



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2007/10
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 d) предварительной повестки дня

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

Представлено Соединенными Штатами Америки

На своей пятьдесят третьей сессии Специализированная секция постановила внести поправки в текст Стандарта на орехи пекана 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 ПЕКАНА В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи пекана разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Carya illoinoensis* (Wangenh.) K. Koch, которые предназначены для непосредственного употребления или для использования в пищевой промышленности, когда их предполагается смешивать с другими продуктами для непосредственного употребления без дальнейшей переработки. Он не распространяется на орехи пекана в скорлупе, предназначенные для промышленной переработки.

Скорлупа орехов пекана может иметь окраску со следующими характеристиками:

- a) естественная
- b) естественная и полированная
- c) отбеленная - окрашенная в красный цвет - вощенная и полированная
- d) отбеленная - окрашенная - вощенная и полированная

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования¹

Общие положения

Орехи пекана в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

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>".

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 5% общей поверхности скорлупы;
- без аномальной поверхностной влажности;
- 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;
- однородной по окраске;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших и сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отвердению и на которые 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 сформировавшимся.

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;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние орехов пекана 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 пекана в скорлупе не должно превышать 5,0%.

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.

С. Классификация³

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", орехи пекана 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.

[iii) Классификация ядер по окраске

Ядра орехов пекана классифицируются по окраске на определяемые ниже четыре вида. Классификация ядер орехов пекана в скорлупе по окраске является факультативной. В случае классификации используются следующие определения:

Светлые: внешняя поверхность ядра имеет преимущественно **золотистую** или более светлую окраску, при этом окраска не более 25% внешней поверхности может быть темнее **золотистой**, но не темнее **светло-коричневой**.

Светло-янтарные: окраска более 25% внешней поверхности ядра является **светло-коричневой**, при этом окраска не более 25% внешней поверхности может быть темнее **светло-коричневой**, но не темнее **умеренно-коричневой**.

Янтарные: окраска более 25% внешней поверхности ядра является **умеренно-коричневой**, при этом окраска не более 25% внешней поверхности может быть темнее **умеренно-коричневой**, но не темнее **темно-коричневой** (насыщенно темно-коричневой или **черновато-коричневой**).

Темно-янтарные: окраска более 25% внешней поверхности ядра является **темно-коричневой**, при этом окраска не более 25% внешней поверхности может быть темнее **темно-коричневой** (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой)].

³ Приводимые названия сортов соответствуют используемым в промышленности Северной Америки.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка орехов пекана в скорлупе всех сортов является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по количеству и весу; количество орехов в фунте или килограмме, при этом используются следующие названия калибра:

Название калибра	Количество орехов	
	В фунте	В килограмме
Сверхкрупные	55 или менее	121 или менее
Очень крупные	56-63	121-138
Крупные	64-77	138-169
Средние	78-95	169-209
Мелкие	96-120	209-264

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке (или в каждой партии, если продукт поставляется без упаковки) допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (в процентах)/по количеству	
	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски для орехов пекана в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	10	15
- орехи с приставшим околоплодником	5	10
- орехи с расколотой/разбитой скорлупой	5	10
- орехи с червоточиной (без червей)	3	5
- орехи с плесенью	1	2
Общий допуск для орехов, на скорлупе которых имеются темные пятна ⁴	5	20

⁴ Ввиду борозчатости текстуры скорлупы орехов пекана они в большей степени подвержены покрытию пятнами или потемнению.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (в процентах)/по количеству	
	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более	12	30
- ядра, окраска кожицы или какой-либо другой части которых темнее установленной ядра с серьезными недостатками, обусловленными тем, что:	7	10
- усохшие, сморщенные, недостаточно развившиеся	12	30
- прогорклые, гнилые, заплесневелые ядра или ядра, поврежденные насекомыми	6	7
- ядра, не отвечающие требованиям к окраске соответствующего сорта, но не имеющие серьезных недостатков, обусловленных потемнением	8	10
- привходящие, посторонние и нежелательные примеси (по весу)	0,5	0,5

В. Допуски по калибру

Для всех сортов допускается наличие, по количеству или весу, 7% продукта, не соответствующего указанному в маркировке калибру, но находящегося по диапазону своего калибра в непосредственной близости от верхнего и/или нижнего пределов указанного калибра.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

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

- Скорлупа орехов первого сорта должна быть однородной по окраске.
- Требование об однородности по окраске для второго сорта является факультативным.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Однородность по калибру

Для каждого калибра вес 10 самых мелких из 100 орехов должен составлять по меньшей мере 7% от общего веса пробы из 100 орехов.

