



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/1999/4
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 b) предварительной повестки дня

РАССМОТРЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ЕЭК ООН: ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ В СКОРЛУПЕ

Предложение, представленное Соединенными Штатами

Введение: Рекомендация ЕЭК ООН на грецкие орехи в скорлупе, принятая на испытательный период до ноября 1999 года. Делегация Соединенных Штатов согласилась на прошлой сессии подготовить предложение, касающееся уточнения определений, проблемы разновидностей, калибровки, маркировки года урожая и содержания влаги.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН DF-01
в отношении сбыта и контроля товарного качества

ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ,
поступающих в международную торговлю между странами – членами ЕЭК ООН
и поставляемых в эти страны

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на грецкие орехи в скорлупе без перикарпия, разновидностей (культурных сортов), происходящих из *Juglans regia* L., поставляемые потребителю или предназначенные для извлечения из них ядер посредством раскалывания скорлупы, при этом грецкие орехи, предназначенные для получения из них масла, исключаются.

Термин "свежие грецкие орехи" означает орехи, скорлупа которых отделена от перикарпия и которые не подвергались никакой обработке с целью изменения естественного содержания в них влаги.

Термин "сухие грецкие орехи" означает орехи, которые могут сохраняться в обычных условиях и содержание влаги в которых не превышает $\pm 0\%$ **12%** для всего ореха и $\pm 6\%$ **8%** – для его ядра 1/ 2/ 3/.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований качества, предъявляемых к грецким орехам в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

1/ Содержание влаги определяется по методу, описанному в приложении II к настоящему документу.

2/ При перевозке в закрытом контейнере особое внимание следует уделять циркуляции воздуха в контейнере и содержанию влаги в продукте.

3/ Делегация Соединенных Штатов считает, что содержание влаги должно составлять **12%** и **8%** соответственно.

А. Минимальные требования 4/

i) Грецкие орехи в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны быть:

а) Характеристики скорлупы

- неповрежденными:
 - незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом;
 - частично открытые грецкие орехи считаются неповрежденными, при условии что ядро физически защищено;
 - доброкачественными:
 - без дефектов, способных повлиять на сохранность ореха;
 - без следов, оставленных вредителями;
 - чистыми; практически без видимых посторонних веществ;
 - сухими; с нормальной поверхностной влажностью;
 - без перикарпия.

На скорлупе сухих грецких орехов не должно быть следов обдирки.

б) Характеристики ядер

- доброкачественными; продукты со следами гниения или порчи, делающими их непригодными для потребления, исключаются;
- твердыми;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;

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

- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
- без привкуса горечи и/или видимой маслянистости;
- без следов плесени;
- с нормальной поверхностной влажностью;
- без постороннего запаха и/или вкуса;
- нормально сформировавшимися; сморщенные ядра исключаются.

c) Грецкие орехи в скорлупе должны собираться в состоянии достаточной зрелости.

В случае "свежих грецких орехов" оболочка ядра должна легко отделяться и на внутренней центральной перегородке должны быть признаки потемнения.

В случае "сухих грецких орехов" внутренняя центральная перегородка должна быть сухой и ломкой.

Скорлупа может обмываться и отбеливаться при условии, что это не отражается на качестве ядер и что это разрешено правилами импортирующей страны.

Состояние грецких орехов в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

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

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в сухих грецких орехах не должно превышать 12% для всего ореха и 8% для ядра 1/ 3/.

В. Классификация

Грецкие орехи в скорлупе подразделяются на три сорта, определяемые ниже:

i) **Высший сорт**

Грецкие орехи в скорлупе этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности или смеси определенных разновидностей, официально определенных страной-производителем и указанных в маркировке.

У них практически не должно быть никаких дефектов, за исключением весьма небольших поверхностных изменений, при условии что они не ухудшают качества, не отражаются на сохранности, не портят общего или товарного вида продукта в упаковке.

В этот сорт не могут включаться грецкие орехи в скорлупе, разновидность которых не может быть установлена, а также смеси, состав которых не определен.

~~Кроме того, в этот сорт могут включаться грецкие орехи лишь последнего урожая.~~

ii) **Первый сорт**

Грецкие орехи в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности, коммерческому типу, или смеси определенных разновидностей, официально определенных страной-производителем и указанных в маркировке.

Незначительные дефекты допускаются при условии, что они не ухудшают качества, не отражаются на сохранности, не портят общего и товарного вида продукта в упаковке.

В этот сорт не могут включаться грецкие орехи в скорлупе, разновидность которых не может быть установлена, а также смеси, состав которых не определен.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся грецкие орехи в скорлупе, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше.

Дефекты допускаются при условии, что грецкие орехи в скорлупе сохраняют свои основные признаки в отношении качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка осуществляется по максимальному диаметру поперечного сечения. Он определяется либо интервалом между минимальным и максимальным диаметром, либо упоминанием минимального диаметра с последующим выражением "и более" или "и +". Грецкие орехи в скорлупе должны, как минимум, удовлетворять следующим требованиям калибровки:

- Высший сорт: 28 мм и более
27 мм и более для продолговатых разновидностей,
представляемых под наименованием этой разновидности 5/.
- Первый сорт: 26 мм и более;
- Второй сорт: 24 мм и более; в исключительных случаях в этот сорт могут включаться грецкие орехи диаметром от 20 до 24 мм при условии, что по своему качеству они пригодны для реализации.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не соответствующей требованиям, предъявляемым к качеству и размерам указанного сорта.

