

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-09,
касающийся сбыта и контроля товарного качества

ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт применяется к фисташковым орехам в скорлупе разновидностей (культураров), полученных от фисташки (*Pistacia vera L.*), без защитного околоплодника (эпикарпия и мезокарпия). Он не распространяется на в скорлупе посоленные, посахаренные или поджаренные фисташковые орехи.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Цель данного стандарта состоит в определении требований, предъявляемых к качеству фисташковых орехов в скорлупе на стадии экспортного контроля, после обработки и упаковки.

A. Минимальные требования

i) Фисташковые орехи в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных положений, предусмотренных для каждого сорта и разрешенных допусков, должны быть:

а) Характеристики скорлупы

- неповрежденными; незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом;
- доброкачественными, без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность качества ореха;
- чистыми, практически без каких-либо видимых посторонних включений;
- сухими; без ненормальной поверхностной влажности;
- без остатков околоплодника (эпикарпия и мезокарпия);
- без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- расколотыми естественным путем или в процессе обработки.

в) Характеристики ядра

- достаточно сухими для обеспечения сохранности качества;
- неповрежденными, незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом;
- доброкачественными; не допускается продукция с гнилью или порчей, которые делают ее непригодной для употребления;
- чистыми, практически без видимых посторонних включений;
- достаточно сформировавшимися;
- без насекомых или клещей в любой стадии развития;
- без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без плесени;
- без прогорклости;
- без ненормальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние фисташковых орехов в скорлупе должно быть таким, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку, и
- доставлялись к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

ii) **Содержание влаги**

Содержание влаги в ядрах фисташковых орехов в скорлупе не должно превышать 6,5%^{1, 2}.

В. Классификация

Фисташковые орехи в скорлупе классифицируются по трем сортам, определенным ниже:

i) **Высший сорт**

Фисташковые орехи данного сорта должны быть отличного качества. Они должны иметь отличительные признаки данной разновидности и/или коммерческого вида. Они практически не должны иметь дефектов, за исключением весьма незначительных поверхностных повреждений, при условии, что они не влияют на общий товарный вид продукта, качество, сохранность качества или товарный вид внутри упаковки.

ii) **Первый сорт**

Фисташковые орехи данного сорта должны быть хорошего качества. Они должны обладать отличительными признаками данной разновидности и/или коммерческого вида. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на внешний вид продукта, качество, сохранность качества или товарный вид внутри упаковки.

iii) **Второй сорт**

К этому сорту относятся фисташковые орехи в скорлупе, которые не соответствуют требованиям, предъявляемым орехам более высоких сортов, но которое удовлетворяет минимальным требованиям, указанным выше. Допускаются некоторые дефекты, позволяющие сохранять фисташковым орехам в скорлупе их основные характеристики, касающиеся общего внешнего вида, качества, сохранности качества и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Фисташковые орехи в скорлупе калибруются или сортируются посредством грохочения. Калибровка или сортировка обязательны для фисташковых орехов в скорлупе высшего сорта и первого сорта и необязательны для второго сорта.

Показатель калибровки определяется по числу фисташковых орехов в скорлупе на 100 г веса в соответствии со следующей таблицей:

¹ Оговорка Соединенного Королевства и Нидерландов, выступающих за максимальный уровень влажности в 6,0%.

² Для определения содержания влаги используется один из методов, описанных в Приложении II к типовой форме стандартов "Определение содержания влаги в сухих продуктах (орехах)" (http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_r.pdf). В спорных случаях эталонным методом является лабораторный метод.

Число фисташковых орехов на унцию	Число фисташковых орехов на 100 грамм
Менее 20	Менее 71
20-24	71-85
24-28	85-99
28-32	99-113
Более 32	Более 113

Разбитые орехи и пустотелые или пустые орехи при подсчете не учитываются.

