



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/1999/3  
26 March 1999

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на  
скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на сухие и сушеные продукты (фрукты)  
7-10 июня 1999 года, Женева

Пункт 4 а) предварительной повестки дня

РАССМОТРЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ЕЭК ООН:  
ЯДРА ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Предложение Соединенных Штатов

**Введение:** Испытательный период в отношении выполнения этой рекомендации был продлен на один год (до ноября 1999 года), поскольку не было достигнуто консенсуса в отношении связей между окраской и сортировкой, установлением видов, допусков и определением терминов и дефектов. Была создана небольшая рабочая группа в составе представителей Германии, Соединенных Штатов Америки и Франции для разработки согласованного предложения, которое отражало бы интересы всех производителей. Во время сезона сбора урожая в 1998 году делегация Франции посетила Калифорнию с целью получения информации и проведения дополнительных обсуждений по вопросу о новой колориметрической шкале.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ DF-02 ЕЭК ООН,**  
касающаяся сбыта и контроля товарного качества

**ЯДЕР ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ,**  
поступающих в международную торговлю между странами -  
членами ЕЭК ООН и импортируемых ими

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ**

Положения настоящего стандарта распространяются на предназначенные для потребления ядра грецких орехов разновидностей (культурных сортов), происходящих из *Juglans regia* L.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

Целью настоящего стандарта является дать определение качественных требований, предъявляемых к ядрам грецких орехов на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

**A. Минимальные требования 1/**

- i) Ядра грецких орехов всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:
- доброкачественными; исключаются продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления
  - твердыми
  - достаточно сформировавшимися; сморщенные ядра исключаются
  - чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних примесей
  - без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития
  - без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями
  - без прогорклости или масличности в любой форме
  - без следов плесени
  - с нормальной поверхностной влажностью
  - без постороннего запаха и/или вкуса.

---

1/ Определение дефектов приводится в приложении I к настоящему документу.

Ядра грецких орехов должны быть в таком состоянии, чтобы они могли:

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

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах грецких орехов не должно превышать 5% 2/.

## **В. Классификация**

Ядра грецких орехов ~~по своему качеству и окраске~~ делятся на три сорта, определяемые ниже ~~и в допусках, касающихся дефектов, которые указаны в таблице I:~~

i) **Высший сорт**

Ядра грецких орехов этого сорта должны быть высшего качества, ~~одинаково светлого тона и иметь не более одной желтой отметины, отметины янтарного цвета исключаются.~~ **обладать признаками, характерными для данной разновидности и/или коммерческого вида.**

~~Они должны обладать признаками, характерными для данной разновидности и/или коммерческого вида. У них практически не должно быть каких-либо дефектов, за исключением весьма небольших поверхностных дефектов, при условии, что они не ухудшают общего внешнего вида и качества продукта и не отражаются на его сохранности или товарном виде в упаковке. Допускается незначительное повреждение ядер при машинной обработке.~~

ii) **Первый сорт**

Ядра грецких орехов этого сорта должны быть хорошего качества, ~~темносоломенной, темно-желтой, светло-коричневой и/или лимонно-желтой окраски, темно-коричневая окраска исключается.~~ **обладать признаками, характерными для данной разновидности и/или коммерческого вида.**

~~Ядра этого сорта соответствуют ядрам, которые также носят название "Арлекин".~~

---

2/ Содержание влаги определяется с помощью метода, описанного в приложении II к настоящему документу.

~~Они должны обладать признаками, характерными для данной разновидности и/или коммерческого вида.~~ Допускаются ~~незначительные~~ дефекты при условии, что они не ухудшают общего вида и качества продукта и не отражаются на его сохранности или товарном виде в упаковке. **Допускается незначительное повреждение ядер при машинной обработке.**

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся ядра грецких орехов, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают перечисленным выше минимальным требованиям. ~~Они могут быть темно-коричневой окраски, черная окраска исключается.~~ Допускаются дефекты при условии, что ядра грецких орехов сохраняют свои основные признаки в плане общего вида, качества, сохранности и товарного вида. **Допускается незначительное повреждение ядер при машинной обработке.**

