



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.3
6 October 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH and FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТИДЕСЯТОЙ СЕССИИ

Добавление 3

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН ПО МИНДАЛЬНЫМ ОРЕХАМ В СКОРЛУПЕ

Примечание секретариата: Специализированная секция согласовала настоящий текст на своей пятидесятой сессии и рекомендовала Рабочей группе принять его в качестве рекомендации ЕЭК ООН по миндальным орехам в скорлупе на одногодичный испытательный период.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН,

касающаяся сбыта и контроля товарного качества

МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ,

поступающего в международную торговлю между странами - членами
ЕЭК ООН и импортируемого ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на сладкий миндаль в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb без мясистого внеплодника (эпикарпий и мезокарпий), который предназначен для непосредственного употребления. Они не распространяются на миндаль в скорлупе, предназначенный для лущения или промышленной дополнительной переработки или для использования в пищевой промышленности. Он также не распространяется на свежий миндаль в скорлупе, реализуемый со своим внеплодником, и горький миндаль в скорлупе.

С учетом твердости скорлупы миндаль в скорлупе подразделяется на следующие две группы¹:

- Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный: миндальные орехи, которые можно легко расколоть пальцами или с помощью щипцов для колки орехов.
- Твердоскорлупный: миндальные орехи, которые можно расколоть только с помощью молотка или аналогичного приспособления.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований, касающихся качества миндаля в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

¹ В отношении группы "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный" допускаются другие эквивалентные названия, широко используемые в международной торговле, такие, как "бумажноскорлупные" или "mollares", "fitas" и т.д.

A. Минимальные требования

- i) Миндальные орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
- a) Характеристики скорлупы:
- неповрежденными; наличие небольших трещин и легких поверхностных повреждения не считается дефектом²;
 - доброкачественными; без дефектов, способных повлиять на сохранность миндаля в скорлупе; без смолы;
 - чистыми, практически без любых видимых посторонних веществ; без приставшей грязи или земли;
 - сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков приставшей шелухи;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
 - без пятен и изменений в окраске, которые делают их непригодными для потребления³;
 - хорошо сформировавшимися; скорлупа без заметных деформаций;
- b) Характеристики ядра:
- достаточно сухими для обеспечения сохранения качества;
 - сладкими; горький миндаль не допускается;

² *Небольшие внешние части скорлупы могут отсутствовать при условии, что ядро защищено.*

³ *Скорлупу можно чистить и отбеливать при условии, что соответствующая обработка не влияет на качество ядра, и разрешена нормами импортирующей страны.*

- неповрежденными;
- доброкачественным; ядра, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными для потребления, не допускаются; без смолы и бурой пятнистости;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимися; наличие пустотелых орехов, а также усохших или сморщенных ядер не допускается⁴;
- без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями;
- без пятен и изменений в окраске, которые делают их непригодными для потребления;
- без плесени;
- непрогорклыми;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Миндаль в скорлупе должен собираться на стадии полной зрелости.

Состояние миндаля в скорлупе должно быть таким, чтобы он мог:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку; и
- быть доставленным к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в миндале в скорлупе не должно превышать 10,0% для целого ореха и [7,0%] для ядра⁵.

⁴ Сдвоенные или двойные ядра не считаются дефектом.

⁵ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении I к типовой форме стандартов "Определение содержания влаги в сухих продуктах (орехах)". В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

В. Классификация

Миндаль в скорлупе подразделяется на три сорта, определяемые ниже:

i) *Высший сорт*

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть высшего качества. Он должен обладать признаками, свойственными разновидности или группе разновидностей со схожими характеристиками⁶, указанной в маркировке⁷, и относиться к группе "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный".

У него не должно быть дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не ухудшают качество, не влияют на общий вид продукта, не отражаются на качестве сохранности, не портят товарный вид продукта в упаковке.

ii) *Первый сорт*

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть хорошего качества. Он должен обладать схожими характеристиками⁶ и относиться к группе "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный".

Допускаются незначительные поверхностные дефекты скорлупы, а также незначительные дефекты формы или развития при условии, что они не портят общий вид, не ухудшают качество, не отражаются на сохранности и не портят товарный вид продукта в упаковке.

iii) *Второй сорт*

К этому сорту относится миндаль в скорлупе, который не может быть отнесен к более высоким сортам, но отвечает минимальным требованиям, определенным в части А. Он может относиться к группе "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный" или к группе "Твердоскорлупный". Смешение коммерческих видов не допускается.

⁶ Схожие характеристики означают, что миндаль в скорлупе в каждой упаковке одинаков по форме и внешнему виду и достаточно единообразен по степени твердости скорлупы.

