



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/1999/10  
1 April 1999

RUSSIAN  
Original: FRENCH

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)

Сорок шестая сессия, Женева, 7-10 июня 1999 года

Пункт 3 а) предварительной повестки дня

РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН, КАСАЮЩАЯСЯ СБЫТА И КОНТРОЛЯ  
ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА НЕЛУЩЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Предложение, представленное Францией

**Введение:** Предлагаемые изменения учитывают результаты обсуждения соответствующих вопросов с заинтересованными специалистами в Калифорнии в ходе ознакомительной поездки, состоявшейся в октябре 1998 года, когда была достигнута договоренность пересмотреть уровень содержания влаги в нелущеных грецких орехах и внести уточнения в сферу применения норм, а также положения, касающиеся калибровки, допусков по размерам и определения дефектов. Были также внесены некоторые изменения с целью улучшения формулировок и согласования текста.

Текст, подлежащий исключению, зачеркнут, а текст, в который вносятся изменения, выделен серым фоном. Не исключено, что в результате ксерокопирования серый фон станет менее заметным.

## I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

**Примечание:** С целью упрощения применения этого положения следовало бы исключить орехи "предназначенные для извлечения из них ядер посредством раскалывания скорлупы". Действительно, требования к качеству и калибровке орехов, предназначенных для непосредственного потребления, не могут применяться к орехам, предназначенным для раскалывания с целью извлечения из них ядер. Кроме того, объем торговли нелущеными грецкими орехами, предназначенными для извлечения ядер, относительно невелик. Следует отметить, что норма ЕЭК ООН DF-03, касающаяся сбыта и контроля товарного качества лещинных орехов в скорлупе, применяется исключительно к орехам, предназначенным для непосредственного потребления.

Определения "свежие грецкие орехи" и "сухие грецкие орехи" необходимо уточнить следующим образом:

"Термины "свежие грецкие орехи" или "молодые грецкие орехи" означают орехи, поступающие в продажу вскоре после сбора урожая, непригодные к длительному хранению, скорлупа которых отделена от перикарпия и которые не подвергались какой-либо обработке с целью изменения естественного содержания в них влаги.

Термин "сухие грецкие орехи" означает орехи, которые могут храниться в течение длительного времени при обычных условиях хранения".

Здесь нет необходимости указывать содержание влаги, поскольку это делается в следующем пункте.

## II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

### A. Минимальные требования

ii) Содержание влаги

**Примечание:** Максимальное содержание влаги в сухих грецких орехах является фактором, определяющим стабильность и сохранность продукта. На сорок четвертой сессии в Стамбуле максимальные уровни содержания влаги в целых орехах и ядрах были снижены, соответственно, с 12 и 8% до 10 и 6%.

Вместе с тем, принимая во внимание существующую практику, следовало бы отказаться от такого изменения и вернуться к уровням, установленным изначально, т.е. 12 и 8%.

**Примечание:** Важно отметить, что показатель содержания влаги должен быть увязан с применяемым методом измерения.

Научные исследования, посвященные методике определения содержания влаги, которые в течение многих лет проводились во Франции, показали, что измеряемое содержание влаги зависит от времени, в течение которого продукт подвергался сушке: увеличение этого времени (до 24 часов вместо 6) позволило бы определять точное содержание влаги в грецких орехах независимо от характера образца и при большей повторяемости результатов. Таким образом, измеряемый показатель содержания влаги в одних и тех же орехах при высушивании в течение 24 часов будет несколько более высоким, чем при высушивании в течение шести часов. Эти работы будут продолжаться с целью оценки фактического содержания влаги в грецких орехах, поступающих в торговлю, и установления соотношения между содержанием влаги и параметрами хранения.

Что касается свежих грецких орехов, то можно было бы добавить следующее предложение:

"Содержание влаги в свежих грецких орехах должно быть естественным и составлять или превышать 20%".

#### **В. Классификация**

##### **ii) Первый сорт**

Следовало бы включить сноску с определением понятия "коммерческий тип", используемого в тексте. При составлении ее текста за основу можно было бы взять определение, используемое в положениях, касающихся лецинных орехов в скорлупе и без скорлупы, а именно:

"Коммерческий тип означает, что орехи в каждой упаковке являются схожими по типу и общему внешнему виду".

### III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Размер обозначается либо интервалом между минимальным и максимальным диаметром (**калибровка**), либо путем указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (**минимальный размер б/**).

Сорт	Размер <u>б</u> /	Минимальный размер <u>б</u> /
		34 мм и более
Высший и первый сорт	32-34 мм	32 мм и более
	30-32 мм	30 мм и более
	28-30 мм	28 мм и более
	27-30 мм для продолговатых разновидностей 5/	27 мм и более для продолговатых разновидностей 5/
Второй сорт	24-28 мм	24 мм и более
	24-27 мм для продолговатых разновидностей 5/	

б/ В дополнение к этой таблице калибровки и минимальных размеров факультативно могут использоваться названия размеров при условии, что эти же названия фигурируют в маркировке.

### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

#### С. Допуски по размерам

С учетом представленных выше изменений и различий в определении размера продолговатых и других разновидностей допуски по размерам можно было бы уточнить следующим образом:

Для всех сортов допускается наличие не более 10% грецких орехов, не соответствующих размеру, указанному в маркировке, **при условии, что:**

- такие грецкие орехи имеют размер только на один порядок ниже или выше, когда размер обозначается интервалом между минимальным и максимальным диаметром (**калибровка**);

- такие грецкие орехи имеют размер только на один порядок ниже, когда размер обозначается путем указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (минимальный размер).

#### VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

Можно было бы дополнительно упомянуть следующее:

#### В. Характер продукта

- "Свежие грецкие орехи" или "новые грецкие орехи" (когда речь идет о свежих орехах); "грецкие орехи" или "сухие грецкие орехи" (в тех случаях, когда речь идет о сухих грецких орехах).

#### Д. Товарные характеристики

- в случае свежих грецких орехов обязательно указывается дата подготовки к продаже, тогда как в случае сухих грецких орехов её указывать необязательно;
- год сбора урожая (обязательно указывается для высшего и первого сортов, тогда как для второго сорта его указывать необязательно).

**Примечание:** Указание года сбора урожая имеет очень большое значение для предоставления потребителю надежной информации о качестве и характеристиках продукта. Ввиду того, что основной объем торговли приходится на орехи первого сорта, по этому сорту требуется указывать год сбора урожая. Следует отметить, что указание года сбора урожая согласуется с требованиями в отношении однородности (пункт А раздела V), которые предусматривают, в частности, что содержимое каждой упаковки должно состоять из грецких орехов одного урожайного года. С другой стороны, грецкие орехи, предназначенные для непосредственной продажи потребителям, длительное время не хранятся.

- предельный срок оптимального использования (факультативно); в случае свежих грецких орехов указывается "для быстрого потребления; желательно хранить в прохладном месте" или "очень ограниченный срок хранения; желательно хранить в прохладном месте".

**Примечание:** Эта рекомендация направлена на то, чтобы проинформировать конечного потребителя о непригодности свежих грецких орехов для длительного хранения, а кроме того, она позволяет провести четкое различие между свежими и сухими грецкими орехами.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ

### A. Дефекты скорлупы

- пятна: 10% поверхности скорлупы грецкого ореха имеет иной цвет, в частности коричневый, коричнево-красный, серый или иной цвет, который явно отличается от цвета остальной поверхности скорлупы или скорлупы большинства орехов;
- окрашивание, приставшая земля, приставший перикарпий в тех случаях, когда они занимают более 5% поверхности скорлупы;
- разбитая скорлупа: кусочки скорлупы размером в четверть скорлупы ореха или более;
- пробитая скорлупа: отверстие в скорлупе диаметром 5 мм или более;
- следы от очистки: явные отметины на скорлупе, возникшие в результате механического снятия перикарпия.

### B. Дефекты съедобной части (ядро)

Повреждения, портящие внешний вид ядра, в том числе пятна и обесцвеченные места: изменение цвета на площади более четверти поверхности ядра; пятно имеет окраску, явно отличающуюся от цвета остальной части ядра.

Затвердевшие ядра: сильно высохшие, сморщенные и затвердевшие ядра при условии, что данный дефект затрагивает более одной восьмой ядра.

Дефекты недостаточного  
вызревания свежих

грецких орехов: ядро не имеет достаточной твердости, пленка легко не отделяется и/или внутренняя центральная перегородка не начала коричневеть.

Дефекты недостаточного  
вызревания и дефекты  
сушки сухих грецких  
орехов:

внутренняя центральная перегородка не является сухой и ломкой; ядро является влажным, размягченным или жестким.

Прогорклость:

Окисление липидов или образование свободных жирных кислот, что придает орехам неприятный привкус (прогорклость не следует путать со слабой горчинкой, которую дает пленка ядра).

**Маслянистость:** На ощупь поверхность ядра является маслянистой.

**С. Дефекты, затрагивающие одновременно скорлупу и ядро:**

- пустотелые грецкие орехи: грецкие орехи с неразвитым ядром или орехи, у которых вместо ядра имеется лишь тонкая перегородка;
  - посторонние вещества: любое вещество или материал, обычно не сопутствующие продукту;
  - неорганические примеси: зола, не растворимая в кислоте;
  - следы повреждения насекомыми: видимые повреждения, вызванные насекомыми и зоопаразитами, или наличие мертвых насекомых или остатков насекомых;
  - плесень: наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени;
  - гниль: значительное разложение, вызванное деятельностью микроорганизмов;
  - посторонний запах или вкус: любой запах или вкус, не характерные для продукта.
-