**С. Классификация окраски\***

- i) **Очень светлый**  
Как правило характерен для ядер грецких орехов высшего сорта
- ii) **Светлый**  
Как правило характерен для ядер грецких орехов высшего и первого сорта
- iii) **Светло-янтарный**  
Как правило характерен для ядер грецких орехов высшего и первого сорта
- iv) **Янтарный цвет**  
Как правило характерен для ядер грецких орехов первого и второго сорта
- v) **Темный цвет**  
Как правило характерен для ядер грецких орехов второго сорта

\* См. Официальную колориметрическую шкалу ЕЭК ООН ядер грецких орехов

**Д. Общая классификация продукции**

- i) **Высший сорт**
  - высший сорт ядер грецких орехов, имеющих очень светлую окраску
  - высший сорт ядер грецких орехов, имеющих светлую окраску
  - высший сорт ядер грецких орехов, имеющих светло-янтарную окраску
  - высший сорт ядер грецких орехов, сочетающих различную окраску\*

- ii) Первый сорт
  - первый сорт ядер грецких орехов, имеющих светлую окраску
  - первый сорт ядер грецких орехов, имеющих светло-янтарную окраску
  - первый сорт ядер грецких орехов, имеющих янтарную окраску
  - первый сорт ядер грецких орехов, сочетающих различную окраску\*
- iii) Второй сорт
  - смешанная окраска или сочетание различных окрасок

\* Сочетание различных окрасок - смешанная окраска ядер грецких орехов - очень светлой и светлой, светло-янтарной или янтарной - или окрасок, установленных в ходе международной торговой практики.

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ: ВИДЫ

В зависимости от вида ядра грецких орехов классифицируются следующим образом:

- i) "половинка": ядро разделено на две примерно одинаковые и цельные части при этом не более 15% "половинок" имеют размер три четверти половины ядра
- ii) "раздробленное ядро": частицы ядра, представляющие по меньшей мере три четвертых его половины
- iii) "четвертушка" ~~ядро разделено вдоль на четыре примерно одинаковые части~~ партия состоит из частиц ядра, проходящих через сито с отверстиями в 16 мм; при этом не более чем 2% проходит через сито с отверстиями 3 мм
- iv) "частица больших размеров": ~~часть ядра мельче "раздробленной половинки"  $\frac{3}{4}$ , но крупнее "частицы мелких размеров"~~ партия, состоящая из частиц ядра, проходящих через сито с отверстиями в 14 мм; при этом не более 2% проходит через отверстия размером 3 мм

---

~~$\frac{3}{4}$  "Раздробленной половинкой" называют часть ядра, составляющую по крайней мере три четверти "половинки".~~

- v) "частица мелких размеров": частица ядра, проходящая через сито с отверстиями в ~~6 мм~~ 8 мм; при этом не более 2% проходит через сито с отверстиями в 3 мм

В ходе международной торговой практики могут быть установлены другие размеры ядра грецких орехов.

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

~~В каждой упаковке~~ допускается наличие ядер грецких орехов, не отвечающих требованиям, предъявляемым к данному сорту, но соответствующих допускам по качеству, окраске и виду. Унифицированное применение допусков является важным элементом, оказывающим содействие международной торговле. Службы контроля будут определять допуски с помощью следующих методов:

- на основе контроля всей партии товаров путем комплексного взятия образцов этой партии
- любой контейнер или группа контейнеров, в которых содержится продукция явно разного качества, будут рассматриваться как отдельные партии, и взятие образцов будет производиться отдельно.

#### A. Допуски по качеству и окраске

Допускаемые дефекты <u>a/</u>	Разрешенные допуски (в процентах по весу ядер)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
(1) Ядра, не отвечающие минимальным требованиям, например, такие, как:	4	5	8
- гнилые ядра	<del>0,5</del> 1	<del>0,5</del> 1,5	$\pm$ <u>b/</u> 2
- заплесневелые ядра <u>c/</u>	<del>0,5</del> 1	<del>0,5</del> 1,5	$\pm$ <u>b/</u> 2
- обломки скорлупы или посторонние вещества	0,1	0,1	0,1
(2) Ядра более темной окраски, <del>но не черные</del>	7	7	7

a/ Определение дефектов приводится в приложении II к настоящему документу.

b/ Оговорка Польши в пользу допуска, не превышающего 0,5%.

c/ Оговорка Соединенного Королевства в пользу допуска, не превышающего 0,05% по весу.

