



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2000/3  
3 April 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

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты (фрукты)  
Сорок седьмая сессия, 19-22 июня 2000 года, Женева

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

**РАССМОТРЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ЕЭК ООН  
НА ЛЕЩИННЫЕ ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ**

Записка секретариата

Испытательный срок для рекомендации ЕЭК ООН по лещинным орехам в скорлупе заканчивается в ноябре 2000 года. В соответствии с рабочими процедурами Специализированной секции предложено пересмотреть эту рекомендацию с целью снятия оговорок. Затем Специализированная секция предложит Рабочей группе принять рекомендацию в качестве стандарта ЕЭК ООН или выдвинуть предложение о продлении испытательного срока. Текст рекомендации воспроизведен в настоящем документе.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН DF-03,**  
касающаяся сбыта и контроля товарного качества

**ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ,**  
поступающих в международную торговлю между  
странами - членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на лещинные орехи в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Corylus avellana L.* и *Corylus maxima* и их гибридов, без плюски или шелухи, предназначенные непосредственно для потребления.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

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

**A. Минимальные требования**

- i) Лещинные орехи всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
  - a) Характеристики скорлупы
    - хорошо сформированными; скорлупа не деформирована;
    - целыми; незначительные трещины, поверхностные повреждения или раскрытие скорлупы не считаются дефектом при условии, что съедобная часть плода защищена;
    - доброкачественными; без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность качества плода, и без каких-либо повреждений насекомыми или вредителями;

- чистыми, практически без грязи и любых других видимых посторонних веществ, практически без шелухи (шелухой может быть покрыто не более 5% поверхности отдельного ореха);
- сухими; без избыточной внешней влаги.

b) Характеристики ядер

- доброкачественными; не допускается наличие продукта со следами гниения или порчи, делающими его непригодным для потребления;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- вполне развившимися; наличие пустых, сморщенных или сохшихся плодов не допускается;
- без плесени;
- без видимых следов повреждения насекомыми или вредителями;
- без живых или мертвых насекомых или вредителей, независимо от стадии их развития;
- без прогорклости;
- без постороннего запаха или вкуса;
- без пятен (включая изменения, вызванные присутствием почернения) или изменений, делающих их непригодными для потребления<sup>1</sup>;

Лещинные орехи в скорлупе должны собираться после их полного созревания.

Состояние лещинных орехов должно быть таким, чтобы они могли:

---

<sup>1</sup> Наличие ядер лещинных орехов с коричневой или темнокоричневой сердцевинной с характерным незначительным разделением семядолей, не отражающееся на вкусовых качествах или запахе ядер, не считается дефектом.

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

ii) Содержание влаги

Лещинные орехи в скорлупе должны содержать не более 12% влаги.

Содержание влаги только в ядре не должно превышать 7%<sup>2</sup>.

**В. Классификация**

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

i) ***Высший сорт***

Лещинные орехи в скорлупе этого сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь свойства данной разновидности и/или коммерческого вида<sup>3</sup>. Они должны быть практически без дефектов, за исключением весьма незначительных дефектов при условии, что они не ухудшают качество, не отражаются на сохранности, не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

ii) ***Первый сорт***

Лещинные орехи в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать свойствами данной разновидности и/или коммерческого вида<sup>3</sup>.

Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не ухудшают качество, не отражаются на сохранности, не портят общий и товарный вид продукта в упаковке.

---

<sup>2</sup> Содержание влаги определяется одним из методов, указанных в приложении I к настоящему документу.

<sup>3</sup> Коммерческий вид: Означает, что данные лещинные орехи являются орехами одного общего типа или вида или относятся к какой-либо смеси разновидностей, официально определенной страной-производителем.

iii) **Второй сорт**

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

Допускаются дефекты при условии, что лещинные орехи в скорлупе сохраняют свои основные свойства в отношении их качества, сохранности, общего и товарного вида.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка или грохочение осуществляется по максимальному диаметру поперечного сечения. Указывается либо интервал, определяемый по максимальному размеру и минимальному размеру (калибровка), либо минимальный размер, за которым следует уточнение "и более", или максимальный размер, за которым следует уточнение "и менее" (грохочение). Калибровка обязательна для высшего и первого сортов и необязательна для второго сорта. Существует следующая классификация:

Размер <sup>a</sup>	Классификация после грохочения <sup>a</sup>
22 мм и более	22 мм и более (или/и менее)
20 мм - 22 мм	20 мм и более (или/и менее)
18 мм - 20 мм	18 мм и более (или/и менее)
16 мм - 18 мм	16 мм и более (или/и менее)
14 мм - 16 мм	14 мм и более (или/и менее)
12 мм - 14 мм	

<sup>a</sup> Помимо этой таблицы, при условии указания в маркировке размера или категории классификации в миллиметрах, можно использовать любой размер, включая более крупные размеры, с названиями размера по выбору.

В высший сорт могут включаться только лещинные орехи в скорлупе диаметром 16 мм или более, а в первый сорт - только орехи диаметром 14 мм и более. Более мелкие орехи определяются по минимальному и максимальному диаметру (колебания в пределах 2 мм). Для продукта, предназначенного для окончательного пользователя, не допускается указание размера "и менее" при использовании грохочения для определения категории классификации.

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

##### A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Допуски (процентная доля дефектных плодов по весу)		
	ВЫСШИЙ СОРТ	Первый сорт	Второй сорт
Общий допуск на дефекты скорлупы (рассчитываемый на основе общего веса в скорлупе)	3 <sup>a</sup>	5	7
Общий допуск на дефекты ядра (рассчитываемый на основе веса без скорлупы)	5 <sup>b</sup>	8 <sup>c</sup>	12 <sup>c</sup>
	Заплесневелых, гнилых, прогорклых <sup>d</sup> или поврежденных насекомыми <sup>e</sup> (рассчитывается на основе веса без скорлупы)	3 <sup>bf</sup>	5 <sup>f</sup>
Пустые орехи (определяется подсчетом)	4	6	8
Наличие посторонних веществ (по весу) (рассчитывается на основе общего веса в скорлупе)	0,25	0,25	0,25

<sup>a</sup> Оговорка делегации США, запросившей 4-процентный допуск для высшего сорта.

<sup>b</sup> Оговорка Румынии, запросившей 1-процентный допуск для высшего сорта относительно заплесневелых орехов. Румыния согласна на 3-процентный общий допуск для высшего сорта относительно заплесневелых, гнилых, прогорклых или поврежденных насекомыми или вредителями животного происхождения орехов.

<sup>c</sup> При расчете этой доли незначительная деформация ядра не рассматривается в качестве дефекта.

<sup>d</sup> Маслянистый вид ядра необязательно свидетельствует о прогорклости.

<sup>e</sup> Наличие живых насекомых или животных для любого сорта не допускается.

<sup>f</sup> Оговорка Польши, запросившей 0,5-процентный допуск относительно прогорклых орехов. Любые следы повреждений орехов грызунами делают их полностью непригодными.

Для высшего и первого сорта допускается не более 12% лещинных орехов других разновидностей, коммерческих видов или формы из одного и того же района производства. Эти требования также распространяются на второй сорт в случае указания в маркировке разновидностей или коммерческих видов.

#### **В. Минеральные примеси**

Содержание золы, не растворимой в кислоте, не должно превышать 1 г/кг в съедобной части лещинного ореха.

#### **С. Допуски по размеру**

Для всех сортов разрешается общий допуск в 5% для закругленных орехов и в 10% для орехов заостренной и продолговатой формы по количеству лещинных орехов в скорлупе, не соответствующих указанной категории размера.

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

#### **А. Однородность**

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

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

#### **В. Упаковка**

Лещинные орехи 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 том условии, что нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

### **С. Товарный вид**

Лещинные орехи в скорлупе должны поставляться в мешках и/или твердых упаковках. Все первичные упаковки в каждой упаковке должны иметь одинаковый вес и состоять из лещинных орехов в скорлупе одного и того же сорта, разновидности или коммерческого вида (если применимо).

