



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2008/16  
21 August 2008

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят четвертая сессия

Женева, 3-6 ноября 2008 года

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

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

**Грецкие орехи в скорлупе**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве пересмотренного стандарта на грецкие орехи в скорлупе.

Он основывается на документе TRADE/WP.7/2002/9/Add.14 и включает изменения, которые были внесены в типовую форму стандартов на пятьдесят пятой сессии (ноябрь 2003 года) Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-01**  
касающийся сбыта и контроля товарного качества

**ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ**

**I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА**

Настоящий стандарт распространяется на грецкие орехи в скорлупе без перикарпия разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Juglans regia L.*, которые поставляются потребителю, грецкие орехи, предназначенные для получения масла или для извлечения из них ядер посредством раскалывания скорлупы, исключаются.

Термины "свежие грецкие орехи" или "молодые грецкие орехи" означают орехи, которые поступают в продажу вскоре после их сбора и не могут храниться в течение длительного периода времени, у которых был удален перикарпий и которые не подвергались какой-либо обработке, способной изменить естественное содержание влаги.

Термин "сухие грецкие орехи" означает орехи, которые могут храниться в течение длительного периода времени при обычных условиях хранения<sup>1</sup>.

**II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА**

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

**A. Минимальные требования<sup>2</sup>**

**i) Общие положения**

Грецкие орехи в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

- а) Скорлупа должна быть:
  - неповрежденной;
  - незначительные поверхностные повреждения дефектом не считаются;

---

<sup>1</sup> При перевозке в закрытом контейнере особое внимание следует уделять циркуляции воздуха в контейнере и содержанию влаги в продукте.

<sup>2</sup> Определения дефектов приводятся в Приложении II к настоящему документу.

- частично открытые грецкие орехи считаются неповрежденными при условии, что ядро физически защищено;
- доброкачественной;
- без дефектов, которые могут повлиять на естественную лежкоспособность плода;
- без повреждений, причиненных вредителями;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ;
- сухой; без аномальной поверхностной влажности;
- без перикарпия.

На скорлупе сухих грецких орехов не должно быть следов шелушения.

b) Ядра должны быть:

- доброкачественными; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления, не допускается;
- крепкими;
- чистыми, практически без видимых посторонних веществ;
- без живых насекомых или клещей, независимо от стадии их развития;
- без видимых повреждений, причиненных насекомыми, клещами или другими паразитами;
- непрогорклыми и/или немаслянистыми на вид;
- без плесени;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- нормально развившимися, сморщенные ядра не допускаются.

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

Наличие пустотелых грецких орехов не допускается.

В случае "свежих грецких орехов" оболочка ядра должна легко отделяться, а на внутренней центральной перегородке должны иметься признаки потемнения.

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

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

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

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

#### *ii) Содержание влаги<sup>3</sup>*

Содержание влаги в сухих грецких орехах не должно превышать 12% для целого ореха и 8% для ядра<sup>4 5</sup>.

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

## **В. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе "IV. Положения, касающиеся допусков", грецкие орехи в скорлупе подразделяются на следующие сорта:

---

<sup>3</sup> 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/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP\\_e.pdf](http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf)). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>4</sup> Должен использоваться один из методов, которые были опробованы на совместной основе и дали удовлетворительные результаты в рамках межлабораторных испытаний на предмет определения содержания влаги в сухих плодах (орехах в скорлупе и ядрах орехов) и которые указаны в типовой форме стандартов и описываются в приложении к настоящему документу. В случае возникновения спора используется лабораторный эталонный метод.

<sup>5</sup> Оговорка Румынии в пользу соответственно 10% и 6%.

*i) Высший сорт*

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

У них не должно быть практически никаких дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных дефектов, при условии, что они отрицательно не сказываются на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности или товарном виде 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 лишь грецкие орехи самого последнего урожая.

*ii) Первый сорт*

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

Незначительные дефекты допускаются при условии, что они отрицательно не сказываются на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде 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 определенным выше минимальным требованиям.

Дефекты допускаются при условии, что грецкие орехи в скорлупе сохраняют свои основные характеристики в том, что касается общего внешнего вида, качества, лежкоспособности и товарного вида.

