



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2004/14/Add.1
2 August 2004

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)

Пятьдесят первая сессия, 15-18 июня 2004 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ПЕРВОЙ СЕССИИ

Добавление 1

**ПЕРЕСМОТРЕННАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН ПО МИНДАЛЬНЫМ
ОРЕХАМ В СКОРЛУПЕ**

Примечание секретариата: Настоящий документ является результатом обсуждения действующей рекомендации на пятьдесят первой сессии Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты. Специализированная секция постановила внести в рекомендацию поправки, отраженные в настоящем документе, и предложить Рабочей группе продлить испытательный период еще на один год.

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 внеплодика (эпикарпий и мезокарпий), который предназначен для непосредственного употребления.

Они не распространяются на миндаль в скорлупе, предназначенный для промышленной переработки или для использования в пищевой промышленности, и горький миндаль в скорлупе, реализуемый под таким названием.

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

- Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный: миндальные орехи в скорлупе, 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 требования²

- i) Миндальные орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:
- a) Орехи должны быть:
- неповрежденными; наличие трещин и легких поверхностных повреждений и отсутствие небольших внешних частей скорлупы не считается дефектом при условии, что ядро физически защищено;
 - доброкачественными; без дефектов, способных повлиять на естественную сохранность миндаля в скорлупе; без смолы, совокупная площадь которой не превышает 6 мм в диаметре;
 - чистыми, практически без любых видимых посторонних веществ; без приставшей грязи или земли;
 - сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков приставшей шелухи, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их частей и выделений;
 - без пятен и изменений в окраске или распространенных пятен, покрывающих в совокупности более 25% поверхности скорлупы³;
 - хорошо сформировавшимися; без заметных деформаций;
- b) Ядро должно быть:
- достаточно сухим для обеспечения сохранения качества;

² *Определение терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов под названием "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные фрукты (http://www.unesc.org/trade/agr/info/layout_e.pdf).*

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

- сладким; без горького привкуса;
- неповрежденным;
- доброкачественным; ядра, подверженные гниению или порче, что делает их непригодными для потребления, не допускаются;
- без смолы (смоловидного вещества), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
- без бурой пятнистости (вызванных укусами насекомых, например клопа клена ясенелистного (*Leptocoris trivittatus* Say), одиночных или многочисленных несколько вдавленных бурых пятен, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм;
- чистым, практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимся; наличие пустотелых орехов, а также усохших или сморщенных ядер⁴ не допускается⁵;
- без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;
- без пятен, изменений в окраске или распространенных пятен, покрывающих в совокупности более 25% кожуры (требования в отношении наличия смолы или бурой пятнистости см. выше);
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

⁴ Усохшие или сморщенные ядра, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными или со сморщившимися, засохшими или отвердевшими частями, когда пораженная часть составляет более 25% ядра.

⁵ Сдвоенные или двойные ядра, т.е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

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 11% в случае целого ореха и 7% в случае ядра⁶.

В. Классификация

Миндаль в скорлупе подразделяется на три сорта, определяемых ниже:

i) ***Высший сорт***

Миндаль в скорлупе этого сорта должен быть высшего качества и обладать схожими характеристиками⁷, относиться к группе "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный".

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, сохранности, а также не портить товарный вид продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

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

⁶ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов под названием "Определение содержания влаги в сухих продуктах" (http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry_e.pdf). В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

⁷ Схожие характеристики означают, что миндаль в скорлупе в каждой упаковке является одинаковым по форме и внешнему виду и достаточно однообразным по степени твердости скорлупы.

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положения, касающиеся допусков", не должны отрицательно сказываться на общем виде продукта, его качестве, сохранности, а также не должны портить товарный вид продукта в упаковке.

iii) ***Второй сорт***

Миндаль в скорлупе данного сорта должен обладать позволяющим его реализацию качеством и относиться либо к группе "Мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный", либо к группе "Твердоскорлупный". Смешение этих групп не допускается.

Дефекты, допускаемые в главе IV "Положений, касающихся допусков", не должны отрицательно сказываться на основных характеристиках продукта в плане его качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка является факультативной для всех сортов.

Калибровка осуществляется:

- по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями или
- по числу миндаля в скорлупе в 100 г или в одной унции (28,3495 г).

Однородность по размеру определяется:

i) диапазоном размера, определяемым:

- минимальным и максимальным размерами, интервал между которыми не должен превышать 2 мм или
- количественным диапазоном (вес 10% от количества самых крупных орехов миндаля в скорлупе не должен превышать в полтора раза вес 10% от количества самых мелких орехов миндаля в скорлупе).

ii) При сортировке определяются минимальные или максимальные:

- размер по диаметру или
- количество орехов миндаля в скорлупе в 100 г или в одной унции.

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	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных орехов миндаля в скорлупе по счету)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
	а) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более: - миндальных орехов в скорлупе с остатками околоплодника и/или пятнами, изменениями в окраске, повреждениями, поврежденных вредителями, со следами гниения или порчи	5	10
	1	3	5
б) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более: - горький миндаль - ядра миндаля со смолой или бурой пятнистостью - усохшие или сморщенные, недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи - прогорклые, гнилые, заплесневелые, поврежденные вредителями ^а , из которых заплесневелые не более, чем ⁸	8	10	15
	1	3	4
	3	7	10
	3	5	10
	2	5	7
	0,5	1	2
в) Допуски по прочим дефектам (не включенным в общие допуски):	процентная доля дефектных орехов по весу (рассчитанная по весу в соотношении к общему весу ядер в скорлупе) или по счету		
- пустая скорлупа, осколки скорлупы (включая труху), сегменты околоплодника (по весу)	1	2	3
- посторонние вещества (по весу)	0,25	0,25	0,25
- живые насекомые	0	0	0
- орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям, помимо разновидности, указанной на упаковке (по счету)	10	10	10
- твердоскорлупные орехи миндаля в партиях, не маркированных в качестве "твердоскорлупного миндаля" (по счету)	5	10	10

⁸ Оговорка Польши о том, что допуск по наличию плесени должен составлять 0,5% независимо от сорта.

С. Допуски по размеру

Во всех сортах (при калибровке по максимальному диаметру) допускается наличие не более 15%, по числу орехов миндаля в скорлупе, не соответствующих указанному размеру или диаметру.

При калибровке или сортировке по числу ядер миндаля в скорлупе в 100 г или 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 группы ("мягкоскорлупный/полумягкоскорлупный, твердоскорлупный), размера (в случае калибровки) и разновидности (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

B. 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.

C. 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 упаковки⁹ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или
и/или)	официально установленное или
грузоотправитель)	принятое кодовое обозначение ¹⁰

B. Характер продукта

- "Миндаль в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе" или эквивалентное название
- "Твердоскорлупный" или эквивалентное название (в соответствующих случаях)
- разновидность (факультативно)

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- сорт;
- размер (в случае калибровки) в соответствии с используемой системой;

⁹ 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.

¹⁰ Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или соответствующие сокращения) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

- вес нетто или количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной тары, содержащей такие упаковки;
- год сбора урожая (факультативно); обязательно, если того требует законодательство страны-импортера;
- "срок годности" с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

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

Пересмотрен в 1991 году

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

Рекомендация была пересмотрена в 2004 году с продлением
испытательного периода еще на один год
