



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/15/Add.4
6 October 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH

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 4

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН ПО СТАНДАРТУ НА ЯДРА ФИСТАШКОВЫХ
ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫЕ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДРА ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ**

Примечание секретариата: Специализированная секция согласовала текст рекомендации на своей пятидесятой сессии и рекомендует Рабочей группе принять его в качестве Рекомендации ЕЭК ООН по стандарту на ядра фисташковых орехов и очищенных от оболочки ядра фисташковых орехов на экспериментальный период применения в течение одного года.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-10,

касающийся сбыта и контроля товарного качества

ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ,

поступающих в торговлю между странами - членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт применяется к ядрам фисташковых орехов и к очищенным от оболочки ядрам фисташковых орехов разновидностей (культурваров), полученных от фисташки настоящей (*Pistacia vera* L.), без кожистого перикарпия. Очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов представляют собой ядра, с которых полностью удалена тонкая оболочка. Он не применяется к ядрам фисташковых орехов и очищенным от оболочки ядрам фисташковых орехов, обработанным посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания.

Классификация по окраске

Очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов классифицируются по четырем типам окраски, определяемым ниже. Классификация ядер фисташковых орехов по окраске необязательна:

- i) Зеленая**
Внутренний продольный разрез должен быть зеленым или темно-зеленым. Не более 25% ядер (по количеству) могут иметь разрез со светло-зеленой и/или желтой окраской.
- ii) Светло-зеленая (Gulic)**
Внутренний продольный разрез должен быть светло-зеленым. Не более 40% ядер (по количеству) могут иметь разрез с желтой окраской.
- iii) Желтая**
Внутренний продольный разрез ядер должен иметь преимущественно желтую окраску. Не более 25% ядер (по количеству) могут иметь зеленую и/или светло-зеленую окраску.

iv) Смешанная окраска

Партии, не включенные ни в одну из вышеупомянутых категорий, подпадают под эту категорию и в остальном отвечают предъявляемым к качеству требованиям, закрепленным в подразделе В раздела II.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель данного стандарта заключается в определении требований, предъявляемых к качеству ядер фисташковых орехов, и очищенных от оболочки ядер фисташковых орехов на стадии экспортного контроля после обработки и упаковки.

A. Минимальные требования

- i) Ядра фисташковых орехов и очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов, в соответствии с предусмотренными для каждого сорта нормами и допусками, должны быть:
- неповрежденными: отсутствие небольшой части внешней оболочки и эндосперма не рассматривается как дефект;
 - доброкачественными: исключаются продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления;
 - достаточно сформировавшимися; усохшие и сморщенные ядра не допускаются;
 - чистыми: практически без каких-либо видимых посторонних включений;
 - без насекомых или клещей вне зависимости от их стадии развития;
 - без повреждения насекомыми-вредителями;
 - без следов плесени;
 - без прогорклости;
 - без чрезмерной поверхностной влажности;
 - без постороннего запаха и/или привкуса;

- достаточно сухими для обеспечения качественной сохранности.

Состояние ядер фисташковых орехов и очищенных от оболочки ядер фисташковых орехов должно быть таким, чтобы:

- они выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку и
- обеспечивалась доставка продукта к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах фисташковых орехов и очищенных от оболочки ядрах фисташковых орехов не превышает 6,5%^{1, 2}.

В. Классификация по качеству

Ядра фисташковых орехов в зависимости от качества делятся на три сорта, определяемые ниже:

i) "Высший" сорт

Ядра фисташковых орехов этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать характерными особенностями соответствующей разновидности и/или коммерческого типа.

Они должны быть хорошо развитыми, иметь нормальную форму, и окраска их внутреннего продольного разреза должна соответствовать типу окраски, если он указан.

Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что это не влияет на

¹ Для определения содержания влаги используется один из методов, описанных в Приложении II к Стандартному формуляру-образцу - Определение влагосодержания для сухих продуктов (орехи). В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

² Оговорки Нидерландов, высказавшихся в пользу установления максимального уровня содержания влаги 6,0%.

общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

ii) Первый сорт

Ядра фисташковых орехов этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать характерными особенностями соответствующей разновидности и/или коммерческого типа.

Они должны быть достаточно хорошо развитыми, иметь нормальную форму, и окраска их внутреннего продольного разреза должна соответствовать типу окраски, если он указан.

Допускаются незначительные дефекты при условии, что это не влияет на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся ядра фисташковых орехов, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Однако допускаются некоторые незначительные дефекты развития при условии, что ядра фисташковых орехов сохраняют свои основные признаки в отношении общего внешнего вида, качества, сохраняемости и товарного вида.

Очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов подразделяются на два сорта:

i) Высший сорт

Очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов должны быть высшего качества. Они должны обладать характерными особенностями соответствующей разновидности и/или коммерческого типа.

Они должны быть хорошо развиты, иметь нормальную форму, и их внутренний продольный разрез должен иметь оговоренный цвет.

Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

ii) Первый сорт

Ядра фисташковых орехов этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать характерными особенностями соответствующей разновидности и/или коммерческого типа.

