



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2006/10/Add.3
23 August 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты

Пятьдесят третья сессия
Женева, 13-16 июня 2006 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ТРЕТЬЕЙ СЕССИИ

Добавление 3

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

Примечание секретариата

Специализированная секция постановила на своей пятьдесят третьей сессии передать текст по миндальным орехам в скорлупе с внесенными поправками Рабочей группе и предложила продлить испытательный период еще на один год до ноября 2007 года. Вариант стандарта с поправками приведен в соответствие с новой типовой формой. В основу настоящего документа положен документ TRADE/WP.7/GE.2/2005/19/Add.1.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН,
касающаяся сбыта и контроля товарного качества
МИНДАЛЬНЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ**

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на орехи миндаля сладкого разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb в скорлупе, без мясистого околоплодника (эпикарпия и мезокарпия), которые предназначены для непосредственного употребления или для использования в пищевой промышленности, когда их предполагается смешивать с другими продуктами без дальнейшей переработки. Этот стандарт не распространяется на миндальные орехи в скорлупе для промышленной переработки.

С учетом твердости скорлупы миндальные орехи в скорлупе подразделяются на следующие два вида:

- Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные¹: миндальные орехи в скорлупе, которые можно легко разломать пальцами или расколоть с помощью щипцов.
- Твердоскорлупные: миндальные орехи в скорлупе, которые можно расколоть только с помощью молотка или аналогичного приспособления.

Скорлупа миндальных орехов может подвергаться очистке и отбеливанию при условии, что соответствующая обработка не влияет на качество ядра и разрешена нормами импортирующей страны.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству миндальных орехов в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

¹ В отношении вида "Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные" 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) скорлупа должна быть:
- неповрежденной; однако наличие трещин и поверхностных повреждений и отсутствие небольших внешних частей скорлупы не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
 - доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лёжкоспособность орехов миндаля в скорлупе; без смолы, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
 - чистой, практически без каких-либо видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих более 5% общей поверхности скорлупы;
 - с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
 - без живых насекомых или клещей независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;

² Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном "Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные фрукты" (http://www.unecce.org/trade/agr/info/layout/laydry_e.doc).

- без пятен, обесцвеченных мест или распространенных пятен, контрастирующих , которые явно отличаются от остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы;
 - ~~без видимых невооруженным глазом волокон плесени;~~
 - хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций;
- b) ядро должно быть:
- непрогорклым
 - ~~без горького привкуса;~~
 - ~~доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;~~
 -
 - достаточно развитым; наличие сморщенных ядер у которых приходится на его сморщенную часть более 25% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;
 - без пятен, обесцвечивания окраски или пятен, контрастирующих с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25...% поверхности ядра
 - без смолы (смоловидного вещества), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
 - без бурой пятнистости (одиночных или многочисленных несколько вдавленных бурых пятен, вызванных укусами насекомых), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм;
 - хорошо сформировавшимися; однако 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.

- ~~— достаточно развившимися; наличие сморщенных ядер у которых на сморщенную часть приходится более 25 % поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;~~
- ~~— без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;~~
- ~~— без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;~~
- ~~— без видимых невооруженным глазом волокон плесени;~~
- ~~— непрогоржлым;~~
- ~~— без постороннего запаха и/или вкуса;~~

с) весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- сухим в соответствии с разделом "В. Содержание влаги"
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается
- без волокон плесени, видимых невооруженным глазом
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития
- без повреждений, причиненных насекомыми/вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений
- без избыточной поверхностной влаги
- без постороннего запаха и/или вкуса.

Состояние миндальных орехов 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 миндальных орехах в скорлупе не должно превышать 11,0% для целого ореха или 7,0% для ядра³.

В. Классификация

В соответствии с допусками по дефектам, приводимыми в Разделе IV: "Положения, касающиеся допусков", миндальные орехи в скорлупе подразделяются на следующие сорта на три сорта:

"Высший сорт"

"Первый сорт" и

"Второй сорт"

~~Классификация основана на дефектах, допускаемых в разделе IV: "Положения, касающиеся допусков". Допуски Допускаемые дефекты не должны влиять на общий товарный вид продукта, качество, сохранность и вид в упаковке.~~

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

~~Калибровка является факультативной для всех сортов.~~

В случае проведения калибровки размер Калибровка производится: определяется:

~~по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями или~~

³ *Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном "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.*

подсчетом, т.е. по количеству миндальных орехов в скорлупе в 1 000 г или в одном унции фунте (453,6 28,3495 г).

