



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.: General  
18 August 2015  
Russian  
Original: English

---

**Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

Семьдесят первая сессия

Женева, 2–4 ноября 2015 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке стандартов  
на сухие и сушеные продукты**

**Рекомендация ЕЭК ООН в отношении фисташковых  
орехов в скорлупе (испытательный период – один год)**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве Рекомендации ЕЭК ООН в отношении фисташковых орехов в скорлупе с годичным испытательным периодом.



## Рекомендация ЕЭК ООН в отношении фисташковых орехов в скорлупе

### 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 в пищу 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.

### 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 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 требования<sup>1</sup>

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 25,0% общей поверхности скорлупы.

На скорлупе фисташковых орехов не должно быть следов шелушения.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;

<sup>1</sup> 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\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf).

- 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 25,0% 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 влаги<sup>2</sup>**

Содержание влаги в фисташковых орехах в скорлупе не должно превышать 6,5%<sup>3</sup>.

## **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.

<sup>2</sup> Оговорка Нидерландов и Соединенного Королевства, в соответствии с которой содержание влаги должно составлять максимум 6,0%.

<sup>3</sup> 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](http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

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 [26]	[71–85]
[26] 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.

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]

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектных плодов по [весу или количеству]</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Общие допуски для орехов со скорлупой, не отвечающей минимальным требованиям, из которых не более:			
[орехи с темными пятнами, покрывающими более 25% поверхности скорлупы]	5	10	15
орехи с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой скорлупой	2	3	4
орехи с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой скорлупой	3	6	20 <sup>a</sup>
орехи с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой не по шву скорлупой (в случае механически лущеных орехов)	20[3]	20[6]	20
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

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектных плодов по [весу или количеству]		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
орехи с ядрами, которые являются прогорклыми, гнилыми, имеют посторонний запах или привкус	1	2	3
орехи с ядрами, поврежденными вредителями	1	2	2
орехи с заплесневелыми ядрами	0,5	0,5	1
пустые орехи	1	3	5
орехи, в ядрах которых присутствуют живые насекомые	0	0	0
c) Для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	10	10
d) Допуски по другим дефектам			
пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника	1,5	3	6
посторонние вещества, включая пыль	0,2	0,2	0,2

<sup>a</sup> 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 сбора урожая – если указывается], калибра (в случае калибровки) и разновидности или коммерческого вида (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержанию всей упаковки.

### B. 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 практически никаких посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

## **VI. Положения, касающиеся маркировки**

На каждой упаковке<sup>4</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

### **A. 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 органом<sup>5</sup>.

### **B. Характер продукта**

- «Фисташковые орехи в скорлупе»;
- название разновидности или коммерческого вида, например продолговатые или круглые (факультативно).

### **C. Происхождение продукта**

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

### **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);
- Механически лущеные (в случае необходимости).

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

Пересмотрен в 2015 году.

---

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.