



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/2000/11/Add.18  
14 December 2000

RUSSIAN  
Original: ENGLISH AND FRENCH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на  
скоропортящиеся продукты и повышению качества  
Пятьдесят шестая сессия, Женева, 6-8 ноября 2000 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ШЕСТОЙ СЕССИИ

Добавление 18

Записка секретариата

Настоящий документ содержит пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на ядра  
лещинных орехов (DF-04), принятый Рабочей группой

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DF-04,**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества

**ЯДЕР ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ,**  
поступающих в международную торговлю между странами – членами  
ЕЭК ООН и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на целые ядра лещинных орехов разновидностей, получаемых из сортов *Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill. и их гибридов, без деревянистого эпикарпия.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству ядер лещинных орехов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

**A. Минимальные требования**

- i) Ядра лещинных орехов всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
- целыми; отсутствие части оболочки или наличие царапины диаметром менее 3 мм и глубиной менее 1,5 мм не считается дефектом;
  - сухими, без избыточной внешней влаги;
  - чистыми и, в частности, без видимых посторонних веществ;
  - доброкачественными; не допускаются продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления;
  - вполне развившимися, при этом наличие усохших и сморщенных ядер не допускается;
  - непрогорклыми;
  - без недостатков, делающих их непригодными для потребления<sup>1</sup>;
  - без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
  - без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
  - без следов плесени;
  - без постороннего запаха и/или привкуса.

---

<sup>1</sup> Это требование не относится к внутренним или внешним недостаткам, состоящим в изменении запаха или вкуса лещинных орехов, при условии, что они не отражаются на пригодности последних для потребления.

Состояние ядер лещинных орехов должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать нормальную транспортировку, погрузку и разгрузку; и
- доставляться к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) **Содержание влаги**

Содержание влаги в ядрах лещинных орехов не должно превышать 6%<sup>2</sup>.

**В. Классификация**

Ядра лещинных орехов подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) ***Высший сорт***

Ядра лещинных орехов этого сорта должны быть высшего качества.

Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого вида<sup>3</sup>.

Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов при условии, что таковые не ухудшают качество, не отражаются на сохраняемости, не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Ядра лещинных орехов этого сорта должны быть хорошего качества.

Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого вида<sup>3</sup>.

Они могут иметь незначительные дефекты формы и окраски при условии, что это не ухудшает качество, не отражается на сохраняемости, не портит общего и товарного вида продукта в упаковке.

---

<sup>2</sup> *Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в Приложении I к настоящему документу (см. сборник стандартов).*

<sup>3</sup> *Коммерческий вид означает, что ядра орехов, находящиеся в каждой упаковке, имеют аналогичный тип и общий вид или относятся к перечню сортов, официально утвержденному страной-производителем.*

iii) *Второй сорт*

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

Допускаются дефекты при условии, что ядра лещинных орехов сохраняют свои основные свойства в плане их качества, сохраняемости, общего внешнего и товарного вида.

### **III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ**

Калибровка осуществляется по максимальному диаметру поперечного сечения с помощью грохота с круглыми отверстиями. Указывается диапазон, ограниченный максимальным и минимальным параметрами по размеру, либо делается ссылка на минимальный размер, за которым следует уточнение "и более", или на максимальный размер, за которым следует уточнение "и менее".

Для высшего и первого сортов калибровка или сортировка являются обязательными, для второго сорта - необязательными.

Минимальный диаметр ядер лещинных орехов высшего и первого сортов составляет 9 мм, за исключением лещинных орехов типа "пикколо" или подобных ему типов, для которых допускается диаметр в 6-9 мм.

Ядра лещинных орехов калибруются или сортируются посредством грохочения.

i) Калиброванные лещинные орехи

Что касается калиброванных лещинных орехов, то разница между минимальным и максимальным диаметром не должна превышать 2 мм. Допускаются все размеры при условии соблюдения указанного выше минимального размера для высшего и первого сортов.

ii) Сортированные лещинные орехи

Это орехи с максимальным диаметром больше или меньше указанного размера, при условии соблюдения указанного выше минимального размера для высшего и первого сортов. Для орехов, поступающих в реализацию конечному потребителю как сортированные, размер "и менее" не допускается.

