

OWOCE SUCHE	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-88
	Migdały słodkie obłuszczone	8196-04
		Zamiast <sup>1)</sup>
		Grupa katalogowa 1251

BN-88/8196-04 (eqv UN/ECE STANDARD DF-06)

## PRZEDMOWA

Norma branżowa jest wdrożeniem, z niewielkimi zmianami redakcyjnymi, normy Europejskiej Komisji Gospodarczej Narodów Zjednoczonych na migdały słodkie obłuszczone UN/ECE STANDARD DF-06 Decorticated Sweet Almonds, dotyczącej normalizacji jakości handlowej, przygotowania do obrotu i kontroli jakości handlowej migdałów słodkich obłuszczonych wprowadzanych do handlu międzynarodowego pomiędzy krajami europejskimi i w imporcie do tych krajów. Do treści normy europejskiej wprowadzono niewielkie zmiany polegające na zastosowaniu numeracji wg zasad normalizacji krajowej; na włączeniu do jej treści punktów 1.2. *Zakres stosowania normy* i 1.3. *Określenia*. Szczególne postanowienia krajowe uzupełniające i zmieniające niektóre wymagania normy UN/ECE STANDARD DF-06 są podane w odrębnym rozdziale normy branżowej.

## TREŚĆ NORMY UN/ECE STANDARD DF-06

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są pozbawione skorupki suche jądra migdałów słodkich odmian pochodzących od *Prunus amygdalus* L.

Norma nie obejmuje migdałów gorzkich, migdałów słodkich pozbawionych skórki oraz kawałków jąder i jąder bliźniaczych.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę stosuje się w zakresie importu i obrotu.

**1.3. Określenia**

**1.3.1. skórka migdałów** — zewnętrzna, silnie przylegająca otoczka jąder o szorstkiej powierzchni, barwy rdzawobrazowej.

**1.3.2. jądra połamane** — jądra z ubytkami miąższu większymi niż  $\frac{1}{3}$  całego jądra.

**1.3.3. Pozostałe określenia** — wg BN-79/8196-03.

<sup>1)</sup> BN-66/8196-01 w zakresie dotyczącym jąder migdałów słodkich.

## 2. WYMAGANIA

**2.1. Wymagania minimalne**

**2.1.1. Wymagania organoleptyczne.** We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy i tolerancje dopuszczone w p. 4, migdały powinny być:

- całe; nie uważa się za wadę braku części skórki lub nieznacznych zadrapań miąższu,
- zdrowe; nie dopuszcza się migdałów porażonych zgnilizną lub z takimi uszkodzeniami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- dostatecznie dojrzałe i rozwinięte,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń,
- wolne od żywych szkodników niezależnie od stadium ich rozwoju,
- wolne od widocznych uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od pleśni,

Zgłoszona przez Ministerstwo Współpracy Gospodarczej z Zagranicą, Centralny Inspektorat Standaryzacji  
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 18 marca 1988 r. zarządzeniem nr 307/N/88  
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1988, poz. 17)

- niezawilgocone zewnętrznie,
- wolne od obcego zapachu i/lub smaku.

Stan jakościowy migdałów musi być taki, aby mogły:

- wytrzymać transport i manipulację,
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie jakości.

**2.1.2. Wilgotność** jąder nie powinna przekraczać 6,5%.

**2.2. Podział na klasy jakości.** Migdały dzieli się na 3 klasy jakości.

a) Klasa Ekstra — zalicza się do niej migdały o najwyższej jakości; muszą mieć one cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego; muszą być praktycznie wolne od wad z wyjątkiem nieznacznych powierzchniowych pod warunkiem, że nie obniżają one ogólnego wyglądu migdałów, lub ich jakości i trwałości w składowaniu oraz wyglądu całej zawartości opakowania.

b) Klasa I — zalicza się do niej migdały dobrej jakości; muszą mieć one cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego; dopuszcza się niewielkie wady:

- kształtu, rozwoju lub barwy,
- powierzchniowe lub płytkie zadrapania miąższu, pod warunkiem, że nie obniżają ogólnego wyglądu migdałów, ich jakości, trwałości w składowaniu oraz wyglądu całej zawartości opakowania.

c) Klasa II — obejmuje migdały, które nie odpowiadają wymaganiom klas wyższych, ale spełniają minimalne wymagania jakościowe wyszczególnione w 2.1; dopuszcza się następujące wady:

- kształtu, rozwoju lub barwy,
  - zadrapania,
- pod warunkiem, że migdały zachowują swe podstawowe cechy w zakresie wyglądu ogólnego, jakości, trwałości w składowaniu oraz wyglądu całej zawartości opakowania.