В. Допуски по окраске

	Очень светлые	Светлые	Светло-янтарные	Янтарные
Темнее очень светлых	7			
Темнее светлых	2	9		
Темнее светло-янтарных		2	12	
Темнее янтарных			2	10

Допуски в отношении ядер с черной окраской

Высший сорт: 0,5  
Первый сорт: 2,0  
Второй сорт: 10,0

~~В. Минеральные загрязнители~~

~~Не более 1 г/кг золы, не растворимой в кислоте.~~

С. Допуски по видам

Для всех видов: (процентная доля по весу ядер)

В партии "половинок":

допускается наличие 15% "раздробленных половинок", "четвертушек", "частиц больших размеров", "частиц мелких размеров" и кусков кожицы. Среди этих ядер допускается наличие не более 8% "частиц больших размеров" и/или "четвертушек" и не более 1% "частиц мелких размеров" и кусков кожицы.

В партии "четвертушек":

допускается наличие 8% ядер мельче "четвертушек", но крупнее "частиц мелких размеров" ~~и 1% "частиц мелких размеров" и кусков кожицы~~; **при этом не должно быть более 5% "частиц мелких размеров"**.

В партии "раздробленных половинок":

допускается 8% ядер мельче "раздробленных половинок", но крупнее "частиц мелких размеров"; **при этом не должно быть более 5% "частиц мелких размеров" и 1% кусков кожицы.**

В партии "частиц больших размеров" :

~~допускается наличие 2% "частиц мелких размеров" и кусков кожицы и не менее 60% "частиц больших размеров"; по меньшей мере 60% ядер в партии должны отвечать стандартам "частиц больших размеров" .~~

В партии "частиц мелких размеров" :

~~допускается наличие 0,5% кусков кожицы. Размер 10% "частиц мелких размеров" может быть менее 2 мм в диаметре; в партии допускается 1% кусков кожицы.~~

## **v. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только ядра одного и того же происхождения, года сбора урожая, качества и вида.

~~Ядра грецких орехов высшего сорта и первого сорта должны быть одинаковыми по окраске.~~

Однако в отношении формы в партию "частиц больших размеров" могут без ограничения входить "половинки", проходящие через сито с отверстиями в 15 мм, и "раздробленные половинки".

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Ядра грецких орехов должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми знаками, разрешается, если для нанесения знаков или наклеивания этикеток использовались нетоксичные чернила или клей.

Ядра грецких орехов могут укладываться в герметично закрывающиеся емкости в вакууме или в инертном газе.



### **C. Расфасовка**

~~Ядра грецких орехов могут расфасовываться следующим образом:~~

~~В отдельных небольших упаковках унифицированного веса для продажи непосредственно потребителю.~~

~~Упаковка навалом.~~

В ходе международной торговой практики могут быть установлены различные виды расфасовки ядер грецких орехов.

### **VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ**

На одной стороне каждой упаковки четким, нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, видимые снаружи:

#### **A. Оознавательные обозначения**

- |                  |   |                                       |
|------------------|---|---------------------------------------|
| Упаковщик и/или  | ) | Наименование и адрес или официально   |
| грузоотправитель | ) | установленный или признанный условный |
|                  | ) | опознавательный знак <u>4/</u>        |

#### **B. Характер продукта**

"Ядра грецких орехов", если содержимое не видно снаружи.

#### **C. Происхождение продукта**

Страна происхождения и, факультативно, название района производства или национальное, региональное или местное наименование.

#### **D. Товарные характеристики**

- ~~Сорт ("Высший", "Первый" и "Арлекин" (факультативно); или "Второй") (высший сорт, первый сорт, второй сорт). В ходе международной торговой практики к классификации градации может быть также добавлена (факультативно) классификация на основе окраски).~~

---

4/ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса.

- Вид ( "половинки" , "раздробленные половинки" , "четвертушки" , "частицы больших размеров" или "частицы мелких размеров" )
- Год сбора урожая ( факультативно )
- Вес нетто
- Годен к употреблению до ( дата ) ( факультативно ) .

**Е. Официальная отметка о прохождении контроля ( факультативно )**

Данный стандарт был впервые опубликован в 1983 году .

Пересмотренная рекомендация ЕЭК ООН в отношении ядер грецких орехов на двухгодичный испытательный период была принята в 1996 году .  
В 1998 году срок испытательного периода был продлен на один год .

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ЯДРАХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

#### МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

##### 1. Принцип

Определение содержания влаги в ядрах грецких орехов по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ) в терморегулируемом сушильном шкафу при давлении окружающего воздуха.