### **III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ**

Калибр определяется либо интервалом между минимальным и максимальным диаметром (калибр по предельным значениям величины), либо посредством указания

минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (калибр по одному предельному значению величины).

Сорт	Калибр по предельным значениям величины <sup>a</sup>	Калибр по одному предельному значению величины <sup>a</sup>
Высший и первый сорт	32-34 мм	34 мм и более 32 мм и более
	30-32 мм	30 мм и более
	28-30 мм	28 мм и более <sup>b</sup>
	27-30 мм для продолговатых разновидностей <sup>c</sup>	27 мм и более для продолговатых разновидностей <sup>b c</sup>
Второй сорт	24-28 мм	24 мм и более
	24-27 мм для продолговатых разновидностей <sup>c</sup>	

<sup>a</sup> Помимо этой таблицы калибров могут использоваться и любые названия калибров при условии, что они фигурируют в маркировке.

<sup>b</sup> Продукты, относимые к первому сорту, могут в исключительных случаях поступать в продажу с калибром 26 мм и более.

<sup>c</sup> К разновидностям продолговатых грецких орехов относятся орехи, высота скорлупы которых превышает максимальный диаметр поперечного сечения по меньшей мере в 1,25 раза.

#### IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

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

## **А. Допуски по качеству**

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

Допустимые дефекты <sup>а</sup>	Разрешенные допуски (процентная доля дефектных плодов по количеству)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для дефектов скорлупы	7	10	15
б) Общие допуски для дефектов съедобной части <sup>б</sup>	8	10	15
из которых прогорклые, гнилые или поврежденные насекомыми <sup>с</sup>	3	6	8
из которых заплесневелые	3	4	6

<sup>а</sup> *Определения дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.*

<sup>б</sup> *Для свежих грецких орехов допуски для дефектов ядра являются следующими: высший сорт - 8%; первый сорт - 12%; второй сорт - 15%.*

<sup>с</sup> *Наличие живых насекомых или зоопаразитов не допускается ни в одном сорте.*

## **В. Минеральные примеси**

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

## **С. Допуски по калибру**

Для всех сортов допускается наличие максимум 10% грецких орехов в скорлупе, не соответствующих калибру, указанному в маркировке, при условии, что:

- такие грецкие орехи соответствуют калибру, непосредственно предшествующему указанному или следующему за ним, когда калибр обозначается интервалом между минимальным и максимальным диаметром (калибр по предельным значениям величины);

- такие орехи соответствуют калибру, непосредственно предшествующему указанному, когда калибр обозначается посредством указания минимального диаметра, за которым следуют слова "и более" или "и +" (калибр по одному предельному значению величины).

## **V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА**

### **A. Однородность**

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из грецких орехов в скорлупе одинакового происхождения, года сбора урожая и качества. В упаковке, содержащей грецкие орехи указанной разновидности, определенной смеси разновидностей или коммерческого вида, допускается наличие максимум 10% грецких орехов в скорлупе других разновидностей или коммерческих видов.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### **B. Упаковка**

Грецкие 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.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

### **C. Товарный вид**

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

---

<sup>6</sup> *Правила некоторых стран-импортеров содержат требование о соблюдении установленного диапазона веса нетто для закрытых упаковок.*



## VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке<sup>7</sup> четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи.

### A. Опознавательные обозначения

Упаковщик	)	Наименование и адрес или официально
и/или	)	установленное или принятое кодовое
грузоотправитель	)	обозначение <sup>8</sup>

### B. Характер продукта

- "Свежие грецкие орехи" или "молодые грецкие орехи" (когда речь идет о свежих орехах); "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 вида применительно к первому сорту.

### C. Происхождение продукта

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

---

<sup>7</sup> Единицы упаковки продукции, расфасованной для прямой продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, а должны соответствовать национальным требованиям. Однако упомянутая маркировка должна быть в любом случае указана на транспортной упаковке, содержащей такие единицы упаковки.

<sup>8</sup> Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения.

