

Рекомендация на испытательный период до 2010 года для

СТАНДАРТА DDP- ,

касающегося сбыта и контроля товарного качества

ОРЕХОВ МАКАДАМИИ В СКОРЛУПЕ

Настоящий текст основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2008/19, принятом на шестьдесят четвертой сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2008

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-...,
касающийся сбыта и контроля товарного качества**

ОРЕХОВ МАКАДАМИИ В СКОРЛУПЕ

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, отсахаривания, 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 требования¹

Общие положения

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

¹ 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.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf

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 сформировавшейся, 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;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных 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 влаги²

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.

² 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/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

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

Однородность по калибру выражается:

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

В случае использования или указания названий калибров применяется следующая таблица:

Название калибра	Диаметр (мм)	Диаметр (дюймы)
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

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных орехов макадамии в скорлупе по количеству или весу)	
	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для скорлупы, не отвечающей минимальным требованиям, из которых не более:	5	7

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных орехов макадами в скорлупе по количеству или весу)	
	Первый сорт	Второй сорт
- скорлупа орехов макадами с приставшим перикарпием/околоплодником	1	2
- с повреждениями, причиненными вредителями (рубцами)	2	3
- [с закрытыми трещинами	1	2]
- с живыми насекомыми	0	0
b) Общие допуски для ядер, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	7	10
- заплесневелые	0,5	1
- с посторонним запахом и/или привкусом	2	3
- усохшие или сморщенные ядра	2	3
- со смолой или бурыми пятнами	2	3
[- другие виды недоброкачественных ядер]	2	3
- со следами порчи, поврежденные вредителями	3	5
c) Допуски по калибру:		
- орехи макадами 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		
- привходящие посторонние примеси/вещества	1	2

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

В. 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".

С. 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 упаковке³ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

А. 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 органом⁴.

³ 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.

⁴ 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 алфавитный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

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

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

- - - - -