



Экономический и Социальный Совет

Distr. General
27 May 2015
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты

Шестьдесят вторая сессия

Измир, Турция, 29 июня – 3 июля 2015 года

Пункт 4 b) предварительной повестки дня

Рассмотрение существующих стандартов ЕЭК ООН
и согласование с типовой формой стандартов 2011 года

Пересмотренный проект стандарта на фисташковые орехи в скорлупе (предложение делегации Соединенных Штатов Америки)*

Приводимая ниже пересмотренная рекомендация в отношении фисташковых орехов в скорлупе представлена делегацией Соединенных Штатов Америки.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы фисташковые орехи без перикарпия разновидностей (культурных сортов), происходящих от фисташки (*Pistacia vera* L.), которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на фисташковые орехи в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

* Настоящий документ был представлен после истечения десятидневного предельного срока с целью включения в него поправок, предложенных Докладчиком.



II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владделец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владделец/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

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

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако незначительные поверхностные повреждения и частично открытые фисташковые орехи не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков приставшего околоплодника и грязи, покрывающих в совокупности более 10,0% 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 20,0% общей поверхности скорлупы.

На скорлупе фисташковых орехов не должно быть следов шелушения.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся;
- 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 непригодным 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 фисташковых орехов в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

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

В. Содержание влаги¹

Содержание влаги в фисташковых орехах в скорлупе не должно превышать 6,5%².

С. Классификация

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

высший сорт, первый сорт и 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 обязательной для высшего и первого сортов и факультативной для второго сорта.

Калибр определяется по количеству фисташковых орехов в скорлупе в одной унции или в 100 граммах в соответствии со следующей таблицей:

<i>Количество фисташковых орехов в одной унции</i>	<i>Количество фисташковых орехов в 100 граммах</i>
Менее 20	Менее 71
20–24	71–85
24–28	85–99
28–32	99–113
Более 32	Более 113

Разбитые, пустотелые или пустые орехи при подсчете не учитываются.

При калибровке фисташковые орехи в скорлупе должны быть достаточно однородными по размеру. Это означает, что в репрезентативной выборке вес 10%, по количеству, самых крупных фисташковых орехов не должен в 1,50 раза превышать вес 10%, по количеству, самых мелких фисташковых орехов.

¹ Оговорка Нидерландов и Соединенного Королевства, в соответствии с которой содержание влаги должно составлять максимум 6,0%.

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги в сухих продуктах (орехах)" http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

Отсортированными (или взвешенными) фисташковыми орехами в скорлупе считаются фисташковые орехи в скорлупе, количество которых больше или меньше указанного показателя на унцию или на 100 граммов.

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 ³	Разрешенные допуски, процентная доля дефектных плодов по количеству		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для орехов со скорлупой, не отвечающей минимальным требованиям, из которых не более:	5	10	15
орехи с темной скорлупой, покрытой пятнами ^a	2	3	4
орехи с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой скорлупой	3	6	10 ^b
орехи с присохшим околоплодником и поверхностными пороками скорлупы	1	4	5
орехи с сомкнутой скорлупой	2	3	5
б) Общие допуски для орехов с ядрами, не отвечающими минимальным требованиям	3	6	12
орехи с неполностью развившимися, сморщенными и покрытыми пятнами ядрами	3	6	10
орехи с адрами, которые являются прогорклыми, гнилыми, имеют посторонний запах или привкус, повреждения, причиненные вредителями	1	2	3
орехи с заплесневелыми ядрами	0,5	0,5	1
пустые орехи	1	3	5
орехи, в ядрах которых присутствуют живые насекомые	0	0	0
с) Для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	10	10

^a Эти допуски не учитываются в общих допусках.

^b Для второго сорта, когда в маркировке указано «механически лущеные» фисташки или орехи, этот допуск увеличивается до 20%.

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из фисташковых орехов в скорлупе одинакового происхождения, качества, [года

³ Стандартные определения терминов и дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

сбора урожая – факультативно], калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

В. Упаковка

Фисташковые орехи 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".

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке⁴ 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 органом⁵.

В. Характер продукта

- "Фисташковые орехи в скорлупе";
- название разновидности или коммерческого вида (факультативно).

С. Происхождение продукта

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

⁴ 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.

⁵ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (в случае калибровки), выраженный:
 - либо минимальным и максимальным диаметрами,
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +";
- Год сбора урожая (факультативно);
- Срок годности с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Пересмотрен в 20__ году.
