



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/1999/5
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 с) предварительной повестки дня

РАССМОТРЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ ЕЭК ООН

ЯДРА ОРЕХА КЕШЬЮ

Записка секретариата

Введение: Испытательный период для этой рекомендации был продлен на один год (до ноября 1999 года) в силу того, что:

- не было достигнуто консенсуса в отношении обозначения страны происхождения, так как перед переработкой ядра ореха, поступающие из различных стран происхождения, смешиваются. Было сочтено необходимым подумать над этим вопросом дополнительно с учетом проходящего в настоящее время обсуждения вопроса о происхождении продукции во Всемирной торговой организации и Европейском союзе;
- прежде чем принимать эту рекомендацию в качестве стандарта, следует проконсультироваться с другими странами, являющимися основными производителями ореха кешью, Бразилией и Вьетнамом.

Рекомендация, принятая в 1996 году, воспроизводится в настоящем документе.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН DF-17,

касающаяся сбыта и контроля товарного качества

ЯДЕР ОРЕХОВ КЕШЬЮ,поступающих в международную торговлю между странами – членами
ЕЭК ООН и импортируемых ими**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Положения настоящего стандарта распространяются на ядра орехов кешью, получаемые путем поджаривания, шелушения и очистки от кожуры плодов анакардии западной (*Anacardium occidentale Linneaus*). Этот стандарт не применяется к ядрам орехов кешью, предназначенным для переработки 1/.

- | | | |
|----|--------------------|--|
| a) | Целые ядра орехов: | Целые ядра орехов, которые имеют характерную форму <u>2/</u> . Наличие небольшого отверстия на проксимальном окончании ядра ореха или трещины и разломов в середине дефектом не считается. |
| b) | Неполные ядра: | Ядра, у которых отсутствует одна восьмая или большая часть первоначального ядра. Обозначения неполных ядер следующие: |
| | i) | Обломки: Ядра, составляющие не менее трех восьмых частей целого ядра, которые сломаны поперек, но обе дольки которых еще остаются связанными друг с другом естественным образом. |
| | ii) | Расщепленные ядра: Ядра, разделенные на две естественные продольные половины. |
| | iii) | Кусочки: Ядра орехов, разломленные больше чем на две части. |

1/ Обжаривание или запекание в масле и насыщение солью не считается дальнейшей переработкой, если ядра ореха кешью предназначаются для непосредственного употребления в пищу.

2/ Ядра, у которых недостает не более одной восьмой части ядра, могут относиться к категории целых ядер.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

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

A. Минимальные требования

- i) Ядра орехов кешью всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:
 - доброкачественными: без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность качества плодов или сделать их непригодными для потребления человеком в пищу;
 - вполне развившимися;
 - чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
 - без живых или мертвых насекомых, независимо от стадии их развития;
 - без видимых следов повреждения насекомыми, клещами или другими вредителями;
 - без плесени или прогорклости;
 - освобожденными от семенной оболочки и жидкости (латекса);
 - без постороннего запаха или привкуса.

- ii) Содержание влаги

Содержание влаги в ядрах орехов кешью должно быть не менее 3%, но не более 5% 3/.

3/ Содержание влаги определяется по методу, описанному в приложении I к настоящему документу.

В. Классификация

Ядра орехов кешью подразделяются в соответствии с их качеством и окраской на три сорта, определяемые ниже 4/.

i) Высший сорт

Ядра орехов кешью этого сорта должны быть высшего качества. Они должны обладать признаками, свойственными данной разновидности или коммерческому виду. Их окраска должна быть белой, цвета светлой слоновой кости, бледного пепельно-серого цвета или иметь желтоватый оттенок и быть при этом единообразной.

ii) Первый сорт

Ядра орехов кешью этого сорта должны быть хорошего качества. Их окраска может быть светло-коричневой, легкого оттенка слоновой кости, желтой, слегка пепельно-серой или цвета темной слоновой кости в результате перегрева.

iii) Второй сорт

К этому сорту относятся ядра орехов кешью, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Допускается наличие недозревших и крапчатых ядер, если это не сказывается на характерной форме ореха. Их окраска может быть светло- или темно-коричневой, цвета янтаря, светло- или темно-голубой. Ядра могут быть бесцветными и с темными пятнами.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Типы калибровки ядер орехов:

- a) Целые ядра орехов: Калибровка является обязательной для высшего сорта, а для первого и второго сорта она носит необязательный характер. Для целых ядер орехов используется следующая шкала калибров:

4/ Альтернативные приемлемые обозначения каждого сорта приводятся в приложении II к настоящему документу.