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

##### A. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Допуски (процентная доля дефектных плодов по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски <sup>a</sup>	5	12	16
Прогорклые <sup>b</sup> , гнилые, заплесневелые, с неприятным запахом или вкусом, поврежденные насекомыми или грызунами <sup>c d</sup>	1 <sup>e</sup>	2 <sup>e f</sup>	3 <sup>e</sup>
Ядра, недостаточно развившиеся, усохшие или сморщенные, с пятнами, желтоватые	2	4	8
Механически поврежденные и куски <sup>g</sup>	3	8	10
Сдвоенные орехи (не включенные в общую величину допуска)	2	5	8
Неочищенные лещинные орехи, частицы скорлупы или оболочки, пыль и посторонние примеси	0,25	0,25	0,25

<sup>a</sup> Общие допуски для старого урожая высшего, первого и второго сортов должны составлять соответственно 6, 13 и 18% при условии, что в маркировке указывается год урожая или проставляется пометка "старый урожай".

<sup>b</sup> Маслянистый вид ядер необязательно свидетельствует о прогорклости.

<sup>c</sup> В случае лещинных орехов старого урожая эти допуски повышаются до 1,5, 2,5 и 4% соответственно для высшего, первого и второго сортов при условии, что в маркировке указывается год урожая или проставляется пометка "старый урожай".

<sup>d</sup> Наличие живых насекомых или вредителей животного происхождения в продукте любого сорта не допускается.

<sup>e</sup> Оговорка Польши в отношении требования установить допуск 0,5% по заплесневелости. Продукт со следами каких-либо повреждений грызунами является непригодным к потреблению.

<sup>f</sup> Оговорка Румынии в отношении требования установить допуск в 1% по заплесневелости для первого сорта. Румыния согласна с общим допуском в 2% в отношении "Прогорклых, гнилых, заплесневелых, с неприятным запахом или вкусом, поврежденных насекомыми или грызунами плодов" для первого сорта.

<sup>g</sup> Процент кусков в орехах высшего, первого и второго сортов не должен превышать соответственно 0,5, 1 и 2%.

В случае высшего и первого сортов допускается не более 10% ядер орехов других разновидностей, коммерческих видов или форм из одного и того же района производства. Эти требования применимы также ко второму сорту в случае, если разновидность или коммерческие виды указаны в маркировке.

#### **В. Неорганические примеси**

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

#### **С. Допуски по размеру**

В случае всех сортов разрешается общий допуск в 5% по весу для круглых орехов и в 10% для орехов заостренной и продолговатой формы по весу лещинных орехов, не соответствующих указанной категории размера. (Существует исключение для ядер, калиброванных с интервалами в 1 мм. Допуски для этих ядер составляют 10% для круглых орехов и 15% для орехов заостренной и продолговатой формы.) Присутствие лещинных орехов размером на 0,2 мм больше или меньше установленного размера не должно рассматриваться в качестве дефекта.

### **V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА**

#### **А. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из лещинных орехов одинакового происхождения, качества и коммерческого вида или разновидности.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

#### **В. Упаковка**

Ядра лещинных орехов 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 наклеек с торговыми спецификациями, допускается только в том случае, если нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

### **С. Товарный вид**

Ядра лещинных орехов должны поставляться в мешках или твердых упаковках. Все расфасованные для розничной продажи упаковки должны иметь одинаковый вес и состоять из ядер лещинных орехов одного и того же сорта, разновидности или коммерческого вида.

## **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

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

### **А. Опознавательные обозначения**

Упаковщик	)	Наименование и адрес или официально
и/или	)	установленное либо принятое
грузоотправитель	)	кодированное обозначение <sup>4</sup>

Знак отправителя (в надлежащих случаях). Знак отправителя должен соответствовать знаку отправителя в транспортной накладной.

### **В. Характер продукта**

- "Ядра лещинных орехов"
- Название разновидности или коммерческого вида для высшего и первого сортов (необязательно для второго сорта).

### **С. Происхождение продукта**

Страна происхождения и (необязательно) район производства или национальное, региональное или местное название.

---

<sup>4</sup> Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса.

