

СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-26

касающийся сбыта и контроля товарного качества

бразильские орехи в скорлупе

ИЗДАНИЕ 2013



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк и Женева, 2013

Примечание

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской Экономической Комиссии ООН (ЕЭК ООН) содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты.

Любая страна-член Организации Объединенных Наций может принимать равноправное участие в деятельности Рабочей группы. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: <http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Economic Development, Trade, and Land Management Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
E-mail: agrstandards@unece.org

Стандарт ЕЭК ООН DDP-26, касающийся сбыта и контроля товарного качества бразильских орехов в скорлупе

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы бразильские орехи разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Bertholletia excels* (L), которые предназначены для непосредственного употребления или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на бразильские орехи в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания, или предназначенные для промышленной переработки.

II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи, или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

A. Минимальные требования¹

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

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако незначительные поверхностные повреждения не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 10% общей поверхности скорлупы;

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
<http://www.unece.org/trade/agr/standard/dry/StandardLayout/StandardLayoutDDP_e.pdf>.

- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более 20% общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформированной, без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске, масляных пятен или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 20% поверхности ядра.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;
- 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 аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

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

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

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в бразильских орехах в скорлупе не должно превышать 4,5% для ядра и 12% для целых орехов.

С. Классификация

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

² 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>). При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

высший сорт, первый сорт и второй сорт.

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

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется с помощью одного из следующих методов:

- методом просеивания, т.е. по минимальному диаметру (мм, дюймы);

<i>Код калибра</i>	<i>Диаметр в дюймах</i>	<i>Диаметр в мм</i>
Очень крупные	>78/64"	>31 мм
Крупные	73/64–78/64	29–31 мм
Средние	59/64–73/64	23–29 мм

- методом подсчета, т.е. по количеству единиц/штук в единице веса.

<i>Код калибра</i>	<i>Количество орехов в фунте</i>	<i>Количество орехов в килограмме</i>
Очень крупные	40/45	88–99
Крупные	46/50	101–110
Средние	51–65	112–143

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.

A. Допуски по качеству

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	7	10	15
из которого не более:			
недостаточно развившиеся или пустотелые орехи	1	2	3
треснувшие орехи/орехи с отверстиями	1	2	3
орехи с разбитой/расколотой	1	1	2

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>		
	<i>Высший сорт</i>	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
скорлупой			
орехи с плесенью	3	3	5
прогорклые орехи или орехи с незначительным посторонним привкусом, орехи, подвергшиеся гниению или порче	1	1	2
орехи, поврежденные вредителями	1	2	2
орехи с живыми насекомыми	0	0	0
орехи с масляными пятнами	2	3	3
b) Допуски по калибру (в случае проведения калибровки)	10	10	10
для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего			
c) Допуски по другим дефектам:			
посторонние вещества, включая пустую скорлупу, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)	1	2	2

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из бразильских орехов в скорлупе одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки).

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Бразильские орехи в скорлупе 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, 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. Положения, касающиеся допусков".

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 органом⁴.

B. Характер продукта

- "Бразильские орехи в скорлупе".

C. Происхождение продукта

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

D. Товарные характеристики

- Сорт;
- Калибр (в случае калибровки) в соответствии с разделом III;
- Год сбора урожая (факультативно);
- "Срок годности" с указанием даты (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.

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

Принят в 2013 году.