Категория по размеру	Количество ядер орехов на кг (на фунт)
150	265-325 (121-150)
180	326-395 (121-180)
210	395-465 (181-210)
240	485-530 (220-240)
280	575-620 (260-280)
320	660-706 (300-320)
400	707-880 (321-400)
450	881-990 (401-450)
500	990-1 100 (451-500)

b) Неполные ядра:

Кусочки в зависимости от их размеров подразделяются на:

Наименование	Характеристики
Крупные кусочки:	не проходящие через ячейки размером 4,75 мм.
Мелкие кусочки <u>5/</u> :	проходящие через ячейки размером 4,75 мм, но не проходящие через ячейки размером 2,80 мм.
Очень мелкие кусочки <u>6/</u> <u>7/</u> :	проходящие через ячейки размером 2,80 мм, но не проходящие через ячейки размером 2,36 мм.
"Мелкие частицы" или "гранулы":	осколки или частицы ядер, проходящие через ячейки размером 2,80 мм, но не проходящие через ячейки размером 1,70 мм.

5/ Эти кусочки могут также называться "средними бразильскими кусочками".

6/ Эти кусочки могут также называться "мелкими бразильскими кусочками".

7/ Эта калибровка носит необязательный характер.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

А. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты <u>a/</u>	Допуски в процентах от веса орехов		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Общие допуски	8	11	14
Поверхностные повреждения	1	2	5
Недозревшие или сморщенные плоды (деформированные)	1	2	5
Ядра орехов, имеющие окраску, характерную для низшего сорта	5	7,5	- <u>a/</u>
Крапчатые или пятнистые плоды (черные или коричневые)	0,5	0,5	- <u>b/</u>
Плоды с семенной оболочкой	1	1	5
Плоды, поврежденные насекомыми	0,5	0,5	1
Плесневелые, прогорклые или подгнившие плоды	0,0	0,5	1
Посторонние примеси	0,05	0,05	0,05

a/ Определения дефектов приводятся в приложении III к настоящему документу.

b/ Без ограничения (см. классификацию для второго сорта).

В. Минеральные примеси

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

С. Допуски по размеру

При упаковке "целых" ядер орехов, прошедших калибровку, совокупная доля ядер более низкой по размеру категории, следующей непосредственно за указанной, не должна превышать (по весу) 5% для высшего сорта и 7,5% для первого и второго сортов. При упаковке орехов высшего, первого и второго сортов количество неполных ядер или кусочков среди "целых" ядер всех категорий, как прошедших, так и не прошедших калибровку по размеру, для высшего, первого и второго сортов не должно превышать 5% (по весу).

При упаковке орехов высшего, первого и второго сортов количество "обломков" и "расщепленных ядер" для высшего сорта, первого и второго сортов не должно превышать 5% по весу.

Что касается категорий "кусочков", то при упаковке количество кусочков, относящихся к более низкой по размеру категории, не должно превышать для высшего сорта 5% по весу продукта высшего сорта, а для первого и второго сортов – 7,5% по весу продукта первого и второго сортов.

v. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из ядер орехов кешью одного и того же происхождения, сорта и размера (если продукт калиброванный). Орехи высшего или первого сорта должны быть одной и той же разновидности и/или коммерческого вида.

B. Упаковка

Ядра орехов кешью должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта. Для этого обычно используются герметически закрытые контейнеры, либо банки из жесткого металла, либо гибкие пакеты с перегородками, заполняемые инертным газом или под вакуумом. Использование материалов, в частности бумаги или наклеек с торговыми спецификациями, допускается при условии, что нанесение текста или этикетирования производится с помощью нетоксичных чернил или клея. Запрещается использование свинцовых припоев.