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

Допустимые дефекты	Приемлемые допуски процент дефектного продукта по счету, если другое не указано		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a) Допуски по продукту, не удовлетворяющему минимальным требованиям	[8]	[12]	[20]
<u>из которых не более</u>			
- <u>недостаточно развитых или пустых орехов удалить</u>	<u>3</u>	<u>5</u>	<u>10</u>
- <u>ядер миндаля со смолой или бурой пятнистостью</u>	<u>3</u>	<u>7</u>	<u>10</u>
- <u>с плесенью, прогорклых или поврежденных насекомыми-вредителями, со следами гниения или порчи</u>	<u>2</u>	<u>5</u>	<u>7</u>
<u>из которых: с плесенью</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>4</u>
- <u>с живыми насекомыми и клещами</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>0</u>
b) Допуски по другим дефектам, не включенным в а)			
- <u>посторонние вещества, включая половинки скорлупы, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)</u>	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>
- <u>орехи миндаля горького</u>	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>4</u>
- <u>...орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям {или видам}, помимо разновидности, указанной на упаковке</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
- <u>Допуски по размеру в отношении продукта, не соответствующего указанному размеру (если проводится калибровка)</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
<u>В отношении продукта, не соответствующего указанному размеру, если проводится калибровка</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешаемые допуски		
	(процентная доля дефектных миндальных орехов в скорлупе по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении скорлупы , из которых не более:	5	10	15
<input type="checkbox"/> миндальных орехов в скорлупе с повреждениями, причиненными насекомыми-вредителями, ее следами гниения, порчи или плесени	1	3	5
<input type="checkbox"/> [из которых заплесневелых не более: ⁴]	0,5	1	2
б) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении ядра , из которых не более:	8[5]	10	15
<input type="checkbox"/> орехи миндаля горького	1	3	4
<input type="checkbox"/> ядра миндаля со смолой или бурой пятнистостью	3	7	10
<input type="checkbox"/> недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи	3	5	10
<input type="checkbox"/> прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и вредителями, — из которых заплесневелых не более: ⁵	2	5	7
	0,5	1	2
в) Допуски по прочим дефектам (не включенным в общие допуски):			
<input type="checkbox"/> посторонние вещества, включая половинки скорлупы, осколки скорлупы (включая пыль), сегменты околоплодника	1	2	3
<input type="checkbox"/>			
<input type="checkbox"/> живые насекомые или клещи	0	0	0
<input type="checkbox"/> орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или видам, помимо разновидности, указанной на упаковке	10	10	10

С. Допуски по размеру

Для всех сортов (при калибровке) допускается наличие, по количеству или весу, 15% миндальных орехов в скорлупе, не соответствующих указанному размеру.

⁴ Оговорка Польши о том, что допуск по наличию плесени должен составлять 0,5% независимо от сорта.

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

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из миндальных орехов в скорлупе одинакового происхождения, {года урожая,} качества и вида скорлупы ("мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные, твердоскорлупные), размера (в случае калибровки) и разновидности или/коммерческого типа (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Миндальные орехи 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 каких-либо посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков в Разделе IV: "Положения, касающиеся допусков".

C. Товарный вид

Миндальные орехи в скорлупе должны поставляться в мешках или твердых упаковках. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной таре, должны иметь одинаковый вес.

Скорлупа миндаля должна быть вымыта и обесцвечена при условии, что такая обработка не влияет на качество ядра.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁶ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или
и/или)	официально установленное или
грузоотправитель)	принятое кодовое обозначение ⁷

B. Характер продукта

- "Орехи миндаля в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе" или эквивалентное название
- Вид скорлупы (факультативно)
- ~~Разновидность~~ Название разновидности или коммерческого типа (факультативно)

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- сорт;

⁶ Единицы упаковки продукции, предварительно расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям ~~страны импортера~~. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁷ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или соответствующие сокращения) должна быть поставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

- размер (в случае калибровки) в соответствии с Разделом III;
- ~~— вес нетто или количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы 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 миндальные орехи в скорлупе)

Пересмотрен в 1991 году

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

Рекомендация пересмотрена в 2004 году с продлением
испытательного периода на год
