



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2000/17/Add.2
11 August 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на
скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)
Сорок седьмая сессия, 19-22 июня 2000 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ СОРОК СЕДЬМОЙ СЕССИИ

Добавление 2 (Ядра лещинных орехов)

Записка секретариата

Испытательный период для рекомендации ЕЭК ООН, касающейся ядер лещинных орехов, заканчивается в ноябре 2000 года. Специализированная секция рассмотрела эту рекомендацию на своей последней сессии. Добавления выделены подчеркиванием, а исключенный текст – зачеркиванием. Специализированная секция рекомендует Рабочей группе утвердить данный текст в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-04,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЯДЕР ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ,
поступающих в международную торговлю между странами – членами
ЕЭК ООН и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на целые ядра лещинных орехов разновидностей, получаемых из сортов *Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill. и их гибридов, без деревянистого эпикарпия.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству ядер лещинных орехов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Ядра лещинных орехов всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
- целыми; отсутствие части оболочки или наличие царапины диаметром менее 3 мм и глубиной менее 1,5 мм не считается дефектом;
 - сухими, без избыточной внешней влаги;
 - чистыми и, в частности, без видимых посторонних веществ;
 - доброкачественными; не допускаются продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления;
 - вполне развившимися, при этом наличие усохших и сморщенных ядер не допускается;
 - непрогорклыми;
 - без недостатков, делающих их непригодными для потребления¹;
 - без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;

¹ Это требование не относится к внутренним или внешним недостаткам, состоящим в изменении запаха или вкуса лещинных орехов, при условии, что они не отражаются на пригодности последних для потребления.

- без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
- без следов плесени;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние ядер лещинных орехов должно быть таким, чтобы они могли:

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

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах лещинных орехов не должно превышать 6%².

В. Классификация

Ядра лещинных орехов подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) ***Высший сорт***

Ядра лещинных орехов этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого вида³.

Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что таковые не ухудшают качество, не отражаются на сохраняемости, не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

² *Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в Приложении I к настоящему документу (см. сборник стандартов).*

³ *Коммерческий вид означает, что ядра орехов, находящиеся в каждой упаковке, имеют аналогичный тип и общий вид или относятся к перечню сортов, официально утвержденному страной-производителем.*

ii) *Первый сорт*

Ядра лещинных орехов этого сорта должны быть хорошего качества.

Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого вида³.

Они могут иметь незначительные дефекты формы и окраски при условии, что это не ухудшает качество, не отражается на сохраняемости, не портит общего и товарного вида продукта в упаковке.

iii) *Второй сорт*

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

Допускаются дефекты при условии, что ядра лещинных орехов сохраняют свои основные свойства в плане их качества, сохраняемости, общего внешнего и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка осуществляется по максимальному диаметру поперечного сечения с помощью грохота с круглыми отверстиями. Указывается диапазон, ограниченный максимальным и минимальным параметрами по размеру, либо делается ссылка на минимальный размер, за которым следует уточнение "и более", или на максимальный размер, за которым следует уточнение "и менее".

Для высшего и первого сортов калибровка или сортировка являются обязательными, для второго сорта - необязательными.

Минимальный диаметр ядер лещинных орехов высшего и первого сортов составляет 9 мм, за исключением лещинных орехов типа "пикколо" или подобных ему типов, для которых допускается диаметр в 6-9 мм.

Ядра лещинных орехов калибруются или сортируются посредством грохочения.

i) Калиброванные лещинные орехи

Что касается калиброванных лещинных орехов, то разница между минимальным и максимальным диаметром не должна превышать 2 мм. Допускаются все размеры при условии соблюдения указанного выше минимального размера для высшего и первого сортов.

ii) Сортированные лещинные орехи

Это орехи с максимальным диаметром больше или меньше указанного размера, при условии соблюдения указанного выше минимального размера для высшего и первого сортов. Для орехов, поступающих в реализацию конечному потребителю как сортированные, размер "и менее" не допускается.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

A. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Допуски (процентная доля дефектных плодов по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски ^a	5	12	16
Прогорклые ^b , гнилые, заплесневелые, с неприятным запахом или вкусом, поврежденные насекомыми или грызунами ^{c d}	1 ^e	1,5-2 ^{e f}	3 ^e
Ядра, недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные, с пятнами, желтоватые	2	4	8
Механически поврежденные и куски ^g	3	8	10
Сдвоенные орехи (не включенные в общую величину допуска)	2	5	8
Неочищенные лещинные орехи, частицы скорлупы или оболочки, пыль и посторонние примеси	0,25	0,25	0,25

-
- a* Общие допуски для старого урожая высшего, первого и второго сортов должны составлять соответственно 6, 13 и 18% при условии, что в маркировке указывается год урожая или проставляется пометка "старый урожай".
- b* Маслянистый вид ядер необязательно свидетельствует о прогорклости.
- c* В случае лещинных орехов старого урожая эти допуски повышаются до 1,5, 2,5 и 4% соответственно для высшего, первого и второго сортов при условии, что в маркировке указывается год урожая или проставляется пометка "старый урожай".
- d* Наличие живых насекомых или вредителей животного происхождения в продукте любого сорта не допускается.
- e* Оговорка Польши в отношении требования установить допуск 0,5% по заплесневелости. Продукт со следами каких-либо повреждений грызунами является непригодным к потреблению.
- f* Оговорка Италии и Испании в отношении установления допуска 2% для первого сорта. Оговорка Румынии в отношении требования установить допуск в 1% по заплесневелости для первого сорта. Румыния согласна с общим допуском в 2% в отношении "Прогорклых, гнилых, заплесневелых, с неприятным запахом или вкусом, поврежденных насекомыми или грызунами плодов" для первого сорта.
- g* Процент кусков в орехах высшего, первого и второго сортов не должен превышать соответственно 0,5, 1 и 2%.