C. Товарный вид

Ядра орехов кешью могут поставляться:

- в мелких упаковках для непосредственной продажи потребителю;
- в крупных упаковках, например в банках весом 11,34 кг (4 галлона или 25 фунтов), гибких пакетах и т.д.

vi. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На одной стороне каждой упаковки или ящика (для мелких упаковок, предназначенных для розничной торговли) четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

А. Оповестительные обозначения

Упаковщик и/или) Наименование и адрес или официально установленное
грузоотправитель) либо принятое кодовое обозначение 8/

В. Характер продукта

Пометка "ядра орехов кешью", если содержимое не видно снаружи.

С. Происхождение продукта

Страна происхождения и переработки, если переработка производилась в другой стране.

Д. Товарные характеристики

- Сорт ("высший", "первый" или "второй" или альтернативные приемлемые обозначения, указанные в приложении II).
- Вид ("целые", "обломки", "расщепленные ядра" или "кусочки")
- Категория по размеру (для калиброванных продуктов)
- Год сбора урожая (необязательно)
- Вес-нетто или количество единичных упаковок, а также вес-нетто каждой единичной упаковки в случае, если общая упаковка состоит из единичных упаковок.

Е. Официальная контрольная отметка (необязательно)

8/ Национальное законодательство многих европейских стран требует полного указания наименования и адреса.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В ОРЕХАХ КЕШЬЮ

МЕТОД I - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сухих фруктах по потере массы после шестичасовой сушки при температуре 103°C (+2°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 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 (+2°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 разрезают 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 (Mo).

- 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 (M1). 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 (M2).
- 4.6 Содержание влаги в образце в процентном отношении к массе определяется по следующей форме:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{(M1 - M2)}{(M1 - M0)} \times 100$$

- 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
ОБОЗНАЧЕНИЯ СОРТОВ

Обозначения каждого сорта приводятся в таблице ниже.

Сорт	Качество	Окраска	Факультативное обозначение
Высший	Высшее качество Свойства разновидности или коммерческого вида	Белая Цвет светлой слоновой кости Бледный пепельно-серый цвет Желтоватый оттенок	"Белый"
Первый	Хорошее качество	Светло-коричневая Легкий оттенок слоновой кости Слегка пепельно-серая Темной слоновой кости Желтая	"Поджаренный"
Второй	Ядра, которые не могут быть отнесены к более высоким сортам, но отвечают минимальным требованиям, определенным выше. Допускается наличие недозревших и крапчатых ядер, если это не сказывается на характерной форме ореха.	Светло-коричневая Янтарная Светло-голубая	"Поджаренный второй категории"
		Темно-коричневая Темно-голубая Бесцветная С темными пятнами	"Десертный"

ПРИЛОЖЕНИЕ III
ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

A. Дефекты ядер

- Поверхностное повреждение: Повреждения, ухудшающие внешний вид продукта, в том числе пятна, обесцвеченные места. Царапины на ядрах, не сказывающиеся на характерной форме ореха, к дефектам не относятся.
- Внутренние дефекты: Сморщенные или недозревшие ядра: ядро физически уменьшилось, сморщилось и уплотнилось. Дефектом считается только деформирование ядра, утрачивающего свою характерную форму.
- Крапчатые или пятнистые ядра: Наличие черных или коричневых пятен или крапин.

B. Другие дефекты внешнего происхождения

- Следы повреждения насекомыми: Наличие мертвых насекомых, клещей, остатков насекомых, паутины, выделений, испражнений или видимого повреждения, причиненного насекомыми и вредителями животного происхождения.
- Плесень: Наличие внутри или с внешней стороны ядра видимых невооруженным глазом волокон плесени.
- Прогорклость: Окисление или образование свободных жирных кислот в липидах, вызывающее неприятный привкус.
- Гниль: Значительное разложение под воздействием микроорганизмов.
- Посторонние вещества: Любое вещество или материал, не имеющие отношения к данному продукту; за исключением минеральных примесей.
- Наличие семенной оболочки: Оболочка, прилипшая к какой-либо части ядра.