Они должны быть достаточно хорошо развитыми, иметь нормальную форму, и окраска их внутреннего продольного разреза должна соответствовать оговоренному типу окраски.

Они должны быть без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что это не влияет на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка ядер фисташковых орехов и очищенных от оболочки ядер фисташковых орехов необязательна.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не соответствующего требованиям указанного сорта.

А. Допуски по качеству

Дефекты ³	Приемлемые допуски (доля плодов с дефектами в процентах от веса)				
	Ядра фисташковых орехов			Ядра фисташковых орехов, очищенные от оболочки	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт ^a	Первый сорт ^a
Общие допуски	5	6	8	5	10
Недостаточно развитые	1,5	1,5	2,0	-	-
Сморщенные	3	4	5	4 ^b	6
Посторонние включения	0,1	0,1	0,2	-	-
Поврежденные насекомыми	1,5	2,0	2,5	1	1,5
Видимая плесень ^{4, 5}	0,5 ⁶	0,5	1,0	0,5 ⁶	0,5
Прочие дефекты, не включенные в общие допуски					
С разделенными пополам (расщепленными) ядрами и ломаные	15	20	25	15	20
Из которых ломаных не более	10	10	15	5	5

^a Допуск для других видов окраски, чем окраска, оговоренная согласно определению продукта, составляет 5% для высшего сорта и 20% для первого сорта..

^b Этот допуск подразумевает наличие не более 3% темных сморщенных ядер.

В. Неорганические примеси

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

³ Стандартные определения дефектов перечислены в приложении к настоящему документу.

⁴ Польша считает, что допуск на видимую плесень должен составлять 0,5% для всех сортов.

⁵ Национальное законодательство Швейцарии не разрешает допусков на продукты содержащие плесень или гниль, а также живых или мертвых насекомых.

⁶ Оговорка Нидерландов и Соединенного Королевства в поддержку того, что в продуктах ВЫСШЕГО СОРТА не должно допускаться никакой плесени.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из ядер фисташковых орехов и очищенных от оболочки ядер фисташковых орехов одного и того же происхождения, года урожая, качества, типа окраски (если он оговорен) и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему содержимому упаковки.

B. Упаковка

Ядра фисташковых орехов и очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов упаковываются так, чтобы должным образом обеспечивалась сохранность продукта. Для зеленых фисташковых орехов можно использовать специальные материалы (светонепроницаемые пакеты), позволяющие сохранить цвет ядер.

Материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Разрешается использование материалов, в частности бумаги или ярлыков с торговыми знаками, если для нанесения знаков или наклейки ярлыков используются нетоксичные чернила или клей.

Упаковки не должны содержать никаких посторонних включений.

C. Товарный вид

Ядра фисташковых орехов и очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов должны быть расфасованы в пакеты или жесткие коробки. При использовании тканевых или сетчатых мешков особое внимание следует уделять защите продукта от внешней влаги и заражения путем применения внешней упаковки, внутренних мешков из бумаги или пластиковой пленки. Расфасованная продукция, содержащаяся в каждой упаковке, должна иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁷ четким и несмываемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

A. Опознавательное обозначение

Упаковщик) Название и адрес или официально
и/или) присвоенное или принятое кодовое
грузоотправитель) обозначение⁸.

B. Вид продукта

- "Ядра фисташковых орехов" или "Очищенные от оболочки ядра фисташковых орехов".

C. Происхождение продукта

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

D. Товарная спецификация

- сорт по качеству;
- классификация окраски;
- классификация по калибровке (необязательно);
- год урожая (необязательно); обязательно в зависимости от законодательства страны-импортера;
- "срок годности" с указанием даты (необязательно);
- вес нетто, либо количество единиц упаковки с указанием веса нетто единицы, если товарное место содержит такие единицы (необязательно или по просьбе страны-импортера).

⁷ Единицы упаковки продукции, расфасованные для непосредственной продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны отвечать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка в любом случае должна быть указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁸ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания названия и адреса.

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

Впервые опубликован в 1990 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН на лущеные и лущеные шелушенные фисташки, пересмотрен в 2003 году и опубликован в качестве Рекомендации на экспериментальный период применения в течение одного года.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ И ОЧИЩЕННЫХ ОТ ОБОЛОЧКИ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ

Полностью сформировавшееся ядро	состояние фисташкового ореха, при котором его ядро полностью сформировалось.
Разделенные пополам (расщепленные) ядра	ядра, разделенные продольно на две отдельные семядоли.
Расколотое ядро	отсутствует более трети или половина целого ядра
Сморщенное ядро	сильно усохшее, покрытое морщинами и жесткое ядро.
Прогорклость	окисление липидов, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра не обязательно свидетельствует о прогорклости.
Посторонний запах или привкус	любой запах или привкус, не характерный для продукта.
Повреждения, нанесенные насекомыми	видимые повреждения, нанесенные насекомыми или зоопаразитами, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Плесень	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.
Загнивание	значительное разложение, вызванное действием микроорганизмов.
Чистое ядро	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Посторонние включения	любое вещество или материал, обычно не сопутствующие данному продукту.