В. Упаковка

Орехи пекана 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.

С. Товарный вид

Орехи пекана в скорлупе должны поставляться в мешках или в 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.

A. Опознавательные обозначения

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

B. Характер продукта

- "Орехи пекана в скорлупе"
- Разновидность или коммерческий вид {факультативно}

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт
- Калибр (в случае калибровки);
 - выраженный количеством в фунте или в килограмме
 - название калибра (факультативно)

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.

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.

- 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 тары, содержащей такие единицы упаковки (факультативно или по требованию страны-импортера)
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ОРЕХОВ ПЕКАНА В СКОРЛУПЕ

<i>Достаточно однородные по окраске:</i>	различия в окраске скорлупы орехов не являются настолько значительными, чтобы существенно испортить общий внешний вид партии.
<i>Привходящие нежелательные или посторонние примеси:</i>	остатки околоплодника, пустая разбитая скорлупа или любое другое вещество, помимо орехов пекана в скорлупе или ядер орехов пекана.
<i>Хорошо развившееся:</i>	ядро с большим количеством мякоти по отношению к его ширине и длине.
<i>Достаточно хорошо развившееся:</i>	ядро с по меньшей мере умеренным количеством мякоти по отношению к его ширине и длине. Сморщенность и щуплость учитываются лишь в том случае, если они являются причиной уменьшения мясистой ядра.
<i>Плохо развившееся:</i>	ядро с небольшим количеством мякоти по отношению к его ширине и длине.
<i>Хорошо созревшее:</i>	ядро легко отделяется от скорлупы, ровно разламывается при сгибании без образования осколков, крошения или отделения кожицы и, как представляется, находится в надлежащей кондиции для перевозки или хранения с точки зрения содержания влаги.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ПАРАМЕТРЫ, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ ОПРЕДЕЛЕНЫ В ФАКУЛЬТАТИВНОМ ПОРЯДКЕ ДЛЯ ОРЕХОВ ПЕКАНА В СКОРЛУПЕ

Определение приводимых ниже параметров не является обязательным в соответствии с настоящими стандартами. Соответствующие измерения могут быть произведены по требованию в связи с определением сорта или в качестве отдельного измерения. Орехи пекана для этих измерений отбираются произвольно из усредненной пробы, взятой из всей партии.

- Содержание съедобных ядер:* Для определения содержания съедобных ядер минимальная проба составляет по меньшей мере 500 г орехов пекана в скорлупе. После взвешивания отобранных в пробу орехов и их очистки от скорлупы съедобные половинки ядер и кусочки ядер отделяются от скорлупы, центральной перегородки и другого неядрового материала, а также от несъедобных ядер и кусочков ядер и взвешиваются для определения содержания съедобных ядер в партии.
- Содержание плохо развившихся ядер:* Для определения содержания плохо развившихся ядер минимальная проба составляет по меньшей мере 500 г орехов пекана в скорлупе. Для определения содержания плохо развившихся ядер в партии необходимо взвесить все плохо развившиеся ядра и кусочки ядер.
- Содержание съедобных ядер соответствующей окраски:* Количество ядер, имеющих "светлую", "светло-янтарную", "янтарную", "темно-янтарную" и "более темную" окраску кожицы, определяется с учетом классификации по окраске. Общий вес съедобных ядер и кусочков ядер является основой для определения содержания съедобных ядер соответствующей окраски в партии.

Содержание влаги в ядре:

Орехи пекана, включенные в пробу для определения содержания влаги в ядре, очищаются от скорлупы непосредственно перед проведением анализа, при этом удалению подлежат вся скорлупа, центральные перегородки и другой неядровый материал. Для определения содержания влаги используются сушильный шкаф или другие методы или приспособления, дающие эквивалентные результаты.
