



Европейская экономическая комиссия**Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Семьдесят шестая сессия**

Женева, 15–17 ноября 2021 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты****Ядра орехов пекан* ******Документ представлен секретариатом**

Настоящий документ представляется Рабочей группе для продления на один год его испытательного периода в качестве рекомендации в отношении ядер орехов пекан.

Настоящий документ представляется в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и документом A/75/6 (Разд. 20) и дополнительной информацией.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на ядра орехов пекан разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Carya illoinoensis* (Wangenh.) K. Koch, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на ядра орехов пекан, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Ядра орехов пекан могут поступать в продажу в виде:

- целых ядер (отдельных половинок ядер);
- кусочков ядер орехов пекан.

* Настоящий документ был представлен в указанную выше дату ввиду ограниченности ресурсов.

** В соответствии с положениями пункта 19 Рабочих процедур РГ.7 и межсессионной процедурой принятия решений, секретариат в консультации с Бюро Специализированной секции по разработке стандартов на сухие и сушеные продукты информирует делегации о том, что настоящий документ открыт для представления замечаний до 28 сентября 2021 года.



II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству ядер орехов пекан после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение требований стандарта. Владелец/продавец продуктов не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их любым образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом.

A. Минимальные требования¹

Ядра орехов пекан всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допуском, должны обладать следующими характеристиками:

Ядро должно быть:

- неповрежденным; однако наличие незначительных поверхностных повреждений не считается дефектом;
- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления в пищу, не допускается;
- чистым; практически без видимых посторонних веществ;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись ссыханию, усыханию или отверждению и на которые приходится более 25 % поверхности ядра, не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более [25] % поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся;
- без живых насекомых-вредителей независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и/или клещей, их остатков или выделений;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- непрогорклым;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние ядер орехов пекан должно быть таким, чтобы они могли:

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

¹ 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 продукты»
https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf.

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в ядрах орехов пекан не должно превышать 5,0 процента.

С. Классификация

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», ядра орехов пекан подразделяются на следующие сорта:

первый сорт и второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

Д. Классификация по окраске

Классификация ядер орехов пекан по окраске является факультативной. Однако в случае классификации по окраске ядра орехов пекан подразделяются по окраске на четыре вида, определения которых приводятся ниже:

Светлые: внешняя поверхность ядра имеет преимущественно золотистую или более светлую окраску, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее золотистой, но не темнее светло-коричневой.

Светло-янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является светло-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее светло-коричневой, но не темнее умеренно-коричневой.

Янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является умеренно-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее умеренно-коричневой, но не темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).

Темно-янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является темно-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка ядер орехов пекан является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется следующим образом:

А. Целые ядра орехов пекан

Калибр определяется методом подсчета по диапазону количества целых ядер в унции или 100 граммах в соответствии с приводимой ниже таблицей:

Название калибра ядер	Количество ядер в унции	Количество ядер в 100 граммах
Супергигантские	16 или менее	55 или менее
Гигантские	16–19	55–66
Сверхкрупные	19–22	66–77
Очень крупные	22–28	77–99

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах» https://unece.org/sites/default/files/2020-12/DDP_StanLayout_2020_e_0.pdf. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

<i>Название калибра ядер</i>	<i>Количество ядер в унции</i>	<i>Количество ядер в 100 граммах</i>
Крупные	28–34	99–121
Средние	34–40	121–143
Мелкие	40–47	143–165
Очень мелкие	47 или более	165 или более

В. Кусочки ядер орехов пекан

Калибр определяется методом просеивания по одному предельному значению, т. е. по минимальному диаметру (мм, дюйм), в соответствии с приводимой ниже таблицей.

<i>Название калибра кусочков ядер</i>	<i>Максимальный диаметр (кусочки проходят через круглое отверстие следующего диаметра)</i>		<i>Минимальный диаметр (кусочки не проходят через круглое отверстие следующего диаметра)</i>	
	<i>в дюймах</i>	<i>в мм</i>	<i>в дюймах</i>	<i>в мм</i>
Гигантские кусочки	без ограничений	без ограничений	8/16	12,5
Очень крупные кусочки	9/16	14,28	7/16	11,11
Половинки и кусочки	без ограничений	без ограничений	5/16	7,9
Крупные кусочки	8/16	12,7	5/16	7,9
Средние кусочки	6/16	9,52	3/16	4,76
Мелкие кусочки	4/16	6,25	2/16	3,17
Очень мелкие кусочки	3/16	4,76	1/16	1,58
Сверхмелкие кусочки	2/16	3,17	1/16	1,58

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

<i>Допускаемые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу</i>			
	<i>Целые ядра</i>		<i>Кусочки ядер</i>	
	<i>Первый</i>	<i>Второй</i>	<i>Первый</i>	<i>Второй</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	4	9	4	9
из которого не более:				
недостаточно развившиеся, усохшие и сморщенные ядра	1,5	4	1,5	4
заплесневелые ядра	[1	2	1	2]
ядра, подвергшиеся прогорканию или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи	3	8	3	8
ядра с живыми насекомыми	0	0	0	0

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу			
	Целые ядра		Кусочки ядер	
	Первый	Второй	Первый	Второй
b) Допуски по калибру				
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	5	5	7	7
Допуск для кусочков				
- кусочки размером менее ½ ядра	5	5 [7]	-	-
- кусочки размером более ½ ядра	9	9	-	-
c) Допуски по другим дефектам				
посторонние вещества (органического происхождения), например пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, листья, пыль (по весу)	1	1	2	2
посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)	0,05	0,15	0,05	0,15
ядра орехов пекан, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных — в зависимости от характеристик продукта	5	5	7	7

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из ядер орехов пекан одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается), года сбора урожая (если указывается). Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Ядра орехов пекан должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать какого-либо внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов и, 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 в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе IV.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке³ четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи:

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом, если страна, применяющая такую систему, включена в базу данных ЕЭК ООН⁴.

B. Характер продукта

- «Ядра орехов пекан»;
- форма поступления в продажу;
- вид окраски ядер (факультативно);
- наименование разновидности (факультативно).

C. Происхождение продукта

- Страна происхождения⁵ и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный:
 - количеством в 100 граммах или в унции или
 - минимальным диаметром, за которым следуют слова «и более» или эквивалентная формулировка, или
 - минимальным и максимальным диаметрами или
 - названием калибра в соответствии с разделом III;
- год сбора урожая (факультативно);
- «срок годности» с указанием даты (факультативно).

E. Официальная отметка о контроле (факультативно)

³ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁴ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако 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 предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

⁵ Должно указываться полное или обычно используемое название.