#### **D. Товарные характеристики**

- Сорт;
- калибр, который может обозначаться:
  - либо минимальным и максимальным диаметрами,
  - либо минимальным диаметром, за которым следуют слова "и более" или "и +";
- год сбора урожая (обязательно для высшего и первого сортов, и факультативно для второго сорта);
- вес нетто;
- дата упаковки обязательна для свежих грецких орехов и факультативна в случае сухих грецких орехов;
- срок годности с указанием даты (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".

#### **E. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

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 (типовая форма стандартов)

Пересмотрен и принят в качестве стандарта ЕЭК ООН на грецкие  
орехи в скорлупе в 1999 году

Редакционная переработка и включение нового приложения I - 2002 год

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ В СУХИХ ПРОДУКТАХ (ОРЕХИ)

на основе приложения II к типовой форме стандартов

#### МЕТОД 1 - ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

##### 1. Сфера охвата и применение

Настоящий эталонный метод используется для определения содержания влаги и летучих веществ как в орехах в скорлупе, так и в очищенных от скорлупы орехах (ядрах).

##### 2. Источник

Настоящий метод основан на методе, предписанном ИСО: ИСО 665-2000 "Масличные семена - определение содержания влаги и летучих веществ".

##### 3. Определение

Содержание влаги и летучих веществ в сухом продукте (орехах в скорлупе и очищенных от скорлупы орехах): потеря массы, измеряемая в рабочих условиях, определенных в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (см. пункт 7.3 ИСО 665-2000). Содержание влаги выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.

В случае целых орехов, когда содержание влаги определяется как для целого ореха, так и для ядра, при наличии расхождения между двумя показателями предпочтение отдается показателю содержания влаги в целом орехе.

##### 4. Принцип

Определение содержания влаги и летучих веществ в пробе анализируемого образца путем ее высушивания в сушильном шкафу при температуре  $103 \pm 2^\circ\text{C}$  и атмосферном давлении до получения практически постоянной массы.

##### 5. Оборудование (более подробную информацию см. в ИСО 665-2000)

5.1 Аналитические весы с точностью измерения до 1 мг или выше.

5.2 Размольная машина.

- 5.3 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм.
- 5.4 Сосуды из стекла, фарфора или нержавеющей металла с плотно прилегающими крышками, в которых можно равномерно распределить пробу анализируемого образца при соотношении приблизительно 0,2 г/см<sup>2</sup> (и высоте - приблизительно 5 мм).
- 5.5 Электрический сушильный шкаф с терморегулятором, в котором при нормальном режиме может поддерживаться температура в пределах от 101°C до 105°C.
- 5.6 Эксикатор с активным десикантом.

## 6. Процедура

Соблюдать рабочие условия, предусмотренные в ИСО 665-2000 для масличных семян среднего размера (пункты 7 и 7.3 ИСО 665-2000), но со следующими конкретными изменениями, касающимися подготовки анализируемого образца:

Хотя ИСО 665-2000 устанавливает трехчасовой начальный период в сушильном шкафу при температуре 103 C ± 2°C, для орехов рекомендуется шестичасовой начальный период.

- 6.a Определение содержания влаги и летучих веществ в ядрах:

Очищенные от скорлупы орехи - подготовить однородный лабораторный образец и взять из него не менее 100 г ядер в качестве анализируемого образца.

Орехи в скорлупе - взять не менее 200 г и с помощью лущилки или молотка удалить скорлупу, осколки или частицы скорлупы, а остальное использовать в качестве анализируемого образца. Кожица ядер (эпидермис или спермодерма) включается в анализируемый образец.

Измельчить и просеять анализируемый образец с целью получения частиц размером не более 3 мм. В ходе измельчения следует избегать образования пасты (маслянистой муки), перегрева образца и, соответственно, снижения содержания влаги (в случае использования механического измельчителя пищевых продуктов это достигается, например, путем осуществления

чередующихся и непродолжительных операций по измельчению и просеиванию).

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 10 г размолотого продукта в качестве пробы анализируемого образца, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Изменения по одному и тому же анализируемому образцу приводятся дважды.

6.b Определение содержания влаги и летучих веществ в целых орехах (скорлупа плюс ядро):

Подготовить однородный лабораторный образец и взять из него не менее 200 г орехов в качестве анализируемого образца. Удалить из анализируемого образца все посторонние вещества (пыль, клейкие вещества и т.д.).

