

РЕГЛАМЕНТ КОМИССИИ (ЕС) № 175/2001

от 26 января 2001 года

формулирование рыночного стандарта для грецких орехов в скорлупе

КОМИССИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА,

Принимая во внимание Договор об учреждении Европейского Сообщества,

Принимая во внимание Регламент Совета (ЕС) № 2200/96 от 28 октября 1996 года об общей организации рынка фруктов и овощей ⁽¹⁾, с последними поправками, внесенными Регламентом (ЕС) № 2826/2000 ⁽²⁾, и, в частности, Статьей 2 (2),

Тогда как:

- (1) Грецкие орехи входят в число продуктов, перечисленных в Приложении I к Регламенту (ЕС) № 2200/96, для которых должны быть приняты стандарты. В связи с этим, в интересах сохранения прозрачности на мировом рынке, необходимо принять во внимание стандарт для грецких орехов в скорлупе, рекомендованный Рабочей группой по разработке стандартов для скоропортящихся продуктов и повышению качества Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ООН/ЕЭК)
- (2) Применение этого стандарта должно привести к устранению продуктов неудовлетворительного качества с рынка, приведя производство в соответствие с потребностями и содействуя развитию торговых отношений на основе добросовестной конкуренции, тем самым помогая повысить рентабельность производства. Поэтому он применим на всех рыночных этапах.

- (3) Меры, предусмотренные в настоящем Регламенте, соответствуют мнению Управляющего комитета по фруктам и овощам,

ПРИНЯЛИ ЭТОТ РЕГЛАМЕНТ:

Статья 1

Рыночный стандарт для грецких орехов в скорлупе, подпадающий под код CN 0802 31 00, должен соответствовать установленному в Приложении.

Стандарт должен применяться на всех рыночных этапах в соответствии с условиями, изложенными в Регламенте (ЕС) № 2200/96.

Статья 2

Настоящий Регламент вступит в силу на третий день после его публикации в *Официальном журнале Европейского сообщества*.

Он вступает в силу с 1 сентября 2001 года.

Настоящий Регламент обязателен во всей своём объёме и непосредственно действующий во всех государствах-членах.

Подписанный в Брюсселе, 26 января 2001 года.

За Комиссию
Франц ФИШЛЕР
Член Комиссии

⁽¹⁾ ОЖ ЗА 297, от 21.11.1996, стр. 1.

⁽²⁾ ОЖ ЗА 328, от 23.12.2000, стр. 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ

СТАНДАРТ ДЛЯ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт распространяется на грецкие орехи в скорлупе без внешней кожуры, сортов (культурных сортов), выращенных из *Juglans regia L.*, которые поставляются потребителю, за исключением грецких орехов для промышленной переработки.

Выражение «свежие грецкие орехи» или «ранние грецкие орехи» означает грецкие орехи, которые поступили в продажу вскоре после сбора урожая и не могут храниться в течение длительного времени, с которых была удалена кожура, и которые не были обработаны каким-либо образом, способным изменить их естественную влажность.

Выражение «сухие грецкие орехи» означает грецкие орехи, которые можно хранить в течение длительного периода времени при нормальных условиях хранения ⁽¹⁾.

II. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству грецких орехов в скорлупе после их подготовки и упаковки.

A. Минимальные требования ⁽²⁾

(i) Во всех классах, с учетом специальных положений для каждого сорта и разрешенных допусков, грецкие орехи в скорлупе должны быть:

(a) Характеристики скорлупы:

- неповрежденная; незначительное поверхностное повреждение не считается дефектом; частично открытые грецкие орехи считаются неповрежденными при условии, что ядро физически защищено,
- крепкая; без дефектов, которые могут повлиять на естественную сохранность плода,
- без повреждений, вызванных вредителями,
- чистая; практически без каких-либо видимых посторонних веществ,
- сухая; без аномальной внешней влаги,
- без остатков кожуры.

Скорлупа сухих грецких орехов не должна иметь следов кожуры.

(b) Характеристики ядра:

- крепкие; исключается продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления,
- твердые,
- чистые, практически без каких-либо видимых посторонних веществ,
- без насекомых или клещей независимо от стадии их развития,
- без повреждений, вызванных вредителями,
- без прогорклости и/или маслянистого внешнего вида,
- без плесени,
- без аномальной внешней влаги;
- без постороннего запаха и/или вкуса,
- нормально развитые, сморщенные ядра должны быть исключены.

