



---

## **Европейская экономическая комиссия**

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

**Шестьдесят шестая сессия**

Женева, 4–5 ноября 2010 года

Пункт 6 а) предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке стандартов  
на сухие и сушеные продукты**

**Тексты для принятия в качестве пересмотренных/  
новых стандартов ЕЭК ООН**

### **Стандарт ЕЭК ООН DDP-22, касающийся сбыта и контроля товарного качества орехов макадамии в скорлупе**

#### **Записка секретариата**

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на орехи макадамии в скорлупе (DDP-22).

Настоящий документ выпускается в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы.

#### **I. Определение продукта**

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи макадамии разновидностей, происходящих от *Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* и их гибридов, которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на орехи макадамии в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания, или предназначенные для промышленной переработки.

## II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

### A. Минимальные требования<sup>1</sup>

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

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако наличие поверхностных трещин или незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы;
- доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лежкоспособность орехов макадамии в скорлупе;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- хорошо сформированной, без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших и сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими или изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию, усыханию или отвердению и на которые приходится более 25% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;

---

<sup>1</sup> 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 продукты <[http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_e.pdf](http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.pdf)>.

- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или пространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25% поверхности ядра.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его не пригодным для употребления человеком, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без живых насекомых-вредителей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

## **В. Содержание влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в орехах макадамии в скорлупе не должно превышать 10,0%.

## **С. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", орехи макадамии в скорлупе подразделяются на следующие два сорта:

- Первый сорт
- Второй сорт

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

## **III. Положения, касающиеся калибровки**

Калибровка является факультативной для всех сортов. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по диаметру кратчайшей оси скорлупы (в миллиметрах или дюймах):

---

<sup>2</sup> 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.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout\\_DDP\\_e.pdf](http://www.unecce.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.pdf)>). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Однородность по калибру выражается:

- диапазоном предельных значений, определяемым минимальным и максимальным размерами, интервал между которыми не должен превышать  $\pm 5$  мм (1/5 дюйма), или
- одним предельным значением, каковым является минимальный диаметр.

В случае использования или указания названий калибров применяется следующая таблица:

<i>Название калибра</i>	<i>Диаметр (мм)</i>	<i>Диаметр (дюймы)</i>
Очень крупные	28 мм и более	1,1 дюйма и более
Крупные	23–28 мм	0,9–1,1 дюйма
Средние	18–23 мм	0,7–0,9 дюйма
Мелкие	16–18 мм	0,6–0,7 дюйма
Недомерки	Менее 16 мм	Менее 0,6 дюйма

В случае калибровки минимальный диаметр ореха макадамии в скорлупе не должен быть меньше 16 мм (5/8 дюйма).

#### IV. Положения, касающиеся допусков

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

##### A. Допуски по качеству

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для скорлупы, не отвечающей минимальным требованиям, из которой не более:		
- скорлупа орехов макадамии с приставшим перикарпием/околоплодником	5	7
- с повреждениями, причиненными вредителями (рубцами)	1	2
- с живыми насекомыми	2	3
- с живыми насекомыми	0	0
б) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:		
- заплесневелые	7	10
- с посторонним запахом и/или привкусом	0,5	1
- усохшие или сморщенные ядра	2	3
- со смолой или бурыми пятнами	2	3
- другие виды недоброкачественных ядер	2	3
- со следами порчи, поврежденные вредителями	2	3
- со следами порчи, поврежденные вредителями	3	5

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
с) Допуски по калибру:		
- орехи макадамии в скорлупе, диаметр которых не соответствует минимальному диаметру в 15,87 мм (5/8 дюйма)	0	0
- не соответствующие указанному калибру	10	10
d) Допуски по другим дефектам		
- приводящие посторонние примеси/вещества	1	2

## **V. Положения, касающиеся товарного вида**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из орехов макадамии в скорлупе одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается) или коммерческого вида.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Орехи макадамии в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть 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 в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков".

### **C. Товарный вид**

Орехи макадамии в скорлупе должны поставляться в мешках или жесткой таре. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной единице транспортной тары, должны иметь одинаковый вес.

## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке<sup>3</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>4</sup>.

### B. Характер продукта

- Орехи макадамии в скорлупе;
- Название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно).

### C. Происхождение продукта

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

### D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (факультативно);
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (факультативно).

### E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Настоящий стандарт был впервые принят в качестве Стандарта ЕЭК ООН на орехи макадамии в скорлупе в 2010 году.

---

<sup>3</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.