



Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Семьдесят девятая сессия

Женева, 11–13 (первая половина дня) ноября 2024 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке
стандартов на сухие и сушеные продукты

Пересмотренный стандарт на бланшированные ядра орехов миндаля

Документ представлен секретариатом

Резюме

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта DDP-21 Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН), касающегося сбыта и контроля товарного качества бланшированных ядер орехов миндаля.

Документ основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2009/20, принятом Рабочей группой на ее шестьдесят третьей сессии в 2009 году. В него включены изменения, согласованные Специализированной секцией по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты (ГЭ.2) и содержащиеся в документах ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/5 и ECE/CTCS/WP.7/GE.2/2024/2.



Стандарт ЕЭК ООН DDP-21, касающийся сбыта и контроля товарного качества бланшированных ядер орехов миндаля

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на целые бланшированные ядра орехов миндаля сладкого разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb, далее бланшированные ядра орехов миндаля, с удаленной внешней оболочкой или кожицей (эписпермием), 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 бланшированные ядра орехов миндаля, 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 бланшированных ядер орехов миндаля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. 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 требования¹

Бланшированные ядра орехов миндаля всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны обладать следующими характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20²:

- неповрежденными; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом;
- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
- без приставшей внешней кожицы, покрывающей в совокупности поверхность диаметром 6 мм;
- достаточно развившимися; без усохших или сморщенных дер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись дегидратации, усыханию или отвердению и на которые приходится более 25 процентов поверхности ядра;

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» <https://unece.org/trade/wp7/DDP-Standards>.

² При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности не более 10 процентов общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимися (см. специальные допуски для сдвоенных или двойных ядер);
- без 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;
- непрогорклыми;
- без смоловидного вещества, покрывающего в совокупности поверхность диаметром более 7 мм;
- без бурой пятнистости (несколько вдавленных бурых пятен), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 4 мм.

Состояние бланшированных ядер орехов миндаля должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставлены в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Содержание влаги³

Содержание влаги в бланшированных ядрах орехов миндаля не должно превышать 6,5 процента.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», бланшированные ядра орехов миндаля 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.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка бланшированных ядер орехов миндаля является факультативной.

В случае проведения калибровки калибр определяется с помощью одного из следующих методов:

- методом калибровки по предельным значениям величины или по одному предельному значению величины, каковой является минимальный диаметр

³ Содержание влаги определяется с помощью Метода 1 и/или 2, указанных в приложении II к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

поперечного сечения бланшированного ядра ореха миндаля, с помощью сит с круглыми или продолговатыми отверстиями;

- методом подсчета количества бланшированных ядер орехов миндаля в 100 граммах или в одной унции (28,3495 г). В случае указания количественного диапазона бланшированные ядра орехов миндаля должны быть достаточно однородными⁴ по размеру, а их среднее количество должно находиться в пределах указанного диапазона.

Калибр по предельным значениям величины выражается интервалом между минимальным и максимальным размерами в миллиметрах, который не должен превышать 2 мм. В случае указания количественного диапазона бланшированные ядра орехов миндаля должны быть достаточно однородными⁴ по размеру, а их среднее количество должно находиться в пределах указанного диапазона.

Калибр по одному предельному значению величины выражается минимальным размером в миллиметрах, за которым следуют слова «и более» или другая равнозначная формулировка, либо максимальным количеством ядер в 100 граммах или в одной унции, за которым следуют слова «и менее» или другая равнозначная формулировка.

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.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектных бланшированных ядер орехов миндаля по весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для бланшированных ядер орехов миндаля, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:			
недостаточно развившиеся, усохшие и сморщенные ядра	5	10	15
заплесневелые орехи	0,5	0,5	1
прогорклые ядра или ядра, поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи	3	5	10
ядра со смолой, бурой пятнистостью, поверхностными пороками и изменениями в окраске	3	5	10
ядра орехов миндаля горького (по количеству или весу)	1	1	2
расколотые, разбитые ядра и половинки ядер ⁵	5	7	10
кусочки ядер ⁶	2	3	5

⁴ «Достаточно однородные по размеру» означает, что в репрезентативном образце вес 10 процентов, по количеству, самых крупных целых ядер должен не более чем в 1,7 раза превышать вес 10 процентов, по количеству, самых мелких целых ядер.

⁵ Расколотые или разбитые ядра представляют собой механически поврежденные ядра, у которых отсутствует более одной четвертой части. Половинка представляет собой продольно расколовшееся ядро ореха миндаля, от которого отделились две половинки (семядоли).

⁶ Кусочки ядер представляют собой небольшие фрагменты бланшированных ядер орехов миндаля, которые проходят через сито с круглыми отверстиями диаметром 10 мм.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектных бланшированных ядер орехов миндаля по весу		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
ядра с живыми насекомыми-вредителями	0	0	0
b) Допуски по калибру (в случае калибровки) для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего	20	20	20
c) Допуски по другим дефектам			
тепловое повреждение	3	6	10
посторонние примеси (органического происхождения), например шелуха, пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу) и посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)	0,15	0,25	0,25
бланшированные ядра орехов миндаля, относящиеся к другим разновидностям и/или коммерческим видам, помимо указанных	10	10	20
раздробленные и оцарапанные ядра ⁷	5	10	20
ядра с остатками приставшей кожицы	2	3	6
сдвоенные или двойные ядра ⁸	10	15	20

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки⁹ должно быть однородным и состоять лишь из бланшированных ядер орехов миндаля одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности или коммерческого вида (если указывается), года сбора урожая (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

⁷ Раздробленное ядро со сколом представляет собой механически поврежденное ядро, у которого отсутствует менее одной четвертой части. Оцарапанное ядро представляет собой ядро, имеющее механические поверхностные повреждения; если оцарапанная поверхность эквивалентна в совокупности площади окружности диаметром менее 3 мм, то это не считается дефектом.

⁸ В случае указания в маркировке «без сдвоенных ядер» или «без двойных ядер» эти допуски понижаются до 1 процента для высшего сорта и до 3 процентов для первого и второго сортов.

⁹ Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

В. Упаковка

Бланшированные ядра орехов миндаля 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 и примесей в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке¹⁰ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

A. Оознавательные 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 органом¹¹, если страна, применяющая такую систему, включена в Регистр кодовых обозначений ЕЭК ООН.

В. Характер продукта

- «Бланшированные ядра орехов миндаля» или «Бланшированные миндальные орехи»;
- название разновидности и/или коммерческого вида (факультативно);
- дополнительные спецификации (в случае необходимости, «без сдвоенных ядер» или «без двойных ядер» и т. д.).

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения¹² и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

¹⁰ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

¹¹ 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.

¹² Должно указываться полное или обычно используемое название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно)¹³;
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2009 году.

Последний раз пересматривался в 2024 году

Приведен в соответствие с Типовой формой стандартов 2022 года.

¹³ Оговорка Франции, которая предлагает указывать год сбора урожая.