



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/1999/7/Add.4
7 January 2000

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Пятьдесят пятая сессия,
Женева, 3-5 ноября 1999 года,

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ПЯТОЙ СЕССИИ

Добавление 4

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренную рекомендацию ЕЭК ООН по грецким орехам в скорлупе (DF-01), которая была принята на пятьдесят пятой сессии Рабочей группы в качестве стандарта ЕЭК ООН.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-01
в отношении сбыта и контроля товарного качества

ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ,

поступающих в международную торговлю между странами – членами ЕЭК ООН
и импортируемых ими

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на грецкие орехи в скорлупе без перикарпия разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Juglans regia* L., поставляемые потребителю, при этом грецкие орехи, предназначенные для получения из них масла, или для извлечения из них ядер посредством раскалывания скорлупы, исключаются.

Термины "свежие грецкие орехи" или "молодые грецкие орехи" означают орехи, поступающие в продажу вскоре после сбора урожая, непригодные для длительного хранения, скорлупа которых отделена от перикарпия и которые не подвергались какой-либо обработке с целью изменения естественного содержания в них влаги.

Термин "сухие грецкие орехи" означает орехи, которые могут сохраняться в течение длительного времени при обычных условиях хранения 1/.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований качества, предъявляемых к грецким орехам в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования 2/

i) Грецкие орехи в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

a) Характеристики скорлупы

- неповрежденными:

- незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом;

1/ При перевозке в закрытом контейнере особое внимание следует уделять циркуляции воздуха в контейнере и содержанию влаги в продукте.

2/ Определения дефектов приводятся в Приложении II к настоящему документу.

- частично открытые грецкие орехи считаются неповрежденными при условии, что ядро физически защищено;
- доброкачественными:
- без дефектов, способных повлиять на сохранность ореха;
- без следов, оставленных вредителями;
- чистыми; практически без видимых посторонних примесей;
- сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
- без перикарпия.

На скорлупе сухих грецких орехов не должно быть следов обдирки.

б) Характеристики ядер

- доброкачественными; продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления, исключаются;
- твердыми;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
- без привкуса горечи и/или видимой маслянистости;
- без следов плесени;
- с нормальной поверхностной влажностью;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- нормально сформировавшимися, сморщенные ядра исключаются.

с) Грецкие орехи в скорлупе должны собираться в состоянии достаточной зрелости.

Не допускается наличие пустотелых грецких орехов.

В случае "свежих грецких орехов" оболочка ядра должна легко отделяться и на внутренней центральной перегородке должны быть признаки потемнения.

В случае "сухих грецких орехов" внутренняя центральная перегородка должна быть сухой.

Скорлупа может обмываться и отбеливаться при условии, что это не отражается на качестве ядер и что это разрешено правилами импортирующей страны.

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

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

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в сухих грецких орехах не должно превышать 12% для целого ореха и 8% для ядра 3/ 4/.

Содержание влаги в свежих грецких орехах должно быть естественным и составлять или превышать 20%.

в. Классификация

Грецкие орехи в скорлупе подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) **Высший сорт**

Грецкие орехи в скорлупе этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности или смеси определенных разновидностей, официально определенных страной-производителем и указанных в маркировке.

У них практически не должно быть никаких дефектов, за исключением весьма небольших поверхностных изменений, при условии, что они не ухудшают качества, не отражаются на сохранности, не портят общего или товарного вида продукта в упаковке.

3/ Содержание влаги определяется по методу, описанному в Приложении II к настоящему документу.

4/ Оговорка Испании и Румынии в пользу соответственно 10-процентного и 6-процентного содержания влаги.

В этот сорт не могут включаться грецкие орехи в скорлупе, разновидность которых не может быть установлена, а также смеси, состав которых не определен.

Кроме того, в этот сорт могут включаться грецкие орехи лишь последнего урожая.

ii) **Первый сорт**

Грецкие орехи в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности, коммерческому типу или смеси определенных разновидностей, официально определенных страной-производителем и указанных в маркировке.

Незначительные дефекты допускаются при условии, что они не ухудшают качества, не отражаются на сохранности, не портят общего и товарного вида продукта в упаковке.

В этот сорт не могут включаться грецкие орехи в скорлупе, разновидность которых не может быть установлена, а также смеси, состав которых не определен.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся грецкие орехи в скорлупе, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше.

