



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2005/13
5 April 2005

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 вторая сессия, 14-17 июня 2005 года, Женева
Пункт 5 d) предварительной повестки дня

ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ОРЕХИ ПЕКАНА В СКОРЛУПЕ

Представлен Соединенными Штатами

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится пересмотренное предложение в отношении нового стандарта ЕЭК ООН на орехи пекана в скорлупе, которое воспроизводится в том виде, в котором оно было получено от Соединенных Штатов.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН,
касающийся сбыта и контроля товарного качества**

ОРЕХОВ ПЕКАНА В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

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

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 требования

i) Общие положения

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

а) Скорлупа должна быть:

- неповрежденной, наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом;
- доброкачественной, без дефектов, которые могут повлиять на естественную лежкоспособность орехов;
- чистой, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- сухой, без аномальной поверхностной влажности;

- без остатков околоплодника;
- без значительных повреждений, причиненных вредителями;
- однородной по окраске;
- может быть треснувшей, но практически без открытых трещин.

b) **Ядро должно быть:**

- достаточно сухим для обеспечения лежкоспособности;
- неповрежденным, наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом;
- доброкачественным, продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;
- достаточно развившимся;
- чистым, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
- без насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без значительных повреждений, причиненных вредителями;
- без плесени;
- непрогорклым;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние орехов пекана в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

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

ii) **Содержание влаги**

Содержание влаги в ядре не должно превышать 5%¹.

В. Классификация

Орехи пекана подразделяются на два сорта, определяемые ниже:

i) ***Первый сорт (США # 1)***

Орехи пекана в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности и/или коммерческому виду, если таковые указываются:

- ядра не должны иметь никаких повреждений,
- скорлупа должна быть достаточно однородной по окраске.

Допускается следующий незначительный дефект при условии, что он отрицательно не сказывается на общем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке:

- пятна, покрывающие не более 5% общей площади поверхности скорлупы.

ii) ***Второй сорт (США # 2)***

К этому сорту относятся орехи пекана в скорлупе, которые не могут быть отнесены к первому сорту, но отвечают определенным выше минимальным требованиям.

Допускаются следующие дефекты при условии, что орехи пекана в скорлупе сохраняют свои основные характеристики в плане качества, лежкоспособности и товарного вида:

- (необязательная) однородность окраски скорлупы,

¹ {Должен использоваться один из методов, которые были опробованы на совместной основе и дали удовлетворительные результаты в рамках межлабораторных испытаний и которые указаны в приложениях I и II для сушеных и сухих фруктов. В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.}

- пятна, покрывающие не более 20% общей площади поверхности скорлупы.

С. Классификация по окраске

А. Скорлупа

Скорлупа орехов пекана может иметь окраску со следующими характеристиками:

- a) естественная,
- b) естественная и полированная,
- c) отбеленная - окрашенная в красный цвет - вошенная и полированная,
- d) отбеленная - окрашенная - вошенная и полированная.

В. Ядра

Ядра орехов пекана классифицируются по окраске на определяемые ниже четыре вида. Классификация ядер орехов пекана по окраске является факультативной.

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).

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка обязательна для всех сортов орехов пекана в скорлупе. Калибровка производится по количеству и весу; количество орехов в фунте или килограмме.

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

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.

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, на скорлупе которых имеются темные пятна ²	5	10
- орехи с расколотой/разбитой скорлупой	5	10
- орехи с червоточиной (без червей)	3	5
- орехи с плесенью	1	2

² 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,	12	30
из которых не более		
- ядра с серьезными недостатками, обусловленными тем, что: окраска их кожицы или какой-либо другой части темнее установленной	7	10
- 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
- приводящие, 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 (факультативно), качества и калибра (в случае калибровки).

Скорлупа орехов первого сорта должна быть однородной по окраске.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

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 поставяться в мешках или в картонной таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

А. Опознавательные обозначения

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

В. 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)
- 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).

