



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/19
22 August 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Шестьдесят третья сессия
Женева, 5-9 ноября 2007 года
Пункт 5 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ ДЛЯ УТВЕРЖДЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ НОВЫХ/ПЕРЕСМОТРЕННЫХ
СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

Лещинные орехи в скорлупе

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на лещинные орехи в скорлупе.

Он основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.2/2006/10/Add.4, текст которого был согласован на сессии Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты, которая состоялась в июне 2007 года.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-03,
касающийся сбыта и контроля товарного качества**

ЛЕЩИННЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Положения настоящего стандарта распространяются на лещинные орехи в скорлупе разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill. и их гибридов, без плюски и шелухи, предназначенные непосредственно для потребления или для употребления в пищу, когда они предназначены для смешивания с другими продуктами для прямого потребления без дальнейшей переработки.

Этот стандарт не распространяется на лещинные орехи в скорлупе, предназначенные для промышленной переработки.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству лещинных орехов в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении на стадиях послеэкспортного контроля владелец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Собственник/продавец продукта, не соблюдающий требования настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их на продажу или доставлять, или сбывать их каким-либо иным образом.

A. Минимальные требования¹

Лещинные орехи в скорлупе всех сортов при условии соблюдения особых положений для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

¹ Определения терминов и дефектов перечислены в приложении III к типовой форме стандартов - Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие плоды (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные плоды (http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.doc).

a) скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако незначительное поверхностное повреждение рассматривается в качестве дефекта при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5% общей поверхности скорлупы;
- без пятен, обесцвечивания окраски или пятен, контрастирующих с основной поверхностью скорлупы и покрывающих в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся; без заметной деформации.

b) Ядро должно быть:

- не прогорклым;
- достаточно развитым; ядра должны заполнять скорлупу не менее чем на 50%;
- не усохшими; ядра с усохшими или отвердевшими участками, на которые приходится более 25% поверхности ядра, и пустые орехи исключаются;
- без пятен, обесцвечивания окраски или пятен, контрастирующих с основной поверхностью ядра, покрывающих в совокупности более 25% поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся.

c) Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- сухим в соответствии с разделом В "Содержание влаги";
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;

- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- без живых насекомых, независимо от стадии их развития;
- без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без избыточной внешней влаги;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

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

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставлены в место назначения в удовлетворительном виде.

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в лещинных орехах в скорлупе не должно превышать 12% в случае цельного ореха и 7% в случае ядра.

С. Классификация

В соответствии с допусками по дефектам, приводимым в разделе IV "Положения, касающиеся допусков", лещинные орехи в скорлупе подразделяются на следующие сорта:

высший сорт, первый сорт, второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно влиять на общий внешний вид, качество, сохраняемость или товарный вид продукта в упаковке.

² Для определения содержания влаги используется один из методов, приведенных в приложении II к типовой форме стандартов - Определение содержания влаги для сухих продуктов (орехов)

http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayout_DDP_e.doc..

В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Калибровка лещинных орехов в скорлупе является обязательной для высшего и первого сортов и необязательной для второго сорта.

Минимальный размер составляет 12 мм в диаметре.

Однородность размера определяется с помощью:

- диапазона размера, определяемого минимальным и максимальным размерами, разница между которыми не должна превышать 3 мм, или
- размера грохота, определяемого в качестве минимального размера по диаметру.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

A. Допуски по качеству

Допустимые дефекты	Приемлемые допуски процент дефектных лещинных орехов в скорлупе по счету/числу или весу (на основе общего веса орехов)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски на лещинные орехи в скорлупе и ядра, не удовлетворяющие минимальным требованиям, из которых не более			
– недостаточно развитых или пустых орехов (по количеству)	6	9	12
– с плесенью, прогорклых, поврежденных насекомыми-вредителями, со следами гниения или порчи	3	5	6
– с живыми насекомыми и клещами	0	0	0

Допустимые дефекты	Приемлемые допуски процент дефектных лещинных орехов в скорлупе по счету/числу или весу (на основе общего веса орехов)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
b) Допуски по размеру			
– в отношении продукта, не соответствующего положениям, касающимся калибровки, и указанному калибру	10	10	10
c) Допуски по другим дефектам			
– посторонние вещества, половинки скорлупы, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль	1	1	2
– лещинные орехи в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или товарным типам, помимо указанных на упаковке	10	10	10

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять только из лещинных орехов в скорлупе одного и того же происхождения, качества, года урожая (если указан), размера (если осуществляется калибровка) и разновидности или коммерческого типа (если указан).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать всему ее содержимому.

B. Упаковка

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

Материалы, используемые для внутренней упаковки, должны быть 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 нанесения текста или этикетирования с помощью нетоксичных чернил или клея.

В упаковках не должно содержаться каких-либо посторонних веществ в соответствии с таблицей допусков в разделе "IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ".

C. Товарный вид

Лещинные орехи должны поставляться в мешках и/или твердой таре. Все единицы розничной расфасовки в одной упаковке должны иметь одинаковый вес.

<Скорлупа может быть подвергнута очистке/обработке разрешенными препаратами при условии, что такая обработка не влияет на качество ядра.>

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке³ четким, нестираемым и видимым снаружи шрифтом должны наноситься следующие обозначения:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель: Наименование и адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и, если не является страной происхождения, страна) или официально принятое кодовое обозначение⁴.

³ Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

⁴ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Вместе с тем в случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан алфавитный код признающей страны в соответствии со стандартом ISO 3166, если она не является страной происхождения.

В. Характер продукта

- "Лещинные орехи в скорлупе".
- Название разновидности и/или коммерческого типа (необязательно).

С. Происхождение продукта

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

Д. Товарные характеристики

- Сорт
- Размер (в случае калибровки), выраженный в виде:
 - минимального и максимального диаметров, или
 - минимального диаметра, после которого идут слова "и более" или "и +"
- Год сбора урожая (необязательно)
- Срок годности с указанием даты (необязательно).

Е. Официальная контрольная отметка (необязательно)

Опубликован в 1970 году
Последний пересмотр произведен в 2007 году

Схема ОЭСР по применению международных стандартов на фрукты и овощи опубликовала иллюстрированную пояснительную брошюру по применению этого стандарта. Эту публикацию можно заказать в книжном магазине ОЭСР по адресу: www.oecdbookshop.org.
