

---

# **СТАНДАРТ ЕЭК ООН DDP-37,**

касающийся сбыта и  
контроля товарного качества

## **ОРЕХИ ПЕКАН В СКОРЛУПЕ**

**ИЗДАНИЕ 2023**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк и Женева, 2023

## ПРИМЕЧАНИЕ

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (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 продукты, 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>.

Настоящее издание стандарта на орехи пекан в скорлупе основывается на документе ЕСЕ/СТС/С/Р.7/2023/16, пересмотренном и принятом на семьдесят восьмой сессии Рабочей группы.

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 Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
Email: [agrstandards@un.org](mailto:agrstandards@un.org)

# Стандарт ЕЭК ООН DDP-37, касающийся сбыта и контроля товарного качества орехов пекан в скорлупе

## I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи 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 орехи пекан в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Скорлупа орехов пекан в зависимости от окраски и других характеристик может быть:

- естественной;
- естественной и полированной;
- отбеленной — окрашенной в красный цвет — вошеной и полированной;
- отбеленной — окрашенной — вошеной и полированной.

## II. Положения, касающиеся качества

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

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспорта или отправки владелец/продавец несет ответственность за соблюдение его требований. 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 требования<sup>1</sup>

Орехи пекан в скорлупе всех сортов при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков должны обладать следующими характеристиками, видимыми невооруженным глазом или в соответствующих случаях при помощи приспособлений, обеспечивающих коррекцию остроты зрения до 20/20<sup>2</sup>:

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 5 процентов общей поверхности скорлупы;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной

<sup>1</sup> 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/trade/wp7/DDP-Standards>.

<sup>2</sup> При оценке дефектов лупа, бинокулярная оптика или другое увеличительное оборудование не используются.

поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности не более 25 процентов общей поверхности скорлупы;

- хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборожденными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отвердению и на которые приходится более 25 процентов 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 не более 25 процентов общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся; ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

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 орехов пекан в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

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

## **В. Содержание влаги<sup>3</sup>**

Содержание влаги в орехах пекан в скорлупе не должно превышать 5,0 процента.

## **С. Классификация**

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», орехи пекан в скорлупе 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.

---

<sup>3</sup> Содержание влаги определяется с помощью Метода 1 и/или 2, указанных в приложении II к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

## D. Классификация ядер по окраске

Классификация орехов пекан в скорлупе по окраске является факультативной. В случае классификации используются следующие определения:

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

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

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

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

## III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка орехов пекан в скорлупе является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по количеству и весу; количество орехов в фунте или килограмме, при этом используются следующие названия калибров:

Название калибра	Количество орехов	
	В фунте	В килограмме
Сверхкрупные	55 или менее	121 или менее
Очень крупные	56–63	121–138
Крупные	64–77	138–169
Средние	78–100	169–209
Мелкие	101 или более	209–264

Для каждого калибра вес 10 самых мелких из 100 орехов должен составлять по меньшей мере 7 процентов от общего веса пробы из 100 орехов.

## 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.

Допустимые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)	
	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям, из которого не более:		
недостаточно развившиеся или пустотелые орехи	10	15
	10	15

<i>Допустимые дефекты</i>	<i>Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)</i>	
	<i>Первый сорт</i>	<i>Второй сорт</i>
заплесневелые орехи	1	2
орехи, подвергшиеся прогорканию или поврежденные вредителями, со следами гниения или порчи	6	7
орехи с живыми насекомыми	0	0
b) Допуски по калибру для продукта, не соответствующего указанному калибру, всего — в зависимости от характеристик продукта	7	7
c) Допуски по другим дефектам посторонние примеси (органического происхождения), например пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, листья, пыль (по весу)	3	4
посторонние вещества (неорганического происхождения), например камни, металл и стекло (по весу)	0,5	0,5
орехи пекан в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям или коммерческим видам, помимо указанных — в зависимости от характеристик продукта	10	10

## V. Положения, касающиеся товарного вида

### A. Однородность

Содержимое каждой упаковки<sup>4</sup> должно быть однородным и состоять лишь из орехов пекан в скорлупе одинакового происхождения, качества, калибра (в случае калибровки), разновидности (если указывается), года сбора урожая (если указывается).

Орехи пекан в скорлупе первого сорта должны быть однородными по окраске, однако требование в отношении однородности по окраске для второго сорта является факультативным.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

### B. Упаковка

Орехи пекан 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.

<sup>4</sup> Определение термину «упаковки» дается в приложении III к Типовой форме стандартов ЕЭК ООН на сухие и сушеные продукты.

В упаковках не должно содержаться практически никаких посторонних веществ и примесей в соответствии с таблицей допусков, приводимой в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков».

## VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке<sup>5</sup> 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<sup>6</sup>, если страна, применяющая такую систему, включена в Регистр кодовых обозначений ЕЭК ООН.

### B. Характер продукта

- «Орехи пекан в скорлупе».
- Вид окраски ядер (факультативно).
- Название разновидности (факультативно).

### C. Происхождение продукта

- Страна происхождения<sup>7</sup> и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

### D. Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (в случае калибровки), выраженный:
  - количеством в фунте или в килограмме; или
  - названием калибра в соответствии с разделом III.
- Год сбора урожая (факультативно); обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера.
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

<sup>5</sup> Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> Должно указываться полное или обычно используемое название.

**Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)**

Принят в 2023 году.

---