Измельчить целые орехи с помощью мельниц Расса или Ромера, аппарата Брабендера или аналогичного оборудования, избегая перегрева продукта.

Равномерно распределить на дне сосуда примерно 15 г размолотого продукта в качестве пробы анализируемого образца, закрыть крышкой и взвесить сосуд вместе с содержимым. Измерения по одному и тому же анализируемому образцу проводятся дважды.

## 7. Представление результатов и отчет о проведенном анализе

Неукоснительно следовать всем содержащимся в ИСО 665-2000 (пункты 9 и 11) инструкциям относительно метода расчета и формул, а также отчета о проведенном анализе<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> Ниже приводятся основные указанные моменты:

- Содержание влаги и летучих веществ выражается процентной долей массы влаги в массе исходного образца.
- В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений. Разница между результатами двух измерений не должна превышать 0,2% (доли массы влаги).
- Результат представляется с точностью до одной десятой.

## **8. Точность**

Повторяемость и воспроизводимость результатов - применять положения ИСО 665-200 (пункты 10.2 и 10.3), касающиеся сои культурной.

## **МЕТОД 2: ЭКСПРЕСС-МЕТОД**

### **1. Принцип**

Определение содержания влаги с помощью измерительного оборудования, основанного на принципе потери массы в результате нагревания. Это оборудование должно быть оснащено галогенной или инфракрасной лампой и встроенными аналитическими весами, откалиброванными в соответствии с лабораторным методом.

Разрешается использовать оборудование, основанное на принципе электрической проводимости и электрического сопротивления, такое, как влагомеры, влагоанализаторы и аналогичные приборы, но всегда при условии, что оборудование должно быть откалибровано в соответствии с лабораторным эталонным методом для анализируемого продукта.

### **2. Оборудование**

- 2.1 Размольная машина или измельчитель пищевых продуктов
- 2.2 Сито с круглыми отверстиями диаметром 3 мм (если в инструкциях по применению оборудования не указано иного).
- 2.3 Галогенная или инфракрасная лампа со встроенными аналитическими весами с точностью измерения до 1 мг или выше.

### **3. Процедура**

#### **3.1 Подготовка образца**

Следовать тем же инструкциям, что и в случае с лабораторным эталонным методом (разделы б а) и б b)), если в инструкциях по применению оборудования не указано иного, особенно в том, что касается диаметра частиц.

### 3.2 Определение содержания влаги

Определить содержание влаги в двух пробах анализируемого образца массой примерно 5-10 г каждая, если в инструкциях по применению оборудования не указано иного.

Равномерно распределить пробу анализируемого образца на дне сосуда, который должен быть заранее тщательно вымыт, и взвесить ее с точностью до 1 мг.

Следовать процедуре, указанной в инструкциях по применению оборудования для анализируемых продуктов, в частности в том, что касается регулирования температуры, продолжительности анализа и регистрации показаний, касающихся веса.

## 4. Представление результатов

### 4.1 Результат

В качестве результата берется среднее арифметическое результатов двух измерений при условии выполнения требований в отношении повторяемости (4.2). Результат представляется с точностью до одной десятой.

### 4.2 Повторяемость результатов

Разница в абсолютных показателях между соответствующими результатами двух измерений, выполненных одновременно или непосредственно одно за другим одним и тем же специалистом в одинаковых условиях и на идентичном анализируемом материале, не должна превышать 0,2%.

## 5. Отчет о проведенном анализе

В отчете о проведенном анализе сообщается об использованном методе и полученных результатах. В отчете должна также содержаться вся информация, необходимая для точной идентификации образца.





**С. Дефекты скорлупы и ядер:**

Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени;
Гниль:	значительное разложение, вызванное деятельностью микроорганизмов;
Повреждения, причиненные насекомыми:	видимые повреждения, причиненные насекомыми или другими зоопаразитами, или наличие мертвых насекомых или их остатков;
Посторонние вещества:	любые вещество или тело, обычно не сопутствующие продукту;
Минеральные примеси:	зола, не растворимая в кислоте;
Посторонний запах или привкус:	любой запах или привкус, не свойственный данному продукту.

-----