



---

**Европейская экономическая комиссия****Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества****Семьдесят седьмая сессия**

Женева, 14–16 (первая половина дня) ноября 2022 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке стандартов  
на сухие и сушеные продукты (ГЭ.2)****Рекомендация в отношении орехов пекан в скорлупе****Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для продления на один год его испытательного периода в качестве рекомендации в отношении орехов пекан в скорлупе.

Настоящий документ представляется в соответствии с пунктом 66 документа ECE/CTCS/WP.7/2021/2, решением 2021-07-02 и решением 2021-07-07, содержащимися в документе ECE/CTCS/2021/2, а также документом A/76/6 (раздел 20).

**I. Определение продукта**

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи пекан разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Carya illoinoensis* (Wangenh.) K. Koch, 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 орехи пекан в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Скорлупа орехов пекан в зависимости от окраски и других характеристик может быть:



- естественной;
- естественной и полированной;
- отбеленной — окрашенной в красный цвет — вошеной и полированной;
- отбеленной — окрашенной — вошеной и полированной.

## II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству ядер орехов пекан после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владельца/продавец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их любым образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

### A. Минимальные требования<sup>1</sup>

Орехи пекан 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 не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5 процентов 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 процентов общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отвердению и на которые приходится более 25 процентов поверхности ядра, не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25 процентов общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся, т. е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

---

<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» [https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP\\_StanLayout\\_2020\\_e\\_0.pdf](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf).

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 и повреждений, причиненных насекомыми/клещами/паразитами;
- 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 орехов пекан 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 орехах пекан в скорлупе не должно превышать 5,0 процента.

## **С. Классификация<sup>3</sup>**

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

первый сорт и второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

## **[D]. Классификация ядер по окраске**

Классификация орехов пекан в скорлупе по окраске является факультативной. В случае классификации используются следующие определения:

*Светлые:* внешняя поверхность ядра имеет преимущественно золотистую или более светлую окраску, при этом окраска не более 25 процентов внешней поверхности может быть темнее золотистой, но не темнее светло-коричневой.

*Светло-янтарные:* окраска более 25 процентов внешней поверхности ядра является светло-коричневой, при этом окраска не более 25 процентов внешней поверхности может быть темнее светло-коричневой, но не темнее умеренно-коричневой.

*Янтарные:* окраска более 25 процентов внешней поверхности ядра является умеренно-коричневой, при этом окраска не более 25 процентов внешней поверхности может быть темнее умеренно-коричневой, но не темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).

<sup>2</sup> Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах» [https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP\\_StanLayout\\_2020\\_e\\_0.pdf](https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf).

При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>3</sup> Приводимые названия сортов соответствуют используемым в промышленности Северной Америки.

*Темно-янтарные:* окраска более 25 процентов внешней поверхности ядра является темно-коричневой, при этом окраска не более 25 процентов внешней поверхности может быть темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).]

### III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка орехов пекан в скорлупе является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по количеству и весу; количество орехов в фунте или килограмме, при этом используются следующие названия калибров:

<i>Название калибра</i>	<i>Количество орехов</i>	
	<i>В фунте</i>	<i>В килограмме</i>
Сверхкрупные	55 или менее	121 или менее
Очень крупные	56–63	121–138
Крупные	64–77	138–169
Средние	78–100	169–209
Мелкие	101 или более	209–264

Для каждого калибра вес 10 самых мелких из 100 орехов должен составлять по меньшей мере 7 процентов от общего веса пробы из 100 орехов.

### 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.

<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
a) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	10	15
из которого не более:		
недостаточно развившиеся или пустотелые орехи	10	15
заплесневелые орехи	1	2
орехи, подвергшиеся прогорканию или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи	6	7
орехи с живыми насекомыми	0	0
b) Допуски по калибру		
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего – в зависимости от характеристик продукта	7	7
c) Допуски по другим дефектам		
посторонние примеси (органического происхождения), например пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, листья, пыль (по весу)	3	4

<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)	0,5	0,5
орехи пекан в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных — в зависимости от характеристик продукта	10	10

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из орехов пекан в скорлупе одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается), года сбора урожая (если указывается).

Орехи пекан в скорлупе первого сорта должны быть однородными по окраске, однако требование в отношении однородности по окраске для второго сорта является факультативным.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Орехи пекан 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 и, 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 и примесей 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

<sup>4</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

обозначение, официально признанное компетентным национальным органом<sup>5</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН.

## **В. Характер продукта**

- «Орехи пекан в скорлупе»;
- вид окраски ядер (факультативно);
- название разновидности (факультативно).

## **С. Происхождение продукта**

- Страна происхождения<sup>6</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

## **Д. Товарные характеристики**

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный:
  - количеством в фунте или в килограмме; или
  - названием калибра в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

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

---

---

<sup>5</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка «упаковщик и/или грузоотправитель» (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

<sup>6</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.