При калибровке фисташковые орехи в скорлупе должны быть достаточно однородными по размеру. Это означает, что в типовой выборке вес 10%, при подсчете, самых крупных фисташковых орехов не должен превышать более чем в 1,50 раза вес 10%, при подсчете, самых маленьких фисташковых орехов.

Отсортированными (или взвешенными) фисташковыми орехами в скорлупе считаются фисташковые орехи в скорлупе, количество которых превышает или оказывается меньше указанной цифры на унцию или на 100 г веса.

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не отвечающего требованиям указанного сорта в пределах допусков по качеству и размеру.

А. Допуски по качеству

Допустимые дефекты ³	Допуски (процентная доля орехов с дефектами по количеству или по весу)		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
а) Общие допуски для скорлупы орехов, не отвечающих минимальным требованиям, из которых не более:	5	10	15
- с пятнами ^а коричневыми, темными	2	3	4
- с наличием трещин и скорлупы, расколотой сбоку	3	6	10 ^б
- следы околоплодника и пятен	1	4	5
- нерасщепленная скорлупа	2	3	5
б) Общие допуски для ядер , не удовлетворяющих минимальным требованиям, из которых не более:	3	6	12
- неполностью развитые, сморщенные, с пятнами	3	6	10
- прогорклые, гнилые, имеющие посторонний запах или привкус, поврежденные насекомыми ^с	1	2	3
- заплесневелость ⁴	0,5	0,5	1
- пустые орехи	1	3	5
с) Прочие дефекты , не включенные в общий допуск:	Допуски (в процентах орехов с дефектами по весу) (рассчитанные по весу от общего веса орехов в скорлупе)		
- пустые орехи, неполные орехи и осколки скорлупы	1,5	3	6
- постороннее вещество	0,2	0,2	0,2

^а Эти допуски не учитываются в общих допусках.

^б Для второго сорта, когда в маркировке указано "механически лущенные" фисташки или орехи, этот допуск увеличивается до 20%.

^с Во всех сортах не более 0,25% могут содержать мертвых насекомых или части мертвых насекомых. Наличие живых насекомых вредителей не допускается в любом сорте.

В. Неорганические примеси в ядрах

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

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ**А. Однородность**

³ Стандартные определения терминов и дефектов приводятся в приложении к настоящему документу.

⁴ Оговорка Польши в отношении того, что допуск, касающийся заплесневелости, должен составлять 0,5% вне зависимости от сорта.

Содержимое каждой упаковки (или партии при перевозке продукции навалом) должно быть однородным и состоять лишь из фисташковых орехов одного и того же происхождения, года урожая, качества и размера (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки (или партии при перевозке продукции навалом) должна соответствовать всему содержимому упаковки или партии. Для высшего и первого сорта продукция должна принадлежать к одной и той же разновидности и/или коммерческому виду.

В. Упаковка

Фисташковые орехи в скорлупе должны упаковываться таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми, чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Разрешается использование материалов, в частности бумаги или ярлыков с торговыми знаками, если для нанесения знаков или наклейки ярлыков используются нетоксичные чернила или клей.

С. Товарный вид

Фисташковые орехи в скорлупе должны быть расфасованы по пакетам или контейнерам из твердых материалов. При использовании тканевых или сетчатых мешков особое внимание следует уделять защите продукта от внешней влаги и заражения, используя внешнюю упаковку, внутренние мешки из бумаги или пластиковой пленки.

Вся потребительская упаковка внутри каждой расфасовки должна быть одного веса.

Упаковки должны быть без каких бы то ни было посторонних включений.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке⁵ четким и несмываемым шрифтом должны наноситься следующие данные, сгруппированные на одной стороне и видимые снаружи.

А. Оповестительные обозначения

Упаковщик)	Наименование и адрес либо
и/или)	официально установленное или
грузоотправитель)	принятое кодовое обозначение ⁶

⁵ Единицы упаковки продукта, расфасованные для непосредственной продажи потребителю, не подпадают под действие этих положений о маркировке, но должны соответствовать национальным требованиям. Однако, упомянутая маркировка в любом случае должна быть нанесена на транспортную тару, содержащую такие единицы упаковки.