A. Допуски по качеству

При расчете допусков, независимо от сорта, два наполовину пустых или четыре на четверть пустых грецких ореха считаются за один пустой грецкий орех.

Допускаемые дефекты <u>4/</u>	Допуски (процент дефектных орехов по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общий допуск на дефекты скорлупы	5 8	10	15
б) Общий допуск на дефекты съедобной части <u>а/</u>	6 10	10	15
в т.ч. прогорклые, гнилые или поврежденные насекомыми орехи <u>б/</u>	3 5	5 6	7,5
в т.ч. заплесневелые орехи	2 3	3 6	3 6

а/ Для свежих грецких орехов допуски на дефекты ядра являются следующими: высший сорт - 8%; первый сорт - 12%; второй сорт - 15%.

б/ Наличие живых насекомых или зоопаразитов не допускается ни в одном сорте.

5/ К разновидностям продолговатых грецких орехов относятся орехи, высота скорлупы которых не менее чем в 1,25 раза превышает максимальный диаметр поперечного сечения.

~~В. Минеральные примеси~~

~~Содержание не растворимой в кислоте золы не должно превышать 1 г/кг.~~

~~Е. Допуски по размерам~~

Для всех сортов разрешается максимальный допуск в 10% по количеству грецких орехов в скорлупе, не соответствующих размерам, указанным в маркировке, в пределах 2 мм в большую или меньшую сторону. Во втором сорте не разрешаются никакие допуски для орехов диаметром менее 20 мм.

У. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

А. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из грецких орехов в скорлупе одного и того же происхождения, урожайного года и качества. В упаковке, содержащей грецкие орехи указанной разновидности, определенной смеси разновидностей или коммерческого типа, допускается наличие не более 10% грецких орехов в скорлупе других разновидностей или коммерческих типов.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

В. Упаковка

Грецкие орехи в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при условии, что нанесение текста или этикетирование производится с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

С. Расфасовка

Упаковки в одной и той же партии должны иметь одинаковый вес 6/.

6/ Правила некоторых стран-импортеров устанавливают для закрытых упаковок требование в отношении соблюдения установленного диапазона чистого веса.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

A. Оознавательные обозначения

Упаковщик) Наименование и адрес или официально
и/или) установленное или принятое кодовое
грузоотправитель) обозначение 7/

B. Характер продукта

- "Свежие грецкие орехи"; "грецкие орехи" или "сухие грецкие орехи" (в случае сухих грецких орехов);
- наименование разновидности или определенной смеси применительно к высшему сорту; наименование разновидности, определенной смеси или коммерческого типа применительно к первому сорту.

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- размер, который может указываться
 - либо минимальным и максимальным диаметром,
 - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +";
- год урожая (обязательно для высшего сорта, в остальных случаях необязательно);
- вес нетто;

7/ Национальное законодательство ряда европейских стран требует полного указания наименования и адреса.

- предельный срок оптимального использования (необязательно).

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

Настоящий стандарт был впервые опубликован в качестве стандарта ЕЭК ООН
на нелущеные грецкие орехи в 1970 году

Пересмотрен в 1983 году

Частично пересмотрен в 1991 году (макет стандарта)

Пересмотрен и принят в качестве рекомендации ЕЭК ООН в отношении грецких орехов
в скорлупе на испытательный период в течение 1997 года

ПРИЛОЖЕНИЕ I
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сухих фруктах 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, позволяющий 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 на кусочки размером 2-4 мм.

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 г. 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, 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 процентах к массе определяется по следующей формуле:

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

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

МЕТОД 11 - 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. Определение

- 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 ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

А. Дефекты скорлупы:

Любые дефекты, портящие внешний вид, в том числе:

- пятна;
- окрашивание, приставшая земля, приставший перикарпий;
- видимые посторонние вещества (см. раздел С ниже);
- треснутая скорлупа;
- повреждения насекомыми (см. раздел С ниже)
- плесень ~~(см. раздел С ниже);~~
- ~~следы от очистки: явные отметины на скорлупе, возникшие в результате механического снятия перикарпия.~~

В. Дефекты съедобной части (ядро):

Любые дефекты, портящие внешний вид ядра, в том числе ~~пятна или~~ обесцвечивание ~~или~~ окрашивание.

Затвердевшие ядра: сильно высохшие, сморщенные и затвердевшие ядра.

С. Прочие дефекты:

- | | |
|-------------------------|--|
| Плесень: | наличие видимых видимой невооруженным глазом волокон плесени. |
| Гниль: | значительное разложение вызванное деятельностью микроорганизмов. |
| Повреждение насекомыми: | видимые повреждения, причиненные насекомыми и зоопаразитами , или наличие мертвых насекомых или их остатков. |

Посторонние вещества: любое вещество или материал, обычно не сопутствующие продукту.

~~Неограниченные примеси: зола, не растворимая в кислоте.~~

Прогорклость: окисление липидов ~~или образование свободных жирных кислот~~, вызывающее неприятный привкус ~~и/или запах~~.

Посторонний запах или вкус: любой запах или привкус, не характерный для продукта.