(c) Необходимо собирать грецкие орехи в скорлупе, когда они достаточно созрели.

Грецкие орехи не должны быть пустыми.

В случае «свежих грецких орехов» кожура ядра должна легко отслаиваться, а на внутренней центральной перегородке должны появиться признаки окрашивания в коричневый.

В случае «сухих грецких орехов» внутренняя центральная перегородка должна быть сухой и ломкой.

⁽¹⁾ В случае транспортировки в закрытом контейнере особое внимание следует уделять циркуляции воздуха в контейнере и содержанию влаги в продукте.

⁽²⁾ Определение дефектов приведено в Дополнении II к настоящему Приложению.

Без ущерба для положений Статьи 2 Директивы Европейского парламента и Совета 95/2/ЕС (1) с последними поправками, внесенными Директивой 98/72/ЕС (2), скорлупу можно мыть и отбеливать при условии, что применяемая обработка не повлияет на качество ядер.

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

- выдержать нормальную транспортировку, погрузку и разгрузку, и
- прибыть в удовлетворительном состоянии к месту назначения.

(ii) *Содержание влаги*

Сухие грецкие орехи должны иметь влажность не более 12% для всего ореха и 8% для ядра (3). Естественное содержание влаги в цельных свежих грецких орехах должно быть не менее 20%.

В. Классификация

Грецкие орехи в скорлупе подразделяются на три сорта, определенных ниже.

(i) *«Экстра» класс*

Грецкие орехи в скорлупе данного сорта должны быть высшего качества. Они должны иметь характеристики сорта или смеси определенных сортов, официально определенные страной-производителем и указанные в маркировке.

Они должны быть практически без дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, при условии, что эти дефекты не влияют на общий внешний вид продукта, качество, сохранность и товарный вид в упаковке.

Этот класс не может включать грецкие орехи в скорлупе, сорт которых не может быть гарантирован, или смесь сортов, которая не определена.

Кроме того, только грецкие орехи самого последнего урожая могут быть включены в этот класс.

(ii) *Класс I*

Грецкие орехи в скорлупе этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны иметь характеристики сорта, коммерческого типа или смеси определенных сортов, официально определенных страной-производителем и указанных в маркировке.

Небольшие дефекты могут быть допущены при условии, что они не влияют на общий внешний вид продукта, его качество, сохранность и товарный вид в упаковке.

Этот класс не может включать грецкие орехи в скорлупе, сорт которых не может быть гарантирован, или смесь сортов, которая не определена.

(iii) *Класс II*

Этот класс включает грецкие орехи в скорлупе, которые не могут быть включены в более высокие классы, но удовлетворяют минимальным требованиям, указанным выше.

Дефекты могут быть допущены при условии, что грецкие орехи в скорлупе сохраняют свои основные характеристики в отношении качества, сохранности и товарного вида.

III. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ РАЗМЕРОВ

Размер определяется либо интервалом, определяемым минимальным и максимальным диаметрами (размер), либо указанием минимального диаметра, за которым следуют «и выше» или «и +» (сортировка).

Класс	Размер (°)	Сортировка (°)
Экстра, I и II		34 мм и больше
	32-34 мм	32 мм и больше
	30-32 мм	30 мм и больше
	28-30 мм	28 мм и больше
I и II	26-28 мм	26 мм и больше
II	24-26 мм	24 мм и больше

(a) В дополнение к этой таблице размеров и сортировки произвольно может использоваться любое имя размера, при условии, что размер также указан в маркировке.

(1) ОЖ ЗА 61, от 18.3.1995 года, стр. 1.

(2) ОЖ ЗА 295, от 4.11.1998 года, стр. 18.

(3) Содержание влаги определяется методом, приведенным в Дополнении I к настоящему Приложению..

IV. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой упаковке допускается наличие продукта, не удовлетворяющего требованиям указанного класса, в отношении качества и размера.

А. Допуски по качеству

При расчете допусков, независимо от класса, два полупустых грецких ореха или четыре грецких ореха пустых на четверть считаются одним пустым грецким орехом.

Разрешенные дефекты (°)	Разрешенные допуски (процент по количеству или весу дефектных плодов)		
	Экстра	Класс I	Класс II
(а) Общие допуски на дефект оболочки	7	10	15
(б) Общие допуски на дефекты съедобной части (°)	8	10	15
из которых прогорклые, гнилые, или поврежденные насекомыми (°)	3	6	8
из которых заплесневели	3	4	6

(а) Определения дефектов приведены в Дополнении II к настоящему Приложению.