В. Вид продукта

- Фисташковые орехи в скорлупе
- Разновидность или коммерческий тип (необязательно)
- "Механически лущеные" в соответствующих случаях.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и (факультативно) название района производства или национальное, региональное или местное название

Д. Товарная спецификация

- сорт;
- размер (в случае калибровки);
- год урожая (необязательно); обязательно, если того требует законодательство страны импортера;

- указание "употребить до", сопровождаемое датой (необязательно);
- вес-нетто либо количество единиц упаковки для непосредственной продажи потребителю с указанием веса-нетто единицы, если товарная упаковка содержит такие единицы (факультативно или по просьбе страны-импортера).

Е. Официальная отметка о контроле (необязательно)

Впервые опубликован в 1990 году (в качестве стандарта ЕЭК ООН
на фисташковые орехи в скорлупе)

Пересмотрен в 2004 году

⁶ *Национальное законодательство ряда европейских государств требует четкого указания наименования и адреса.*

ПРИЛОЖЕНИЕ: ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕРМИНОВ И ДЕФЕКТОВ ЯДЕР ФИСТАШКОВЫХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

основано на приложении III по пересмотренной типовой форме

Дефекты скорлупы:	любой дефект, образовавшийся на скорлупе, но не затронувший ядра (пятна, трещины, следы перикарпия и т.д.).
Нерасщепленная скорлупа:	скорлупа фисташков, которая полностью не расщеплена, но содержит полностью сформировавшееся ядро.
Дефекты ядер:	любой дефект, отрицательно влияющий на внешний вид и съедобность ядра.
Полностью сформировавшееся ядро:	ядро должно заполнять более $\frac{3}{4}$ полости скорлупы.
Сморщенное:	ядро, которое является значительно усохшим, сморщенным и жестким.
Прогорклое:	окисление липидов, вызывающее неприятный привкус. Маслянистый вид ядра не обязательно свидетельствует о прогорклости.
Посторонний запах или привкус:	любой запах или привкус, не характерный для продукта.
Повреждения, нанесенные насекомыми:	видимые повреждения, нанесенные насекомыми или паразитами животного происхождения либо наличие мертвых насекомых или остатков насекомых.
Плесень:	наличие видимых невооруженным глазом волокон плесени.
Пустые орехи:	ядро заполняет менее $\frac{1}{2}$ полости скорлупы.
Постороннее вещество:	любое вещество, обычно не имеющее отношение к данному продукту.
Гниль:	значительное разложение, вызванное действием микроорганизмов.
Чистые орехи:	практически без какой-либо видимой приставшей грязи или других посторонних веществ.
Скорлупа с пятнами:	когда степень обесцвечивания от коричневого до темно-коричневого затрагивает более чем одну четвертую часть общей

поверхности скорлупы или более чем одну вторую часть одной стороны скорлупы.

**Скорлупа
с продольными
трещинами:**

скорлупа фисташков, не расщепленная по линии растрескивания, но имеющая продольные трещины.

Трещины:

скорлупа фисташков, имеющая любые трещины, помимо продольных.

Незрелые ядра:

Избыточно тонкие ядра или ядра, заполняющие не более чем на $\frac{3}{4}$, но не менее чем на $\frac{1}{2}$ полость ореха.

Присохший внеплодник:

остатки внеплодника, присохшие к скорлупе и покрывающие более $\frac{1}{8}$ общей поверхности скорлупы.

Пятна:

видимый дефект, существенно портящий внешний вид скорлупы, за исключением рубцов и темных пятен, совокупный размер которых не превышает круга 3 мм в диаметре или 5 мм в длину.

Коммерческий тип:

фисташковые орехи должны относиться к схожей разновидности или набору разновидностей, определяемых страной-производителем, обладать схожими характеристиками и/или внешним видом или предназначением для конечного использования.
