



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2003/7  
14 April 2003

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятидесятая сессия, 24-27 июня 2003 года, Женева

Пункт 3 d) предварительной повестки дня

**ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ФИСТАШКОВЫЕ ОРЕХИ  
В СКОРЛУПЕ**

Представлено Испанией

**Примечание секретариата:** Настоящий документ содержит замечания и альтернативные предложения к пересмотру, предлагаемому в документе TRADE/WP.7/GE.2/2003/6.

**Замечания относительно калибровки (III - Положения, касающиеся калибровки):**

**Мы связались по этому вопросу с испанскими импортерами и предприятиями и получили ряд интересных замечаний, которые кратко могут быть сформулированы следующим образом:**

- в международной промышленности и торговле калибровка осуществляется по диаметру (мм), однако размер всегда выражается в **количестве** фисташковых орехов в скорлупе **на унцию**;
- практически все партии, поступающие в международную торговлю, калибруются, в том числе низкокачественные сорта;
- чтобы избежать путаницы и проблем, связанных с формой фисташек (круглой, продолговатой), при маркировке диаметр не обозначается;
- разницы между круглыми и продолговатыми фисташками не проводится, поскольку калибровка по количеству на унцию позволяет избегать каких бы то ни было проблем с этим товаром (на усмотрение переработчиков оставляется определение правильного отверстия в мм для диаметра каждой разновидности, чтобы получать нужное количество орехов на унцию);
- значения иранской калибровки наиболее распространены на международных рынках; при этом используется весьма простая шкала с увеличением на две единицы для каждой ступени (18-20; 20-22; 22-24; и т.д.);
- значения калибровки США аналогичны, но ее цифры не совпадают с иранской шкалой (менее 18; 18-20; 21-25; 26-30; свыше 30);
- использование определений размера (крупные, средние, мелкие и т.д.) не получило широкого распространения в международной торговле, поскольку оно может привести к путанице (ряд определений в разных странах-производителях имеет разное значение).

С учетом всех этих замечаний испанских предприятий альтернативное предложение Испании о калибровке выглядит следующим образом.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Фисташковые орехи в скорлупе калибруются или пропускаются через сито. Калибровка или просеивание обязательны для высшего сорта и первого сорта и необязательны для второго сорта.

При калибровке определяется количество фисташковых орехов в скорлупе на унцию (28,3495 г) или на 100 г веса в соответствии со следующей таблицей:

<b>Количество фисташковых орехов на унцию</b>	<b>Количество фисташковых орехов на 100 г</b>
менее 18	менее 63
18-20	63-70
20-22	70-78
22-24	78-85
24-26	85-92
26-28	92-99
28-30	99-106
более 30	более 106

*Разбитые орехи и пустотелые или пустые орехи при подсчете не учитываются.*

При калибровке фисташковые орехи в скорлупе должны быть достаточно однородными по размеру. Это означает, что в типовой выборке вес 10%, по счету самых крупных фисташковых орехов не должен превышать более чем в полтора раза 10%, по счету самых маленьких фисташковых орехов.

Просеянными (или взвешенными) фисташковыми орехами в скорлупе называются фисташковые орехи в скорлупе, количество которых превышает или оказывается меньше указанной цифры на унцию или на 100 г веса.

#### IV-C. Допуски по размеру

В типовой выборке по счету или просеиванию неприемлемы допуски выше или ниже указанной вилки значений.

**Замечания относительно допусков по качеству (IV-A):**

- Учитывая все замечания, сделанные разными делегациями относительно товара и касающиеся механически лущеных, расколотых сбоку орехов, процентной доли по весу или по количеству и т.д., и стремясь добиться консенсуса, Испания сформулировала следующее предложение относительно допусков по качеству:

**A. Допуски по качеству**

Допустимые дефекты <sup>a</sup>	Приемлемые допуски (процентная доля дефектных орехов по количеству) <sup>b</sup>		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
<b>а) Общие допуски для дефектов скорлупы, не удовлетворяющих минимальным требованиям, которые касаются не более чем:</b>	4	8	12
- скорлупы с пятнами (коричневыми или темными)	2	3	4
- трещин и скорлупы, расколотой сбоку	2	4	6 <sup>c</sup>
- следов околоплодника и пятен	1	2	3
- нерасщепленной скорлупы	2	3	5
<b>б) Общие допуски для ядер, не удовлетворяющих минимальным требованиям, которые касаются не более чем:</b>	4	8	12
- не полностью развитых, сморщенных и покрытых пятнами ядер	3	6	10
- прогорклых, гнилых, имеющих посторонний запах или привкус, поврежденных насекомыми <sup>d</sup>	1	2	3
- заплесневелых	0,5	0,5	1
- пустых орехов	1	3	5
<b>Другие дефекты, не включенные в общий допуск: (по весу)</b>			
- пустая скорлупа и кусочки скорлупы	0,2	0,3	0,5
- посторонние включения	0,2	0,2	0,2

<sup>a</sup> Стандартные определения дефектов приводятся в приложении II к настоящему стандарту.

<sup>b</sup> Все допуски определяются подсчетом, за исключением допусков по пустой скорлупе и осколкам скорлупы, а также посторонним включениям, которые определяются по весу с учетом показателя общего веса орехов в скорлупе.

*c Для второго сорта, когда на маркировке указано "механически лущенные" фисташки или орехи, этот допуск увеличивается до 20%.*

*d Во всех сортах не более 0,25% орехов могут содержать мертвых насекомых или частицы мертвых насекомых. Наличие живых насекомых-вредителей недопустимо ни в каком сорте.*

- В это предложение внесены следующие основные изменения:
  - мы разделили общие допуски для скорлупы и ядер порознь;
  - мы сгруппировали в одну позицию трещины и скорлупу, расколотую сбоку (с небольшими изменениями в допусках);
  - мы определили конкретный допуск для механически лущеных орехов (только для второго сорта);
  - мы сняли ссылку на "старый урожай" для прогорклых, гнилых и т.д. орехов, несколько увеличив допуск для первого сорта (с 1,5 до 2%);
  - мы ввели новый допуск по пустой скорлупе и ее осколкам.

В случае принятия этого предложения следует внести несколько коррелятивных и незначительных изменений в "маркировку" и "определения дефектов".

-----