



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.2/2005/19/Add.1
2 September 2005

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты (фрукты)

Пятьдесят вторая сессия, 14-17 июня 2005 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТЬДЕСЯТ ПЕРВОЙ СЕССИИ

Добавление 1

**ПЕРЕСМОТРЕННАЯ РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН ПО МИНДАЛЬНЫМ
ОРЕХАМ В СКОРЛУПЕ**

Примечание секретариата: Специализированная секция постановила на своей пятьдесят второй сессии передать текст по миндальным орехам в скорлупе с внесенными поправками Рабочей группе и предложила продлить испытательный период еще на один год до ноября 2006 года.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ЕЭК ООН,
касающаяся сбыта и контроля товарного качества
МИНДАЛЬНЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ**

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на орехи миндаля сладкого разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Prunus amygdalus* Batsch, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb в скорлупе, без мясистого околоплодника (эпикарпия и мезокарпия), которые предназначены для непосредственного употребления.

С учетом твердости скорлупы миндальные орехи в скорлупе подразделяются на следующие два вида:

- Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные¹: миндальные орехи в скорлупе, которые можно легко разломать пальцами или расколоть с помощью щипцов.
- Твердоскорлупные: миндальные орехи в скорлупе, которые можно расколоть только с помощью молотка или аналогичного приспособления.

Скорлупа миндальных орехов может подвергаться очистке и отбеливанию при условии, что соответствующая обработка не влияет на качество ядра и разрешена нормами импортирующей страны.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству миндальных орехов в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

¹ В отношении вида "Мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные" допускаются другие эквивалентные названия, широко используемые в международной торговле, такие, как "бумажноскорлупные" или "Mollares", "Fitas" и т.д.

A. Минимальные требования²

- i) Миндальные орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:
- a) Скорлупа должна быть:
- неповрежденной; наличие трещин и поверхностных повреждений и отсутствие небольших внешних частей скорлупы не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
 - доброкачественной; без дефектов, которые могут повлиять на естественную лёжкоспособность орехов миндаля в скорлупе; без смолы, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
 - чистой, практически без каких-либо видимых посторонних веществ;
 - с нормальной поверхностной влажностью;
 - без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
 - без живых насекомых или клещей независимо от стадии их развития;
 - без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;
 - без пятен, обесцвечивания окраски или пятен, контрастирующих с остальной поверхностью скорлупы и покрывающих в совокупности более 25% поверхности скорлупы;
 - без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
 - хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций;

² *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 фрукты"* (http://www.unecce.org/trade/agr/info/layout_e.pdf).

b) Ядро должно быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;
- без смолы (смоловидного вещества), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм;
- без бурой пятнистости (одиночных или многочисленных несколько вдавленных бурых пятен, вызванных укусами насекомых), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм;
- достаточно развившимся; наличие сморщенных ядер, на которые приходится более 25% поверхности ядра, а также пустотелых орехов не допускается;
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых, их остатков или выделений;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

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

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку; и
- быть доставленными и к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) Содержание влаги

Содержание влаги в миндальных орехах в скорлупе не должно превышать 11,0% для целого ореха или 7,0% для ядра³.

В. Классификация

Миндальные орехи в скорлупе подразделяются на три сорта:

"Высший сорт"
"Первый сорт" и
"Второй сорт"

Классификация основана на дефектах, допускаемых в разделе IV: "Положения, касающиеся допусков". Допуски не должны влиять на общий товарный вид продукта, качество, сохранность и вид в упаковке.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка является факультативной для всех сортов.

Калибровка производится:

по максимальному диаметру поперечного сечения скорлупы с помощью грохота с круглыми или продолговатыми отверстиями или
по количеству миндальных орехов в скорлупе в 100 г или в одной унции (28,3495 г).

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

³ Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном "Определение содержания влаги в сухих продуктах" (<http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/laydry e.pdf>). В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Разрешаемые допуски (процентная доля дефектных миндальных орехов в скорлупе по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
a) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении скорлупы , из которых не более:	5	10	15
- миндальных орехов в скорлупе с повреждениями, причиненными насекомыми-вредителями, со следами гниения, порчи или плесени	1	3	5
- [из которых заплесневелых не более: ⁴]	0,5	1	2
b) Общие допуски для миндальных орехов в скорлупе, не отвечающих минимальным требованиям в отношении ядра , из которых не более:	8[5]	10	15
- орехи миндаля горького	1	3	4
- ядра миндаля со смолой или бурой пятнистостью	3	7	10
- недостаточно развившиеся ядра и пустотелые орехи	3	5	10
- прогорклые, гнилые, заплесневелые и поврежденные насекомыми и вредителями,	2	5	7
из которых заплесневелых не более: ⁵	0,5	1	2
c) Допуски по прочим дефектам (не включенным в общие допуски):			
- посторонние вещества, включая половинки скорлупы, осколки скорлупы (включая пыль), сегменты околоплодника	1	2	3
-			
- живые насекомые или клещи	0	0	0
- орехи миндаля в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или видам, помимо разновидности, указанной на упаковке	10	10	10

С. Допуски по размеру

Для всех сортов (при калибровке) допускается наличие, по количеству или весу, 15% миндальных орехов в скорлупе, не соответствующих указанному размеру.

⁴ Оговорка Польши о том, что допуск по наличию плесени должен составлять 0,5% независимо от сорта.

⁵ Оговорка Польши о том, что допуск по наличию плесени должен составлять 0,5% независимо от сорта.

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из миндальных орехов в скорлупе одинакового происхождения, [года урожая,] качества и вида ("мягкоскорлупные/полумягкоскорлупные, твердоскорлупные), размера (в случае калибровки) и разновидности (если указывается).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

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

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, 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.

C. Товарный вид

Миндальные орехи в скорлупе должны поставляться в мешках или твердых упаковках. Все упаковки потребительской расфасовки, содержащиеся в одной таре, должны иметь одинаковый вес.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁶ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи:

⁶ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

A. Оознавательные обозначения

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

B. Характер продукта

- "Орехи миндаля в скорлупе" или "Миндальные орехи в скорлупе" или эквивалентное название
- Вид (факультативно)
- Разновидность (факультативно)

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- сорт;
- размер (в случае калибровки) в соответствии с используемой системой;
- вес нетто или количество потребительских упаковок с указанием веса нетто единицы упаковки в случае транспортной упаковки, содержащей такие единицы упаковки;
- год сбора урожая (факультативно); обязательно, если того требует законодательство страны-импортера;
- "срок годности" с указанием даты (факультативно).

⁷ Национальное законодательство ряда европейских стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (или соответствующие сокращения) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 1969 году (в качестве Стандарта ЕЭК ООН на миндальные орехи в скорлупе)
Пересмотрен в 1991 году

Пересмотрен в 2003 году и опубликован в качестве рекомендации
на годичный испытательный период

Рекомендация пересмотрена в 2004 году с продлением
испытательного периода на год
