



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/2002/9/Add.14
23 January 2003

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества
Пятьдесят восьмая сессия, Женева, 29-31 октября 2002 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ВОСЬМОЙ СЕССИИ

Добавление 14

Грецкие орехи в скорлупе

Замечание секретариата: Настоящий документ содержит пересмотренный стандарт ЕЭК ООН на грецкие орехи в скорлупе (DF-01), который был принят на пятьдесят восьмой сессии Рабочей группы.

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 хранения¹.

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 требования²

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

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.

a) Характеристики скорлупы

- неповрежденными:
 - незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом;
 - 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.

b) 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 ядра³⁴.

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

³ *Должен использоваться один из методов, которые были проверены на совместной основе и дали удовлетворительные результаты в рамках межлабораторных испытаний на предмет определения содержания влаги в сухих плодах (орехах в скорлупе и ядрах орехов) и которые указаны в типовой форме стандартов и воспроизводятся в приложении I к настоящему документу. В случае возникновения разногласий следует использовать лабораторный эталонный метод.*

⁴ *Оговорка Румынии в пользу соответственно 10% и 6% содержания влаги.*

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.

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 ^a	Сортировка ^a
Высший и первый сорт	32-34 мм	34 мм и более 32 мм и более
	30-32 мм	30 мм и более
	28-30 мм	28 мм и более ^b
	27-30 мм для продолговатых разновидностей ^c	27 мм и более для продолговатых разновидностей ^{bc}
Второй сорт	24-28 мм	24 мм и более
	24-27 мм для продолговатых разновидностей ^c	

^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.

А. 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 ^a	Допуски (процент дефектных орехов по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общий допуск на дефекты скорлупы	7	10	15
б) Общий допуск на дефекты съедобной части ^b	8	10	15
в т.ч. прогорклые, гнилые или поврежденные насекомыми орехи ^c	3	6	8
в т.ч. заплесневелые орехи	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.*

В. Минеральные примеси

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

С. 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 вес⁵.

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

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

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

A. Оознавательные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес или официально
и/или)	установленное или принятое кодовое
грузоотправитель)	обозначение ⁶

B. 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.

C. Происхождение продукта

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

D. 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;

⁶ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

- дата упаковки указывается обязательно в случае свежих грецких орехов и, факультативно, в случае сухих грецких орехов;
- 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

Редакционная переработка и включение нового приложения I - 2002 год

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В СУХИХ ПЛОДАХ (ОРЕХИ)

МЕТОД 1 - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Сфера охвата и применение

Настоящий эталонный метод служит для определения содержания влаги и летучих веществ как в орехах в скорлупе, так и в очищенных от скорлупы орехах (ядрах).

2. Ссылка

Настоящий метод основывается на методе, предписанном ИСО: ИСО 665-2000 "Масличные семена - определение содержания влаги и летучих веществ".

3. Определение

Содержание влаги и летучих веществ в сухих плодах (орехах в скорлупе и очищенных от скорлупы орехах): потеря массы, измеряемая в рабочих условиях, определенных в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (см. пункт 7.3 ИСО 665-2000). Содержание влаги выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.

Для целых орехов, когда содержание влаги выражается как для целых орехов, так и для ядер, если между двумя значениями имеется расхождение, принимается значение содержания влаги в целом орехе.

4. Принцип

Определение содержания влаги и летучих веществ в анализируемой пробе путем ее высушивания в сушильном шкафу при температуре $103 \pm 2^\circ\text{C}$ и атмосферном давлении до практически постоянной массы.

5. Оборудование (более подробную информацию см. в ИСО 665-2000)

5.1 Аналитические весы чувствительностью 1 мг или выше.

5.2 Механический измельчитель.

- 5.3 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм.
- 5.4 Сосуды из стекла, фарфора или нержавеющей металла с хорошо пригнанными крышками, в которых можно распределить анализируемую пробу в пределах приблизительно $0,2 \text{ г/см}^2$ (высотой приблизительно 5 мм).
- 5.5 Электрический сушильный шкаф с терморегулятором, в котором может поддерживаться температура в пределах от 101 до 105°C в нормальном режиме.
- 5.6 Эксикатор с активным осушителем.

6. Процедура

Создать рабочие условия, предусмотренные в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (пункты 7 и 7.3 ИСО 665-2000), привнеся следующие конкретные изменения, касающиеся приготовления испытуемого образца:

Хотя ИСО 665-2000 устанавливает трехчасовой начальный период в сушильном шкафу при температуре $103 \pm 2^\circ\text{C}$, для орехов рекомендуется шестичасовой начальный период.