⁷ Указание разновидности или группы разновидностей является обязательным для высшего сорта и необязательным для первого и второго сортов.

Допускаются поверхностные дефекты скорлупы, а также дефекты формы или развития при условии, что миндаль в скорлупе сохраняет свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Миндаль в скорлупе калибруется или сортируется посредством грохочения. Калибровка или сортировка обязательны для высшего сорта, а для первого и второго сортов необязательны.

Калибровка и сортировка осуществляются по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями. Помимо этого метода, можно использовать и другие факультативные методы калибровки и сортировки, например методы, основанные на числе миндальных орехов в скорлупе в 100 г или в одной унции (28,3495 г).

- i) При калибровке указывается интервал между максимальным и минимальным размерами в миллиметрах, который не должен превышать 2 мм. Когда указывается числовой диапазон, миндаль в скорлупе должен быть достаточно однородным по размеру, а его среднее количество не должно превышать указанного диапазона⁸.
- ii) При сортировке определяется минимальный размер в миллиметрах, за которым следует уточнение "и более" или другие равнозначные уточнения, или максимальное количество орехов в скорлупе в 100 г, или в одной унции, за которым следует уточнение "и менее" или другие равнозначные уточнения.

Альтернативно при сортировке может определяться максимальный размер в миллиметрах, за которым следует уточнение "и менее" или другие равнозначные уточнения, или минимальное количество орехов в скорлупе в 100 г или в одной унции, за которым следует уточнение "и более" или другие равнозначные уточнения. Для миндаля в скорлупе, который поступает конечному потребителю как "сортированный", это альтернативное указание не допускается.

⁸ *Достаточно однородный по размеру означает, что в репрезентативном образце вес 10% от количества самого крупного миндаля не должен в 1,5 раза превышать веса 10% от количества самых мелких миндальных орехов в скорлупе.*

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ⁹	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных плодов по счету) ^a			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	
а) Общие допуски для скорлупы миндальных орехов, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	5	10	15	
	- с остатками околоплодника и/или пятнами и изменениями в окраске с повреждениями, причиненными насекомыми-вредителями, со следами гниения или порчи	1	3	5
б) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	8	10	15	
	- горькие, с плохим запахом или привкусом	1	3	4
	- ядра со смолой и бурой пятнистостью	3	7	10
	- усохшие или сморщенные, недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи	3	5	10
	- прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и прочими вредителями ^a	2	5	7
в) Прочие дефекты (не включенные в общие допуски)	(% ядер с дефектами по весу) (рассчитанный по весу в отношении общего веса ядер в скорлупе)			
	- пустая скорлупа и осколки скорлупы (по весу)	1	2	3
	- пыль и посторонние вещества (по весу)	0,25	0,25	0,25

^a Наличие живых насекомых-вредителей для любого сорта не допускается.

⁹ Стандартные определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

В партиях высшего и первого сортов, не указанных в маркировке в качестве "твердоскорлупного миндаля", допускается не более 5% по числу твердоскорлупных миндальных орехов. Для второго сорта максимальный допуск составляет 10%.

В тех случаях, когда в маркировке указывается разновидность или группа разновидностей, максимальный допуск по числу орехов миндаля в скорлупе, относящихся к другим разновидностям, составляет 10% для высшего и первого сортов и 20% для второго сорта.

В. Минеральные примеси

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

С. Допуски по размеру

Для всех сортов в соответствующих случаях, т.е. при калибровке или сортировке по диаметру в миллиметрах, допускается наличие не более 15%, по числу орехов миндаля в скорлупе, не соответствующих указанному в маркировке размеру или диаметру.

При калибровке или сортировке по числу ядер миндаля в 100 граммах или в одной унции допуск по количеству выше или ниже указанного предела не разрешается.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из миндаля в скорлупе одинакового происхождения, года урожая, качества и коммерческого вида и, в соответствующих случаях, разновидности или группы разновидности и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должно соответствовать всему ее содержимому.

В. Упаковка

Миндаль в скорлупе должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать 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 используются нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Товарный вид

Миндаль в скорлупе должен поставляться в мешках или картонной таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной таре, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки¹⁰ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, видимые снаружи:

А. Оповестительные обозначения

Упаковщик и/или)	Наименование и адрес или официально
грузоотправитель)	установленное или принятое кодовое обозначение ¹¹

В. Характер продукта

- "Миндаль в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе"

¹⁰ Упаковки для прямой реализации потребителю не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна в любом случае иметься на транспортной таре, содержащей такие единицы упаковки.

¹¹ Национальное законодательство ряда европейских стран требуют полного 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.