В случае высшего и первого сортов допускается не более 10% ядер орехов других разновидностей, коммерческих видов или форм из одного и того же района производства. Эти требования применимы также ко второму сорту в случае, если разновидность или коммерческие виды указаны в маркировке.

В. Неорганические примеси

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

С. Допуски по размеру

В случае всех сортов разрешается общий допуск в 5% по весу для круглых орехов и в 10% для орехов заостренной и продолговатой формы по весу лещинных орехов, не соответствующих указанной категории размера. (Существует исключение для ядер, калиброванных с интервалами в 1 мм. Допуски для этих ядер составляют 10% для круглых орехов и 15% для орехов заостренной и продолговатой формы.) Присутствие лещинных орехов размером на 0,2 мм больше или меньше установленного размера не должно рассматриваться в качестве дефекта.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из лещинных орехов одинакового происхождения, качества и коммерческого вида или разновидности.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

B. Упаковка

Ядра лещинных орехов 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 наклеек с торговыми спецификациями, допускается только в том случае, если нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C. Товарный вид

Ядра лещинных орехов должны поставляться в мешках или твердых упаковках. Все расфасованные для розничной продажи упаковки должны иметь одинаковый вес и состоять из ядер лещинных орехов одного и того же сорта, разновидности или коммерческого вида.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

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

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или официально
и/или)	установленное либо принятое

грузоотправитель) кодовое обозначение⁴

Знак отправителя (в надлежащих случаях). Знак отправителя должен соответствовать знаку отправителя в транспортной накладной.

В. Характер продукта

- "Ядра лещинных орехов"
- Название разновидности или коммерческого вида для высшего и первого сортов (необязательно для второго сорта).

С. Происхождение продукта

Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

Д. Товарные характеристики

- сорт
- размер: либо минимальный и максимальный диаметры, либо минимальный диаметр, за которым следуют слова "и более", или максимальный диаметр, за которым следуют слова "и менее"
- вес (брутто или нетто)⁵. При указании веса брутто вес тары не должен превышать 2,5% для мешков весом 50 кг и более или 3,0% для более легких мешков. В случае поставки орехов в двойных мешках, кроме бумажных или полиэтиленовых, следует указывать вес нетто. Вес нетто или количество расфасованных для розничной продажи упаковок с указанием веса нетто расфасованной продукции для упаковок, содержащих расфасованные для розничной продажи упаковки

⁴ *Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса.*

⁵ *Вес нетто указывается по требованию импортера или импортирующей страны.*

- год урожая в соответствии с законодательством страны-импортера⁶.

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

Настоящий стандарт был впервые опубликован в 1970 году в качестве стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи без скорлупы.
Пересмотрен в 1991 и 2000 годах (стандартная схема).

⁶ *Оговорка Турции и Румынии относительно требования об указании года урожая.*

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЯДРАХ ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сушеных плодах 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 определения веса 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, позволяющей поддерживать температуру на уровне 103°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлическим поддоном, обеспечивающим быстрое остывание сосудов.

3. Подготовка образца

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

4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение не менее двух часов и помещаются в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.

- 4.2 Определение содержания влаги производится на четырех пробных порциях весом около 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г (M_0).
- 4.4 Около 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 г. Вещество разравнивают по дну сосуда, быстро закрывают его крышкой и взвешивают вместе с содержимым (M_1). Эти операции производят по возможности быстро.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение 6 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 процентном отношении 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 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, основанный на принципе электропроводности.

3. Порядок определения содержания влаги

- 3.1 Стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и закручивают 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 ДЕФЕКТЫ ЯДЕР ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ

Чистое ядро:	Означает ядро практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Постороннее вещество:	Означает любое вещество, помимо ядра лещинного ореха или частей ядер.
Повреждения насекомыми:	Видимые повреждения, вызванные насекомыми и вредителями животного происхождения, или наличие мертвых насекомых или их остатков.
Плесень:	Наличие волокон плесени, видимых невооруженным глазом, снаружи или внутри ядер.
Куски:	Ядра, у которых недостает более одной трети части плода и которые не проходят через сито с круглыми отверстиями диаметром в 5 мм.
Прогорклость:	Окисление липидов, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра необязательно свидетельствует о прогорклости.
Гниль:	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 наследуемых признаков.
Усохшие ядра:	Наличие твердых недоразвитых плодов, полученных после оплодотворения в результате быстрого роста ядра в условиях крайне высоких температур.

Наличие пятен или физиологических изменений:	Изменение окраски и запаха под воздействием избыточного тепла во время сушки, выдержки или хранения в неблагоприятных условиях и т.д. (наличие ядер лещинных орехов с коричневой или темно-коричневой сердцевинной с характерным незначительным разделением семядолей, не отражающееся на вкусовых качествах или запахе, не считается дефектом).
Сдвоенные плоды:	Лещинные орехи характерной формы, обусловленной формированием двух ядер в одном плоде.
Пожелтение плода:	Сильное пожелтение плода на срезе, сопровождающееся или не сопровождающееся умягчением ядра и/или незначительным изменением запаха или вкуса.