### 3. SORTOWANIE WEDŁUG WIELKOŚCI

**3.1. Sortowanie wg największej średnicy przekroju poprzecznego** wyrażonej w milimetrach i określonej za pomocą sit o okrągłych oczkach. Sortowane tym sposobem migdały dzielą się na:

a) kalibrowane tj. sortowane przez dwa sita w określonym przedziale wielkości; dopuszcza się wszystkie wielkości znajdujące popyt w krajach importujących z zastrzeżeniem, że największa różnica między wielkościami średnic największej i najmniejszej nie może przekraczać 2 mm,

b) przesiewane — dopuszcza się przesiewanie migdałów przez sito o wymiarach średnicy oczek, jakie są żądane; wielkość migdałów sortowanych tym sposobem należy deklarować jak następuje:

- wielkość średnicy w milimetrach uzupełniona słowami *i powyżej* np. *14 mm i powyżej* w przypadku, gdy wymaganie jest odniesione do odsiewu tj. pozostałości na sicie,
- wielkość średnicy w milimetrach uzupełniona słowami *i poniżej* np. *14 mm i poniżej* w przypadku, gdy

wymaganie jest odniesione do przesiewu tj. migdałów przechodzących przez sito.

Kalibrowanie lub przesiewanie migdałów jest obowiązkowe tylko dla klasy Ekstra, natomiast nie jest obowiązkowe dla obu pozostałych klas i pozostawia się je do ewentualnego uzgodnienia między sprzedającym i kupującym.

**3.2. Sortowanie w sztukach na jednostkę masy** tj. największą i najmniejszą ilością migdałów o jednakowych wymiarach w 100 g lub w 1 uncji (28,3459 g). Dopuszcza się wszystkie sortymenty wielkości znajdujące popyt w krajach importujących.

**3.3. Udział jąder bliźniaczych.** W zależności od tego, czy migdały są sprzedawane z deklaracją *Wolne od jąder bliźniaczych*, czy bez tego określenia, procentowy udział jąder bliźniaczych wagowo w poszczególnych klasach i sortymentach wielkości powinien być nie większy niż podano w tabl. 1.

Tablica 1

Cecha	Klasa Ekstra %	Klasa I %	Klasa II %
1	2	3	4
Migdały sortowane wg wielkości:			
— sprzedawane jako <i>wolne od jąder bliźniaczych</i>	2	3	3
— sprzedawane bez zastrzeżenia co do jąder bliźniaczych	10	15	25
Migdały niesortowane wg wielkości:			
— sprzedawane jako <i>wolne od jąder bliźniaczych</i>	—	3	5
— sprzedawane bez zastrzeżenia co do jąder bliźniaczych	—	20	40

<sup>1)</sup> Migdały niesortowane wg wielkości nie mogą być zaliczone do klasy Ekstra.

### 4. TOLERANCJE

#### 4.1. Tolerancje dotyczące jakości.

Dla migdałów, które w zakresie jakości i wielkości nie spełniają wymagań ustalonych dla danej klasy, dopuszcza się w jednostce opakowania tolerancje wg tabl. 2.

Tablica 2

Dopuszczalne wady	Dopuszczalne tolerancje w klasach jakości, % wag, nie więcej niż		
	Ekstra	I	II
Suma wad w tym migdałów:	5	10	15
a) gorzkich	2	3	4
b) skarlłowaciących lub zasuszonych	0,3	2	4
c) kawałków mniejszych niż 5 mm	0,3	5	8
d) połamanych	3	7	10

cd. tabl. 2

Dopuszczalne wady	Dopuszczalne tolerancje w klasach jakości, % wag, nie więcej niż		
	Ekstra	I	II
e) zgniłych <sup>1)</sup> zjełczałych lub uszkodzonych przez szkodniki	0,5	1,5	2
f) spleśniałych <sup>1)</sup>	0,5	0,5	0,5
g) z plamami żywicznymi lub osadem żywicy	0,5	2	2
h) zawierających martwe szkodniki	0,2	0,2	0,2
i) pył, części skorupki lub inne <sup>1)</sup> zanieczyszczenia	0,2	0,5	0,5

<sup>1)</sup> Postanowienia krajowe zmieniają te wymagania. Patrz Postanowienia krajowe p. 1.2.

**4.2. Tolerancje dotyczące wielkości.** Gdy sortowanie wg wielkości jest wymagane, dopuszcza się we wszystkich klasach 10% wagowo lub ilościowo migdałów niezgodnych z deklarowaną wielkością lecz tylko o takich odchyleniach, aby mieściły się w bezpośrednio sąsiedniej wielkości deklarowanej.