- 6.a Определение содержания влаги и летучих веществ в ядрах:

Очищенные от скорлупы орехи - приготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 100 г ядер в качестве опытного образца.

Орехи в скорлупе - взять не менее 200 г и с помощью лушпилки или молотка удалить скорлупу, а также кусочки или остатки скорлупы, оставшуюся часть использовать в качестве опытного образца. Кожура ядер (эпидермис или спермодерма) включается в опытный образец.

Измельчить и просеять опытный образец до частиц размером не более 3 мм. В ходе измельчения следует избегать образования пасты (маслянистой муки), перегрева образца и, соответственно, снижения содержания влаги (например, в случае использования механического измельчителя, путем осуществления чередующихся и непродолжительных операций по измельчению и просеиванию).

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 10 г размолотого продукта в качестве пробы для анализа, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Дважды произвести замер содержания влаги на одном и том же опытном образце.

6.b Определение содержания влаги и летучих веществ в целых орехах (скорлупа плюс ядра):

Подготовить однородный лабораторный образец анализируемого вещества и взять из него не менее 200 г сухих плодов в качестве опытного образца. Удалить из опытного образца все посторонние вещества (пыль, клейкие вещества и т.д.).

Измельчить целые орехи, используя мельницы Расса, Ромера или аппарат Брабендера, или аналогичное оборудование, избегая перегрева продукта.

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 15 г продукта в качестве анализируемой пробы, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Дважды произвести замер содержания влаги на одном и том же опытном образце.

7. Представление результатов и протокол испытания

Неукоснительно следовать всем содержащимся в ИСО 665-2000 (пункты 9 и 11) инструкциям относительно метода расчета и формул, а также протокола испытания⁷.

⁷ *Ниже приводятся основные указанные моменты:*

- *содержание влаги и летучих веществ выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца*
- *за результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух определений; расхождение между результатами двух определений не должно превышать 0,2% (массовой доли влаги)*
- *результат представляется с точностью до одной десятой.*

8. Точность

Сходимость и воспроизводимость результатов - применять положения ИСО 665-200 (пункты 10.2 и 10.3), касающиеся сои культурной.

МЕТОД 2: ЭКСПРЕСС-МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги с помощью измерительного оборудования, действующего на основе принципа потери массы в результате нагревания. Это оборудование должно быть оснащено галогенной или инфракрасной лампой и встроенными аналитическими весами, прокалиброванными в соответствии с лабораторным методом.

Разрешается использовать оборудование, основанное на принципе электрической проводимости или электрического сопротивления, такое, как влагомеры и аналогичные приборы, но всегда при том условии, что оборудование должно быть прокалибровано в соответствии с лабораторным эталонным методом для испытуемого продукта.

2. Оборудование

- 2.1 Механический измельчитель или измельчитель пищевых продуктов
- 2.2 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм (если в инструкциях по применению оборудования не указано иное)
- 2.3 Галогенная или инфракрасная лампа со встроенными аналитическими весами чувствительностью 1 мг или выше.

3. Процедура

3.1 Приготовление образца

Следовать тем же инструкциям, что и в случае с лабораторным эталонным методом (пункты 6.a и 6.b), если в инструкциях по применению оборудования не указано иного, особенно в том, что касается диаметра кусочков.

3.2 Определение содержания влаги

Определить содержание влаги на двух пробах для анализа массой примерно 5-10 г каждая, если в инструкциях по применению оборудования не указано иного.

Равномерно распределить анализируемую пробу на дне сосуда, который должен быть заранее тщательно вымыт, и взвесить ее с точностью до 1 мг.

Следовать процедуре, указанной в инструкциях по применению оборудования для анализируемых продуктов, в частности в том, что касается регулирования температуры, продолжительности испытания и регистрации показаний, касающихся веса.

4. Представление результатов

4.1 Результат

За результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух определений, если были выполнены условия сходимости (4.2). Результат указывается с точностью до одной десятой.

4.2 Сходимость

Расхождение в абсолютных единицах между соответствующими результатами двух определений, выполненных одновременно или непосредственно одно за другим одним и тем же аналитиком в одинаковых условиях и на идентичном анализируемом материале, не должно превышать 0,2%.

5. Протокол испытания

В протоколе испытания должны указываться использованный метод и полученные результаты. В протоколе должна содержаться вся информация, необходимая для точной идентификации образца.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

A. 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.

B. 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.