- Группа (необязательно; обязательно только для группы "Твердоскорлупный миндаль")
- Разновидность или группа разновидностей (необязательно для первого и второго сортов)

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Размер или диаметр (факультативно), указанный в миллиметрах (или число миндальных орехов в 100 г или в одной унции);
 - минимального и максимального диаметров, или
 - минимального диаметра с указанием "и более" или равнозначным указанием, или
 - максимального диаметра с указанием "и менее" или равнозначным указанием.
- Вес нетто или (факультативно или по просьбе страны-импортера) количество упаковок потребительской упаковки с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной тары, содержащей такие упаковки;
- Год урожая (факультативно); обязательно, если того требует законодательство страны-импортера.
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно)

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно).

Впервые опубликован в 1969 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН
на миндаль в скорлупе)

Переиздан без изменений в 1993 году

Частично пересмотрен в 1991 году (типовая форма)

Пересмотрен в 2003 году и опубликован в качестве рекомендации на одногодичный
испытательный период

К Стандарту ЕЭК ООН на сладкий миндаль в скорлупе была разработана пояснительная
брошюра, опубликованная Схемой ОЭСР.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ МИНДАЛЯ В СКОРЛУПЕ

Горький миндаль:	ядро миндаля с характерным горьким вкусом, который обусловлен наличием амигдалина, естественного компонента разновидностей горького миндаля.
Сдвоенные или двойные ядра:	ядра миндаля характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер.
Чистые:	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Половинки скорлупы и осколки скорлупы:	половинки скорлупы или пустотелая расколота скорлупа и осколки скорлупы или кожуры
Хорошо сформировавшиеся:	скорлупа без заметных деформаций, и в надлежащих случаях ее форма имеет признаки, свойственные соответствующей разновидности.
Пустотелые орехи:	закрытые миндальные орехи без ядер (неразвившееся ядро).
Достаточно развившиеся ядра:	ядра миндаля обычной формы, без недоразвитых или засохших частей; усохшие и сморщенные ядра не являются достаточными развившимися.
Усохшие или сморщенные ядра:	ядра миндаля, которые являются чрезмерно плоскими и изборожденными, или ядра со сморщившимися, засохшими или отвердевшими частями, когда пораженная часть составляет более четверти ядра.
Присохший внеплодник:	остатки внеплодника, присохшие к скорлупе и покрывающие в совокупности более 5% ее поверхности; наличие меньших частей околоплодника не считается дефектом.

Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени либо на скорлупе, либо на ядре.
Прогорклость:	окисление липидов или образование свободных жирных кислот, придающие характерный неприятный привкус.
Гниль:	значительное разложение или распад, вызванные деятельностью микроорганизмов или другими биологическими процессами и обычно сопровождаемые изменениями текстуры и/или окраски.
Повреждения, причиненные насекомыми или вредителями:	видимые повреждения или заражение, вызванные насекомыми, клещами, грызунами или другими животными-вредителями, включая наличие мертвых насекомых, их остатков или экскрементов.
Живые вредители:	наличие живых вредителей (насекомых, клещей и т.д.), независимо от стадии их развития (взрослое насекомое, куколка, личинка, яйцо и т.д.).
Наличие смолы:	наличие смоловидного вещества на поверхности скорлупы или на ядре, покрывающего в совокупности площадь, эквивалентную окружности диаметром более 6 мм.
Бурая пятнистость:	вызванные укусами насекомых [<i>например, клопа клена ясенелистного (Leptocoris trivittatus Say)</i>] одиночные или многочисленные несколько вдавленные бурые пятна на ядре миндаля, покрывающие в совокупности поверхность, эквивалентную окружности диаметром 3 мм, независимо от того, затрагивают они эндосперм или нет.
Пятна и изменения в окраске (скорлупы):	видимые и распространенные пятна или участки серого темного или черного цвета, контрастирующие с естественным цветом скорлупы и затрагивающие в совокупности более четверти поверхности скорлупы; обычные различия в цвете между скорлупами в одной партии дефектом не считаются.

Пятна и изменения в окраске (ядра):	видимые и распространенные пятна, помимо смоляных и бурых, или участки резкого темного или черного цвета, контрастирующие с естественным цветом кожуры ядра, затрагивающие в совокупности более четверти поверхности ядра миндаля; обычные различия в цвете между отдельными ядрами в одной партии дефектом не считаются.
Аномальная внешняя влажность:	наличие воды, влаги или конденсата непосредственно на поверхности продукта.
Посторонний запах и/или привкус:	любой запах или привкус, не свойственный данному продукту.
Пустая скорлупа и осколки скорлупы:	половинки скорлупы или раздавленная пустая скорлупа и осколки скорлупы или остатки околоплодника.
Постороннее вещество:	любое видимое и/или различимое вещество или тело, включая пыль, обычно не сопутствующее продукту, за исключением неорганических примесей.