Дефекты допускаются при условии, что грецкие орехи в скорлупе сохраняют свои основные признаки в отношении качества, сохранности, общего и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Размер определяется либо интервалом между минимальным и максимальным диаметром (калибровка), либо посредством указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (сортировка).

Сорт	Калибровка <u>a/</u>	Сортировка <u>a/</u>
Высший и первый сорт	32-34 мм	34 мм и более
	30-32 мм	32 мм и более
	28-30 мм	30 мм и более
	27-30 мм для продолговатых разновидностей <u>c/</u>	28 мм и более
Второй сорт	24-28 мм	27 мм и более для продолговатых разновидностей <u>b/ c/</u>
	24-27 мм для продолговатых разновидностей <u>c/</u>	24 мм и более

a/ В дополнение к этой таблице калибровки и сортировки факультативно могут использоваться названия размеров при условии, что эти же названия фигурируют в маркировке.

b/ В исключительных случаях в первый сорт можно включать отсортированный продукт размером 26 мм и более.

c/ К разновидностям продолговатых грецких орехов относятся орехи, высота скорлупы которых не менее, чем в 1,25 раза превышает максимальный диаметр поперечного сечения.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

A. Допуски по качеству

При расчете допусков, независимо от сорта, два наполовину пустых или четыре на четверть пустых грецких ореха считаются за один пустой грецкий орех.

Допускаемые дефекты <u>a/</u>	Допуски (процент дефектных орехов по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a) Общий допуск на дефекты скорлупы	7	10	15
b) Общий допуск на дефекты съедобной части <u>b/</u>	8	10	15
в т.ч. прогорклые, гнилые или поврежденные насекомыми орехи <u>c/</u>	3	6	8
в т.ч. заплесневелые орехи <u>d/</u>	3	4	6

a/ Определения дефектов приводятся в приложении II к настоящему документу.

b/ Для свежих грецких орехов допуски на дефекты ядра являются следующими: высший сорт - 8%; первый сорт - 12%; второй сорт - 15%.

c/ Наличие живых насекомых или зоопаразитов не допускается ни в одном сорте.

d/ Оговорка Франции, запросившей допуски в размере 2% для высшего сорта и 3% для первого и второго сортов.

B. Минеральные примеси

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

C. Допуски по размерам

Для всех сортов допускается наличие не более 10% грецких орехов в скорлупе, не соответствующих размеру, указанному в маркировке, при условии, что:

- такие грецкие орехи имеют размер только на один порядок ниже или выше, когда размер обозначается интервалом между минимальным и максимальным диаметром (калибровка);

- такие грецкие орехи имеют размер только на один порядок ниже, когда размер обозначается посредством указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (сортировка).

v. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из грецких орехов в скорлупе одного и того же происхождения, года сбора урожая и качества. В упаковке, содержащей грецкие орехи указанной разновидности, определенной смеси разновидностей или коммерческого типа, допускается наличие не более 10% грецких орехов в скорлупе других разновидностей или коммерческих типов.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

B. Упаковка

Грецкие орехи в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при условии, что нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

C. Расфасовка

Упаковки в одной и той же партии должны иметь одинаковый вес 5/.

vi. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

5/ Правилами некоторых стран-импортеров в отношении закрытых упаковок предусматривается требование о соблюдении установленного диапазона чистого веса.

А. Оознавательные обозначения

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

В. Характер продукта

- "свежие грецкие орехи" или "молодые грецкие орехи" (когда речь идет о свежих орехах); "грецкие орехи" или "сухие грецкие орехи" (в случае сухих грецких орехов);
- наименование разновидности или определенной смеси применительно к высшему сорту; наименование разновидности, определенной смеси или коммерческого типа применительно к первому сорту.

С. Происхождение продукта

Страна происхождения и, факультативно, название района производства или национальное, региональное или местное наименование.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер, который может указываться:
 - либо минимальным и максимальным диаметрами,
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +";
- год сбора урожая (обязательно для высшего и первого сортов, для второго сорта - необязательно);
- вес нетто;
- дата упаковки указывается обязательно в случае свежих грецких орехов и, факультативно, в случае сухих грецких орехов;

б/ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

- оптимальный срок годности (факультативно); в случае свежих грецких орехов указывается "для быстрого потребления; желательно хранить в прохладном месте" или "очень ограниченный срок хранения; желательно хранить в прохладном месте".