##### 2. Оборудование

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Аналитические весы с точностью определения веса до 1 мг.
- 2.3 Цилиндрические стеклянные или металлические сосуды диаметром 12 см и высотой 5 см с плоским дном и хорошо пригнанной крышкой.
- 2.4 Терморегулируемый сушильный шкаф с электрическим нагревом, хорошей естественной вентиляцией, позволяющей поддерживать температуру на уровне 103°C ( $\pm 2^\circ\text{C}$ ).
- 2.5 Эксикатор с эффективным осушителем (например, хлористым кальцием), оборудованный металлической пластиной, которая обеспечивает быстрое остывание сосудов.

##### 3. Подготовка образца

Образец очищают в случае необходимости от скорлупы, размельчают ядра в ступке или нарезают их на кусочки размером 2–4 мм в поперечнике.

##### 4. Пробная порция и порядок определения содержания влаги

- 4.1 Сосуды с крышками высушиваются в шкафу в течение по меньшей мере двух часов и помещаются в эксикатор. Сосуды с крышками должны остыть до комнатной температуры.
- 4.2 Определение содержания влаги производится на четырех пробных порциях весом примерно 50 г каждая.
- 4.3 Пустой сосуд с крышкой взвешивается с точностью до 0,001 г ( $M_0$ ).

- 4.4 Примерно 50 г анализируемого вещества в сосуде взвешивается с точностью до 0,001 грамма. Вещество распределяется по дну сосуда, который затем быстро закрывается крышкой и взвешивается вместе с содержимым ( $M_1$ ). Эти операции производят с максимальной быстротой.
- 4.5 Открытые сосуды с расположенными рядом с ними крышками помещаются в сушильный шкаф. Сушильный шкаф закрывается, и в течение 6 часов производится сушка. После этого сушильный шкаф открывается, а сосуды быстро закрываются крышками и помещаются в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды закрытые сосуды взвешиваются с точностью до 0,01 г ( $M_2$ ).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе выражается следующей формулой:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7 Выводится средний показатель, полученный на основе анализа четырех пробных порций.

## **МЕТОД II - МЕТОД БЫСТРОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

### **1. Принцип**

Определение содержания влаги с использованием измерительного прибора, действующего на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван в соответствии с лабораторным методом.

### **2. Оборудование**

- 2.1 Керамическая ступка с пестиком или измельчитель.
- 2.2 Измерительный прибор, действующий на основе принципа электропроводности.

### **3. Порядок определения содержания влаги**

- 3.1 стакан наполняют анализируемым веществом (предварительно размельчив его в ступке) и завинчивают пресс для достижения постоянного давления.
- 3.2 Снимают показания шкалы.
- 3.3 После каждого определения стакан тщательно очищают с помощью шпателей, жестких щеток, бумажных салфеток или пневматического насоса.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ ЯДЕР ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Дефекты ядер:	любой дефект, ухудшающий внешний вид или пищевое качество ядер, <del>включая пятна на поверхности, обесцвечивание, порезы кожицы, впитавшуюся грязь, трещины, следы помятости.</del>
Обесцвечивание:	обесцвечивание мякоти выражается в высокой степени потери окраски более одной восьмой ядра грецкого ореха или потере по меньшей степени окраски большего объема ядра грецкого ореха, что также создает неприемлемый внешний вид.
Впитавшаяся грязь:	ядра или части ядер грецкого ореха с грязью или другими посторонними веществами впитались в мякоть ядра грецкого ореха.
Сморщенные ядра:	ядро, которое значительно уменьшилось, сморщилось и уплотнилось.
Плесень:	наличие <del>волокон</del> плесени, видимых невооруженным глазом.
Гниль:	значительное разложение <del>под воздействием микроорганизмов</del> ядра грецкого ореха.
Следы повреждения насекомыми:	видимые повреждения, причиненные насекомыми или <del>вредителями животного происхождения</del> , или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Посторонние вещества:	любое вещество или материал, не имеющий отношения к данному продукту.
<del>Минеральные загрязнители:</del>	<del>зола, не растворимая в кислоте.</del>
Прогорклость:	окисление липидов <del>или образование свободных жирных кислот</del> , вызывающие неприятный запах.
Посторонний запах или привкус:	любой запах или привкус, который не является характерным для данного продукта.

-----