## 5. PAKOWANIE

**5.1. Wymagania ogólne.** Norma określa wymagania dotyczące migdałów słodkich obłuszczonych (nazywanych dalej migdałami) w stadium wysyłki, po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

W każdym opakowaniu migdały powinny być jednolite, tego samego pochodzenia, jakości i wielkości (jeśli są sortowane wg wielkości). Widoczna część zawartości każdego opakowania powinna być reprezentatywna dla zawartości całego opakowania.

**5.2. Opakowanie** powinno chronić jakość migdałów. Materiały opakowaniowe używane do wykładania wnętrza opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek zewnętrznym lub wewnętrznym uszkodzeniom migdałów. Użycie materiałów, a w szczególności papieru lub nanoszenie

stemplem napisów zawierających specyfikację handlową jest dozwolone pod warunkiem<sup>1)</sup>, że nadruk lub etykietowanie będzie wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie mogą zawierać żadnych obcych zanieczyszczeń.

**5.3. Znakowanie.** Na każdym opakowaniu lub opakowaniu zbiorczym muszą być umieszczone następujące informacje zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe i widoczne z zewnątrz:

- a) cechy identyfikacyjne:
  - pakujący i/lub wysyłający,
  - nazwisko i adres lub urzędowo ustanowiony lub akceptowany znak handlowy,
- b) rodzaj produktu
  - migdały słodkie obłuszczone,
  - nazwa odmiany i/lub typu handlowego,
- c) pochodzenie produktu — kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon administracyjny uprawy lub nazwa miejsca uprawy, podane jako nazwa kraju, regionu lub miejscowości,
- d) charakterystyka jakości handlowej:
  - klasa,
  - wielkość (jeśli ma zastosowanie) wyrażona jako najmniejsza i największa średnica dla migdałów kalibrowanych np. 14/15 mm, lub najmniejsza średnica uzupełniona słowami *i powyżej* lub największa średnica uzupełniona słowami *i poniżej* dla migdałów przesiewanych, lub liczba migdałów na 100 g lub na 1 uncję (np. 80-85/100 g, 22/oz),
    - w przypadkach stosownych określenia *niekalibrowane* i/lub *wolne od jąder bliźniaczych*,
    - rok zbioru (na życzenie),
    - masa netto lub liczba opakowań jednostkowych uzupełniona masą netto opakowania jednostkowego, w przypadku gdy opakowania transportowe je zawierają.

<sup>1)</sup> Postanowienia krajowe uzupełniają to wymaganie. Patrz Postanowienia krajowe p. 2.4.a).

**POSTANOWIENIA KRAJOWE UZUPEŁNIAJĄCE I ZMIENIAJĄCE NIEKTÓRE WYMAGANIA  
NORMY UN/ECE STANDARD DF-06**

**1. Postanowienia zmieniające niektóre wymagania normy UN/ECE STANDARD DF-06**

**1.1. Wilgotność** — dopuszcza się nie więcej niż 8% wag.

**1.2. Tolerancje.** W p. 4.1 tolerancje dotyczące jakości wg tabl. 2 zmieniono w poz. e), f), i) następująco:

Dopuszczalne wady	Dopuszczalne tolerancje w klasach jakości, % wag, nie więcej niż		
	Ekstra	I	II
e) zjełczałych lub uszkodzonych przez szkodniki	0,5	1,5	2
f) spleśniałych i/lub zgniłych	0,5	0,5	0,5
i) pył, części skorupki lub inne zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego	0,2	0,5	0,5

**2. Postanowienia uzupełniające niektóre wymagania normy UN/ECE STANDARD DF-06**

**2.1. Przepisy kwarantannowe.** Migdały powinny być wolne od chorób, szkodników i chwastów kwarantannowych wg obowiązującego Rozporządzenia Ministra Rolnictwa, Leśnictwa i Gospodarki Żywnościowej w sprawie kwarantanny roślin.

**2.2. Pozostałości środków ochrony roślin** — wg aktualnych zaleceń FAO; w przypadku obecności pozostałości środków ochrony roślin nie objętych zaleceniami FAO/WHO, importer wiedząc o tym, powinien przed przywozem migdałów zgłosić ten fakt Ministerstwu Zdrowia i Opieki Społecznej i uzyskać jego zezwolenie.