(б) Для свежих грецких орехов допустимы следующие дефекты ядра: класс «Экстра»: 8%; класс I: 12%; класс II: 15%.

(с) Ни в одном классе не допускаются живые насекомые или животные вредители)

В. Минеральные примеси

Зола, нерастворимая в кислоте, не должна превышать 1 г/кг.

С. Допуски по размеру

Для всех сортов допускается не более 10% по количеству или весу грецких орехов в скорлупе, не соответствующих размеру, указанному в маркировке, в следующих пределах:

- орехи соответствуют размерам непосредственно ниже или выше, когда размер обозначен интервалом, определяемым минимальным и максимальным диаметрами (размеры),
- орехи соответствуют размеру непосредственно ниже, когда размер обозначен указанием минимального диаметра, за которым следует «и выше» или «и +» (сортировка).

V. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

А. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и содержать только грецкие орехи в скорлупе того же происхождения, года урожая, качества и размера (если измерены). В одной упаковке, в которой указано, что она содержит данный сорт, определенную смесь сортов или товарного типа, максимум 10% грецких орехов в скорлупе по количеству или весу могут принадлежать другим сортам или товарным типам.

Видимая часть содержимого упаковки должна характеризовать всё её содержимое.

В. 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 продукции. Использование материалов, в частности бумаги или печатей с торговыми спецификациями, разрешается при условии, что печать или маркировка выполнены нетоксичными чернилами или клеем.

Упаковка не должна содержать инородных веществ.

С. Презентация

Вес упаковок, составляющих партию, должен быть одинаковым.

VI. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

На каждой упаковке должны быть указаны следующие данные, буквами, сгруппированными на одной стороне, с разборчивой и нестираемой маркировкой и видимые снаружи:

А. Идентификация

Упаковщик и/или отправитель: имя и адрес или официально выданный, или принятый кодовый маркер. Однако в случае использования кодового маркера, должен указываться соответствующий «упаковщик и/или отправитель (или эквивалентные сокращения)» рядом с кодовой меткой.

В. Природа продукта

- «Свежие грецкие орехи» или «Ранние грецкие орехи» (в случае свежих грецких орехов); «Грецкие орехи» или «Сухие грецкие орехи» (в случае сухих грецких орехов).
- Для класса «Экстра» название сорта или определенной; для класса I название сорта, определенной смеси или товарного сорта.

С. Происхождение продукта

Страна происхождения и, по усмотрению, район выращивания или национальное, региональное или местное название.

Д. Коммерческие характеристики

- Класс
- Размер, который может быть дан:
 - по минимальному и максимальному диаметрам, или
 - по минимальному диаметру, за которым следуют слова «и выше» или «и +».
- Название размера (необязательно).
- Год урожая (обязательно для «Экстра» класса и класса I, необязательно для класса II).
- Вес нетто
- Дата упаковки обязательна для свежих грецких орехов и необязательна для сухих грецких орехов.
- «Срок годности» с последующей датой (необязательно); для свежих грецких орехов указание «Для быстрого употребления, хранить предпочтительно в прохладном месте», или указание «Сохранность сильно ограничена, хранить предпочтительно в прохладном месте».

Е. Официальный контрольный знак (необязательно)

ДОПОЛНЕНИЕ I

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ

МЕТОД I — ЛАБОРАТОРНЫЙ ЭТАЛОННЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги в сухофруктах по потере массы после сушки при температуре 103 °C (± 2 °C) в термостатированной печи при атмосферном давлении в течение шести часов.

2. Аппаратура

- 2.1. Керамическая ступка с соответствующим пестиком или измельчитель.
- 2.2. Аналитические весы чувствительные к 1 мг.
- 2.3. Цилиндрические плоскодонные стеклянные или металлические контейнеры, диаметром 12 см и глубиной 5 см, снабженные плотно прилегающими крышками.
- 2.4. Печь с электрическим подогревом и терморегулятором с хорошей естественной вентиляцией, регулируемая таким образом, чтобы температура поддерживалась на уровне 103°C (± 2 °C).
- 2.5. Эксикатор (осушитель), содержащий эффективный осушитель (например, хлорид кальция) и снабженный металлической пластиной, которая позволяет контейнерам быстро охлаждаться.