Е. Официальная контрольная отметка (факультативно)

Настоящий стандарт был впервые опубликован в качестве стандарта ЕЭК ООН
на нелущеные грецкие орехи в 1970 году

Пересмотрен в 1983 году

Частично пересмотрен в 1991 году (типовая форма стандарта)

Пересмотрен и принят в качестве стандарта ЕЭК ООН на грецкие
орехи в скорлупе в 1999 году

ПРИЛОЖЕНИЕ I
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сухих фруктах по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающего воздуха.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Аналитические весы с точностью определения веса до 1 мг.
- 2.3 Цилиндрические стеклянные или металлические сосуды диаметром 12 см и высотой 5 см с плоским дном и хорошо пригнанной крышкой.
- 2.4 Терморегулируемый сушильный шкаф с электрическим нагревом, хорошей естественной вентиляцией, позволяющий поддерживать температуру на уровне 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).
- 2.5 Эксикатор с эффективным осушителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической пластиной, которая обеспечивает быстрое остывание сосудов.

3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или нарезают на кусочки размером 2–4 мм.

4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение по меньшей мере двух часов и помещаются в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производится на четырех пробных порциях весом примерно 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г (M_0).

- 4.4 Примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 г. Вещество распределяется по дну сосуда, который затем быстро закрывается крышкой и взвешивается вместе с содержимым (M_1). Эти операции производят с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещаются в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывается, и в течение 6 часов производится сушка. После этого сушильный шкаф открывается, сосуды быстро закрываются крышками и помещаются в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешиваются с точностью до 0,01 г (M_2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентах к массе определяется по следующей формуле:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7 Выводится средний показатель, полученный на основе анализа четырех пробных порций.

МЕТОД II - МЕТОД БЫСТРОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. Принцип

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван в соответствии с лабораторным методом.

2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, действующий на основе принципа электропроводности.

3. Определение

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и завинчивают пресс для достижения постоянного давления.
- 3.2 Снимают показания шкалы.
- 3.3 После каждого определения стакан тщательно очищают с помощью шпателей, жестких щеток, бумажных салфеток или пневматического насоса.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

А. Дефекты скорлупы

Любые дефекты, портящие внешний вид, в том числе:

- пятна или изменения окраски: 20% поверхности скорлупы грецкого ореха имеют нехарактерную окраску, в частности коричневую, коричнево-красную, серую или иную окраску, которая явно отличается от окраски остальной поверхности скорлупы или скорлупы большинства орехов в партии;
- приставшее загрязнение, в тех случаях, когда оно занимает более 5% поверхности скорлупы;
- приставший перикарпий, в тех случаях, когда он занимает более 10% поверхности скорлупы;
- повреждения от очистки: явные отметины на скорлупе, возникшие в результате механического снятия перикарпия.

В. Дефекты съедобной части (ядро)

Любые дефекты, портящие внешний вид ядра, в том числе пятна и участки с изменившейся окраской: изменение окраски более чем одной четверти поверхности ядра, которая имеет оттенок, резко отличающийся от окраски остальной части ядра.

Ссохшиеся ядра: ядро, которое значительно уменьшилось, сморщилось и уплотнилось;

Дефекты недостаточного
вызревания свежих

грецких орехов: ядро не имеет достаточной твердости, при этом в случае свежих орехов оболочка легко не отделяется и/или внутренняя центральная перегородка не имеет признаков потемнения;

Прогорклость: окисление липидов или образование свободных жирных кислот, придающих неприятный привкус;

Пустотелые орехи: орехи с несформировавшимся ядром.

С. Дефекты скорлупы и ядер:

Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени;
Гниль:	значительное разложение под воздействием микроорганизмов;
Повреждение насекомыми:	видимые повреждения, причиненные насекомыми или зоопаразитами, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых;
Посторонние вещества:	любые вещество или материал, не имеющие отношения к данному продукту;
Минеральные примеси:	зола, не растворимая в кислоте;
Посторонний запах или привкус:	любой запах или привкус, являющийся нехарактерным для данного продукта.