#### **D. Товарные характеристики**

- сорт
- размер: либо минимальный и максимальный диаметры, либо минимальный диаметр, за которым следуют слова "и более", или максимальный диаметр, за которым следуют слова "и менее"
- вес (брутто или нетто)<sup>5</sup>. При указании веса брутто вес тары не должен превышать 2,5% для мешков весом 50 кг и более или 3,0% для более легких мешков. В случае поставки орехов в двойных мешках, кроме бумажных или полиэтиленовых, следует указывать вес нетто. Вес нетто или количество расфасованных для розничной продажи упаковок с указанием веса нетто расфасованной продукции для упаковок, содержащих расфасованные для розничной продажи упаковки
- год урожая в соответствии с законодательством страны-импортера<sup>6</sup>.

#### **E. Официальная отметка о контроле (необязательно)**

Настоящий стандарт был впервые опубликован в 1970 году в качестве стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи без скорлупы.  
Пересмотрен в 1991 и 2000 годах.

---

<sup>5</sup> *Вес нетто указывается по требованию импортера или импортирующей страны.*

<sup>6</sup> *Оговорка Турции и Румынии относительно требования об указании года урожая.*



## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЯДРАХ ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ

#### МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

##### 1. Принцип

Определение содержания влаги в сушеных плодах фруктов по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающей среды.

##### 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, позволяющей поддерживать температуру на уровне 103°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлическим поддоном, обеспечивающим быстрое остывание сосудов.

##### 3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или разрезают их на кусочки размером 2-4 мм в поперечнике.

##### 4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение не менее 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 около 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г ( $M_0$ ).
- 4.4 Около 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 г. Вещество разравнивают по дну сосуда, быстро закрывают его крышкой и взвешивают вместе с содержимым ( $M_1$ ). Эти операции производят по возможности быстро.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение 6 часов. Затем сушильный шкаф открывают, сосуды быстро закрывают крышками и помещают в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешивают с точностью до 0,01 г ( $M_2$ ).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе выражается следующей формулой:

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

- 4.7 По результатам анализа четырех проб рассчитывают средний показатель.

## **МЕТОД II – ОПЕРАТИВНЫЙ МЕТОД**

### **1. Принцип**

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван с использованием лабораторного метода.

### **2. Оборудование**

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, основанный на принципе электропроводности.

**3. Порядок определения содержания влаги**

- 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 шпателя, жесткой щетки, бумажной салфетки или сжатым воздухом.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

### ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТЫ ЯДЕР ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ

Чистое ядро:	Означает ядро практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Постороннее вещество:	Означает любое вещество, помимо ядра лещинного ореха или частей ядер.
Повреждения насекомыми:	Видимые повреждения, вызванные насекомыми и вредителями животного происхождения, или наличие мертвых насекомых или их остатков.
Плесень:	Наличие волокон плесени, видимых невооруженным глазом, снаружи или внутри ядер.
Куски:	Ядра, у которых недостает более одной трети части плода и которые не проходят через сито с круглыми отверстиями диаметром в 5 мм.
Прогорклость:	Окисление липидов, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра необязательно свидетельствует о прогорклости.
Гниль:	Значительное разложение под воздействием микроорганизмов.
Сморщенные ядра:	Наличие более 50% сморщенной кожицы твердых плодов, которое обнаруживается, как правило, у плодов, собираемых в высокоурожайные годы, обусловлено последствиями засухи или недостатком получаемых питательных веществ, или же является одним из наследуемых признаков.
Усохшие ядра:	Наличие твердых недоразвитых плодов, полученных после оплодотворения в результате быстрого роста ядра в условиях крайне высоких температур.

Наличие пятен или физиологических изменений:	Изменение окраски и запаха под воздействием избыточного тепла во время сушки, выдержки или хранения в неблагоприятных условиях и т.д. (наличие ядер лещинных орехов с коричневой или темно-коричневой сердцевинкой с характерным незначительным разделением семядолей, не отражающееся на вкусовых качествах или запахе, не считается дефектом).
Сдвоенные плоды:	Лещинные орехи характерной формы, обусловленной формированием двух ядер в одном плоде.
Пожелтение плода:	Сильное пожелтение плода на срезе, сопровождающееся или не сопровождающееся умягчением ядра и/или незначительным изменением запаха или вкуса.

---