E. 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 (см. рис. 1).
<i>Хорошо созревшее:</i>	ядро легко отделяется от скорлупы, ровно разламывается при стибании без образования осколков, крошения или отделения кожицы; и ядро, как представляется, находится в надлежащей кондиции для перевозки или хранения с точки зрения содержания влаги.
<i>Недостатки:</i>	любой конкретный дефект, описываемый в настоящем разделе, или любая в равной степени неприемлемая разновидность какого-либо из этих дефектов, или любой иной дефект, или любое сочетание дефектов, которые существенно портят внешний вид или пищевое либо коммерческое качество отдельного ореха пекана или общий внешний вид орехов пекана в партии. Следующие дефекты рассматриваются в качестве недостатков: а) приставшие остатки околоплодника или темные пятна, покрывающие в совокупности более 5% поверхности скорлупы отдельного ореха;

- b) орехи с расколотой или треснувшей скорлупой, т.е. когда скорлупа ореха распалась на части или распадется на части при незначительном нажатии;
- c) орехи с разбитой скорлупой, т.е. когда какая-либо часть скорлупы отсутствует;
- d) плохо созревшие ядра;
- e) плохо развившиеся ядра;
- f) ядра темно-янтарной окраски;
- g) пятна на ядре, т.е. когда на одной из половинок ядра имеется несколько темных пятен или когда любое такое пятно по своему наибольшему размеру превышает одну восьмую дюйма (3 мм);
- h) приставшая подскорлупная пленка, если она прикрепилась к более чем трети внешней поверхности ядра и контрастирует по окраске с кожицей ядра;
- i) изменение окраски внутренней мякоти на умеренно серый или коричневый цвета на продольном участке протяженностью более четверти дюйма (6 мм) под центральным ребром ядра или на равной степени неприемлемом участке в какой-либо другой части ядра, или менее крупные участки потемнения, в равной или в большей степени влияющие на внешний вид продукта.

Серьезные недостатки:

любой конкретный дефект, описываемый в настоящем разделе, или любая в равной степени неприемлемая разновидность какого-либо из этих дефектов, или любой иной дефект, или любое сочетание дефектов, которые серьезно портят внешний вид или пищевое либо коммерческое качество отдельного ореха пекана. Следующие дефекты рассматриваются в качестве серьезных недостатков:

- a) приставшие остатки околоплодника или темные пятна, покрывающие в совокупности более 20% поверхности скорлупы отдельного ореха;

- b) орехи с разбитой скорлупой, т.е. когда отсутствующая часть скорлупы по своей площади эквивалентна окружности диаметром более четверти дюйма (6 мм);
- c) скорлупа с червоточиной;
- d) прогорклость, т.е. когда ядро имеет явно прогорклый вкус. Наличие затхлого запаха прогорклостью не считается;
- e) плесень на поверхности или внутри ядра, которая отчетливо различима без увеличения;
- f) гниль, поразившая любую часть ядра;
- g) поражение, причиненное насекомыми, т.е. когда внутри скорлупы присутствует какое-либо насекомое, его паутина или экскременты или когда имеются явные признаки того, что ядро было поедено насекомыми;
- h) пятна на ядре, т.е. когда на обеих половинках ядра имеется более трех темных пятен или когда какое-либо пятно или несколько пятен на одной из половинок ядра покрывают в совокупности более 10% поверхности;
- i) потемнение, т.е. когда кожица на более чем 25% поверхности ядра темнее темно-янтарного цвета;
- j) потемнение окраски внутренней мякоти на участке протяженностью более трети длины ядра под ребром или в равной степени неприемлемый участок потемнения в какой-либо другой части ядра; и
- k) неразвившиеся ядра, т.е. ядра, не имеющие практически никакой пищевой ценности, или пустотелые орехи (скорлупа без ядра).

Несъедобные ядра

ядра или кусочки ядер, которые являются прогорклыми, заплесневелыми, гнилыми, повреждены насекомыми или по иной причине не пригодны для употребления в пищу.

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.