3. Подготовка образца

При необходимости очистите образец и измельчите ядра в ступке или мелко нарежьте для получения фрагментов размером от 2 до 4 мм.

4. Тестовая порция и измерение

- 4.1. Высушите контейнеры и их крышки в духовке в течении не менее двух часов и перенесите их в эксикатор. Дайте контейнерам и крышкам остыть до комнатной температуры.
- 4.2. Выполните определение на четырех тестовых порциях по 50 г каждая.
- 4.3. Взвесьте пустой контейнер и крышку с точностью до 0,001 г (M_0).
- 4.4. Взвесьте примерно 50 г испытуемого материала в емкость с точностью до 0,001 г. Распределите материал по всему основанию контейнера, быстро закройте контейнер крышкой и взвесьте все (M_1). Выполните эти операции как можно быстрее.
- 4.5. Поместите открытые контейнеры с крышками рядом с ними в духовку. Закройте духовку и дайте высохнуть в течение шести часов. Откройте духовку, быстро закройте контейнеры индивидуальными крышками и поместите их в эксикатор для охлаждения. После охлаждения до температуры окружающей среды взвесьте накрытое блюдо с точностью до 0,01 г (M_2).
- 4.6. Содержание влаги в образце в процентах по массе определяется формулой:

$$\text{Содержание влаги} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$

- 4.7. Внести в отчет среднее значение, полученное из четырех измерений.

МЕТОД II — БЫСТРЫЙ МЕТОД

1. Принцип

Определение содержания влаги с помощью измерительного инструмента на основе принципа электропроводности. Измерительный прибор должен быть откалиброван по лабораторному методу.

2. Аппаратура

- 2.1. Керамическая ступка с соответствующим пестиком или измельчитель.
- 2.2. Измерительный прибор на основе принципа электропроводности.

3. Измерение

- 3.1. Заполните стакан исследуемым веществом (предварительно измельченным в ступке) и затяните пресс до достижения постоянного давления.
- 3.2. Зафиксируйте значения шкалы.
- 3.3. После каждого измерения необходимо тщательно очистить стекло с помощью шпателя, бумажной салфетки с жесткой щетинной или насоса сжатого воздуха.

ДОПОЛНЕНИЕ II

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДЕФЕКТОВ ДЛЯ ОРЕХОВ В СКОРЛУПЕ

А. Дефекты скорлупы

Любой дефект, влияющий на внешний вид, в том числе:

- окрашивание или обесцвечивание: неправильный цвет, который покрывает 20% поверхности скорлупы отдельного ореха и который имеет коричневый, красновато-коричневый, серый или другой цвет, резко контрастирующий с цветом остальной части скорлупы или большинства скорлуп в партии,
- прилипание грязи более чем на 5% поверхности скорлупы,
- прилипание кожуры более чем на 10% поверхности скорлупы,
- повреждения от удаления кожуры: явные следы на корпусе, вызванные операцией механического удаления кожуры.

В. Дефекты съедобной части (ядра)

Любые дефекты, влияющие на внешний вид ядра, в том числе пятна или обесцвеченные области: изменение цвета, которое затрагивает более четверти ядра и которое резко контрастирует с цветом остального ядра.

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сморщенные ядра: | ядро, которое сильно сжалось, сморщилось и стало жестким. |
| Дефекты созревания для свежих орехов: | ядро, которое недостаточно твердое, кожура которого не может быть легко отслоена, и/или внутренняя центральная перегородка которого не имеет признаков окрашивания в коричневый цвет. |
| Прогорклость: | окисление липидов или образование свободных жирных кислот с неприятным вкусом. |
| Пустые орехи: | состояние грецкого ореха, при котором ядро не развилось. |

С. Дефекты скорлупы и ядра

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плесень: | волокна плесени видны невооруженным глазом. |
| Гниение: | значительное разложение, вызванное действием микроорганизмов. |
| Повреждение насекомыми: | видимый ущерб, вызванный насекомыми или другими паразитами, или наличием мертвых насекомых или загрязнением от насекомых. |
| Инородное вещество: | любое вещество или материал, обычно не связанные с продукцией. |
| Минеральные примеси: | пепел не растворимый в кислоте. |
| Посторонний запах или вкус: | любой запах или вкус, нехарактерный для продукта. |
-