**2.3. Obecność martwych rozkruszków** — nie więcej niż 50 sztuk/kg.

**2.4. Pakowanie i przechowywanie**

a) pakowanie — wg BN-79/8196-03 p. 4, a ponadto: — użycie materiałów, a w szczególności papieru lub nanoszenie stemplem napisów zawierających specyfika-

cję handlową jest dozwolone pod warunkiem, że materiały są dopuszczone do kontaktu z żywnością przez krajowe władze sanitarne, a nadruk lub etykietowanie będzie wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju; towar przepakowany w kraju powinien być pakowany do opakowań zgodnych z obowiązującymi normami,

b) przechowywanie — wg BN-79/8196-03 p. 4.

**2.5. Transport.** Środki transportu powinny być suche, czyste i wolne od obcych zapachów oraz żywych szkodników. Przy ładowaniu i wyładowaniu należy przestrzegać przepisów obowiązujących dla poszczególnych środków transportu, które podano w Informacjach dodatkowych w p. 3.

**2.6. Pobieranie próbek** — wg BN-79/8132-17 z następującymi zmianami co do wielkości ich masy:

— masa każdej próbki pierwotnej około 50 g,

— masa każdej próbki jednostkowej około 150 g, a w przypadku towaru w opakowaniach detalicznych całe jedno opakowanie,

— masa średnich próbek laboratoryjnych: do badania wilgotności około 300 g, do pozostałych badań około 500 g.

**2.7. Badania** — wg BN-79/8196-03 p. 5.1 i 5.3 z następującymi zmianami w p. 5.3.9 Oznaczanie wilgotności:

— rozdrobnić próbkę laboratoryjną tak, aby wielkość cząsteczek mieściła się w przedziale od 2 do 4 mm,

— wielkość naważki  $50 \pm 1$  g,

— stosować naczynka suszarkowe o średnicy 120 mm i głębokości 50 mm,

— suszyć przez 6 h,

— oznaczanie wykonać w 4 powtórzeniach.

**2.8. Ocena partii.** Partię migdałów uważa się za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań wymagania te spełniają. Partia towaru nieodpowiadająca wymaganiom normy może być dopuszczona do obrotu za zgodą kupującego, jako partia poza wyborem pod warunkiem że spełnia wymagania jakości zdrowotnej.

K O N I E C

**INFORMACJE DODATKOWE**

**1. Instytucja opracowująca normę** — Centralny Inspektorat Standaryzacji.

**2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/8196-01.** Norma zastępuje BN-66/8196-01 w zakresie wszystkich postanowień dotyczących migdałów słodkich obłuszczonych. Zmieniono treść tych postanowień biorąc pod uwagę normę UN/ECE STANDARD DF-06.

**3. Normy i dokumenty związane**

BN-79/8196-03 Owoce suche. Orzechy laskowe łuszczone

BN-79/8132-17 Przyprawy korzenne. Pobieranie próbek

Wydawnictwa Metodyczne PZH 1970 r. nr 2,5 (31,34) zeszyt 4,5. — Metody badań pozostałości pestycydów w środkach spożywczych (opracowanie zbiorowe)

Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 13 kwietnia 1973 r. w sprawie zasad postępowania ze środkami spożywczymi i używkami o niewłaściwej jakości zdrowotnej (Dz.U. nr 19, poz. 10)

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 października 1985 r. w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i u-

żywkach oraz na ich powierzchni (Mon. Pol. nr 39, poz. 259)

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa z dnia 4 października 1962 r. w sprawie kwarantanny roślin (Dz. U. nr 57, poz. 283)

Obowiązujące przepisy transportowe

Ustawa z dnia 15 listopada 1984 r. Prawo przewozowe (Dz. U. nr 53, poz. 272)

Regulamin Przedsiębiorstwa Polskie Koleje Państwowe o ładowaniu i zabezpieczaniu przesyłek towarowych (Dz.T.iZ.K nr 9, poz. 68 z dnia 1 lipca 1985 r.)

Zarządzenie Ministra Komunikacji z dnia 7 marca 1963 r. w sprawie ładowania samochodów ciężarowych i przyczep (Mon. Pol. nr 24,

poz. 123 z 1963 r. oraz Mon. Pol. nr 35, poz. 250 z 1968 r.)

#### **4. Normy i dokumenty międzynarodowe**

UN/ECE STANDARD DF-06 Decorticated Sweet Almonds  
FAO/WHO Codex Alimentarius — Volume XIII, Second Edition,  
1986 Codex Maximum Limits for Pesticide Residues

FAO/WHO Codex Alimentarius, Volume D, CAC/RCP 6-1972 Recommended International Code of Hygienic Practice for Tree Nuts (Second Edition)

**5. Symbol wg SWW — 4133-24.**

**6. Autor projektu normy — mgr Joanna Święcka — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.**