



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
1 September 2016
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Семьдесят вторая сессия

Женева, 9–11 ноября 2016 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Стандарт ЕЭК ООН DDP-09, касающийся сбыта и контроля товарного качества фисташковых орехов в скорлупе

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного Стандарта ЕЭК ООН на фисташковые орехи в скорлупе. Испытательный период для текста этой Рекомендации начался в ноябре 2015 года.

Делегациям предлагается высказать свои замечания по допускам в отношении «орехов с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой не по шву скорлупой» в случае механически лущеных орехов (которые скажутся на общем допуске) и общему допуску для орехов со скорлупой, не отвечающей минимальным требованиям, а также по вопросу о включении этого дефекта в категорию «другие дефекты» (см. «А. Допуски по качеству»). Обсуждаемые числовые показатели заключены в квадратные скобки.

В случае, если не будет достигнуто никакой договоренности, настоящий текст будет вновь представлен Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты в июне 2017 года.

GE.16-15172 (R) 210916 230916



* 1 6 1 5 1 7 2 *

Просьба отправить на вторичную переработку



Стандарт ЕЭК ООН DDP-09, касающийся сбыта и контроля товарного 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.

Однако 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 выставить такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

A. Минимальные требования¹

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.

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_e.pdf.

На скорлупе фисташковых орехов не должно быть следов шелушения.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или пространенных 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 влаги²

Содержание влаги в фисташковых орехах в скорлупе не должно превышать 6,5%³.

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, 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, «Определение содержания влаги в сухих продуктах» http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

³ Оговорка Нидерландов и Соединенного Королевства, в соответствии с которой содержание влаги должно составлять максимум 6,0%.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка является обязательной для высшего и первого сортов и факкультативной для второго сорта.

Калибровка фисташковых орехов в скорлупе может производиться либо по количеству орехов в одной унции или в 100 граммах, либо методом просеивания по диаметру.

Когда калибр определяется по количеству фисташковых орехов в скорлупе в одной унции или в 100 граммах, в качестве руководства применяется приводимая ниже таблица; разрешается использование других диапазонов размеров при условии их указания соответствующим образом в маркировке.

<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

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

А. [Допуски по качеству]

Допускаемые дефекты		Разрешенные допуски, процентная доля дефектных плодов по [весу или количеству]		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a)	Общие допуски для орехов со скорлупой, не отвечающей минимальным требованиям, из которых не более:	[5	10	15]
	орехи с темными пятнами, покрывающими более 25% поверхности скорлупы	2	3	4
	орехи с трещинами на скорлупе и поперечно расколотой скорлупой	3	6	10 ^a
	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
b)	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 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/пустотелые орехи	1	2	4
	орехи, в ядрах которых присутствуют живые насекомые	0	0	0
c)	Допуски для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	10	10	10
d)	Допуски по другим дефектам			
	пустая скорлупа и осколки скорлупы	2	4	6
	посторонние вещества, включая пыль и остатки околоплодника	0,2	0,2	0,2
	посторонние вещества	0,1	0,1	0,1
	ядра без скорлупы	4	5	6

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 урожая (если указывается), калибра (в случае проведения 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 упаковке⁴ 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 органом⁵.

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.

В. Характер продукта

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

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (в случае проведения калибровки), выраженный:
 - либо минимальным и максимальным диаметрами,
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова «и более» или «и +»,
 - либо количеством орехов в одной унции или в 100 г (диапазон).
- Год сбора урожая (факультативно).
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).
- Механически лущеные (в случае необходимости).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1990 году.

Пересмотрен в 2016 году.