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

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

### **А. Опознавательные обозначения**

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

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

### **В. Характер продукта**

- "Лещинные орехи в скорлупе"
- Название разновидности или коммерческого вида для высшего и первого сортов (факультативно для второго сорта)

### **С. Происхождение продукта**

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

### **Д. Товарные характеристики**

- сорт;
- указание;

---

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



либо минимального и максимального диаметров,  
либо минимального диаметра, за которым следует уточнение "и более",  
либо максимального диаметра, за которым следует уточнение "и менее"),  
(факультативно для второго сорта);

- вес (брутто или нетто)<sup>5</sup>. При указании веса брутто вес тары не должен ни при каких обстоятельствах превышать 2,5% для упаковок весом 50 кг и более или 3,0% для более легких упаковок. В случае поставки орехов в двойных упаковках, за исключением бумажных или полиэтиленовых упаковок, должен указываться вес нетто. Вес нетто, или количество первичных упаковок с указанием веса нетто единичной упаковки в случае, если общие упаковки состоят из первичных упаковок;
- год урожая (факультативно)<sup>6</sup>.

#### **Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

Настоящий стандарт был впервые опубликован в 1970 году в качестве стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе

Повторно издан в 1983 году

Частично пересмотрен в 1991 году (стандартная схема)

Пересмотрен и принят в качестве рекомендации ЕЭК ООН для лещинных орехов в скорлупе на двухлетний испытательный период в 1998 году

Принятие Стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе привело к разработке пояснительной брошюры, которая была опубликована структурами ОЭСР

---

<sup>5</sup> *Вес нетто должен указываться по требованию импортера или страны-импортера.*

<sup>6</sup> *Обязательно, по требованию страны-импортера.*

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЛЕЩИННЫХ ОРЕХАХ В СКОРЛУПЕ

#### МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

##### 1. Принцип

Определение содержания влаги в плодах сушеных 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 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, отрегулированной таким образом, чтобы поддерживать температуру на уровне 103°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ).
- 2.5 Эксикатор с эффективным влагопоглотителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической полкой, обеспечивающей 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. Порядок определения содержания влаги в контрольном образце

- 4.1 Сосуды с крышками высушивают в шкафу в течение не менее двух часов и помещают в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производят на четырех контрольных порциях весом около 50 г каждая.
- 4.3 Взвешивают пустой сосуд с крышкой с точностью до 0,001 г ( $M_0$ ).
- 4.4 Отвешивают примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде с точностью до 0,001 грамма. Вещество разравнивают по дну сосуда, быстро закрывают его крышкой и взвешивают вместе с содержимым ( $M_1$ ). Эти операции производят с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещают в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывают и производят сушку в течение шести 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 процентах 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 контрольных 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, действующий на основе принципа 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

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ПО ЛЕЩИННЫМ ОРЕХАМ В СКОРЛУПЕ

Трещины или растрескивание:	В скорлупе имеется любая открытая трещина, ширина которой составляет более одной четвертой части длины окружности скорлупы, измеренной в направлении трещины. Наличие такого повреждения считается дефектом.
Дефекты скорлупы:	Любые дефекты, затрагивающие скорлупу, но не ядро.
Сухие:	Означает, что на скорлупе отсутствует поверхностная влажность, и что скорлупа и ядра в совокупности не содержат более 12% влаги.
Пустые:	Означает, что в лещинном орехе отсутствует ядро.
Постороннее вещество:	Любое вещество, обычно не имеющее отношение к продукту.
Повреждения, нанесенные насекомыми:	Видимые повреждения, нанесенные насекомыми или вредителями животного происхождения, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Целые:	Означает, что скорлупа не расколота, не треснула или не имеет механических повреждений; небольшие трещины не рассматриваются в качестве дефекта при условии, что ядро находится в сохранности.
Плесень:	Наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени либо на внешней стороне, либо внутри ядра.
Прогорклость:	Окисление липидов или свободных жирных кислот, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра не обязательно свидетельствует о прогорклости.

Гниль/порча:	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 наследственных признаков.
Усохшие ядра:	Наличие деформированных твердых недоразвитых плодов, полученных при удобрении почвы, в результате быстрого роста в условиях весьма высоких температур.
Хорошо сформировавшиеся:	Означает, что скорлупа не имеет заметных деформаций и что ее форма соответствует характерным особенностям определенной разновидности или коммерческого типа.

-----