

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ЯКОН

CXS 324R-2017

Принят в 2017 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству якона на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки. В случае его применения на стадиях после упаковки у продуктов может проявляться по сравнению с требованиями стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости;
- для продуктов, не относящихся к классу "Экстра", незначительное ухудшение состояния, вызванное их развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставлять такие продукты, предлагать их на продажу, доставлять или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на клубнеплоды видовых и/или коммерческих сортов якона, полученные от растения *Smallanthus sonchifolius* (Poepp. & Endl.) H. Robinson, семейства *Asteraceae*, предназначенные для употребления в свежем виде после обработки и упаковки. Стандарт не распространяется на якон, предназначенный для промышленной переработки.

3. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

3.1 Минимальные требования

Во всех классах, при условии соблюдения специальных положений для каждого класса и допустимых отклонений, якон должен быть:

- без повреждений;
- доброкачественным; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистым, практически без видимых посторонних примесей;
- практически без насекомых-вредителей;
- без повреждений мякоти, вызванных насекомыми-вредителями;
- без излишней поверхностной влаги, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- внешне свежим;
- плотным;
- без механических повреждений и побитостей;
- без повреждений, вызванных морозом или низкими температурами;
- без повреждений, вызванных растрескиванием или высокими температурами;
- без посторонних запахов и/или привкусов.

Срез на дистальной (узкой) части клубнеплода якона не должен превышать 2 см в диаметре.

У видовых и/или коммерческих сортов с выраженным стеблем стеблевая часть (основание) клубнеплода должна иметь чистый срез от 1 до 2,5 см длиной.

Степень зрелости и состояние клубнеплодов якона должны быть такими, чтобы якон мог:

- перенести транспортные и погрузочно-разгрузочные операции; и
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

3.1.1 Минимальные требования к зрелости

Якон должен достичь надлежащей степени зрелости для торговли и потребления, соответствующей характеристикам видового и/или коммерческого сорта и зоны выращивания.

3.2 Классификация

Якон подразделяется на три класса, описанные ниже:

3.2.1 Класс "Экстра"

Клубнеплоды якона этого класса должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам видового и/или коммерческого сорта, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке.

3.2.2 Класс I

Клубнеплоды якона этого класса должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам видового и/или коммерческого сорта, к которому относятся. Могут допускаться перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что они не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке:

- небольшие дефекты формы;
- зарубцевавшиеся повреждения, не превышающие 10% площади поверхности продукта;
- поцарапанные участки, не превышающие 10% площади поверхности продукта.
- Во всех случаях дефекты не должны затрагивать мякоть клубнеплода.

3.2.3 Класс II

Этот класс включает клубнеплоды якона, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в разделе 3.1. Могут допускаться перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что якон сохраняет свои основные характеристики, такие как качество, сохранность и товарный вид:

- дефекты формы;
- зарубцевавшиеся повреждения, не превышающие 20% от площади поверхности продукта;
- поцарапанные участки, не превышающие 20% площади поверхности продукта.

Значительные дефекты качества мякоти клубнеплода не допускаются.

4. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Клубнеплоды якона могут калиброваться по максимальному диаметру в поперечном сечении и по весу каждого клубнеплода в соответствии с существующей торговой практикой. Размер должен указываться на упаковке в соответствии со следующей таблицей, которая представлена в качестве руководства и может использоваться по желанию.

Обозначение размера	Максимальный диаметр (мм)	Масса (г)
1	> 70	> 300
2	> 50 до 70	> 120 до 300
3	30 до 50	≤ 120

Клубнеплоды якона всех размеров должны иметь следующие формы: веретенообразная, овальная или яйцевидная, обратнойяйцевидная и неправильная, поскольку у некоторых сортов якона форма клубнеплодов более сглаженная и симметричная, чем у других.

5. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ

5.1 Допустимые отклонения по качеству

На всех этапах реализации в каждой партии продукта допускается наличие продукта, не отвечающего требованиям к качеству и размеру, установленным для указанного класса.

5.1.1 Класс "Экстра"

Допустимо наличие 5% клубнеплодов якона от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса I.

5.1.2 Класс I

Допустимо наличие 10% клубнеплодов якона от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса II.

5.1.3 Класс II

Допустимо наличие 10% клубнеплодов якона от общего количества или массы, не удовлетворяющих как требованиям данного класса, так и минимальным требованиям, за исключением продукции, пораженной гнилью или поврежденной любым другим способом, что делает ее непригодной к употреблению.

5.2 Допустимые отклонения по размеру

Для всех классов, если клубнеплоды калиброваны, допустимо наличие 10% клубнеплодов якона от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям к размеру.

6. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

6.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы или партии должно быть однородным по форме и содержать клубнеплоды одинакового происхождения, видового и/или коммерческого сорта, цвета, качества и размера.

Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

Тем не менее клубнеплоды якона разных видовых и/или коммерческих сортов могут быть упакованы вместе при условии, что они однородны по качеству и в отношении каждого видового и/или коммерческого сорта – по происхождению.

6.2 Упаковка

Клубнеплоды якона должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить им надлежащую сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть предназначенными для упаковки пищевых продуктов, чистыми и качественными, чтобы избежать возможных внешних или внутренних повреждений продукции. Использование материалов, в особенности бумаги или этикеток с торговой спецификацией, разрешено в том случае, если при нанесении текста или маркировки были использованы нетоксичные чернила и клей.

Наклейки на корнеплоды при удалении не должны оставлять повреждений кожицы клубнеплода или видимых следов клея.

Клубнеплоды якона должны упаковываться в тару в соответствии с *Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих тропических фруктов и овощей* (СХС 44-1995).

6.2.1 Описание тары

Тара должна обеспечивать сохранение качества, требования гигиены, вентиляцию и иметь достаточную прочность для обеспечения соблюдения правил погрузки, транспортировки и сохранности клубнеплодов якона.

Упаковочная тара не должна содержать инородных веществ и посторонних запахов.

7. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

7.1 Потребительская упаковка

В дополнение к требованиям *Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1.1 Характер продукции

На каждой упаковке необходимо указать название продукта, можно указать также название видового и/или коммерческого сорта.

7.1.2 Происхождение продукции

Страна происхождения¹ и, опционально, район, где якон был выращен, или название области, региона или местности.

В случае смеси явно различных видовых и/или коммерческих сортов якона различного происхождения название каждой страны происхождения указывается после наименования соответствующего видового и/или коммерческого сорта.

¹Указывается полное или обычно используемое название.

7.2 Транспортная тара

О каждой единице тары должны иметься сведения, приведенные ниже, причем все данные должны быть нанесены хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне контейнера либо содержаться в сопроводительных документах.

Если якон транспортируется насыпью (загружается непосредственно в транспортное средство), эти сведения должны содержаться в сопроводительных документах, прикрепленных на видном месте внутри транспортного средства.

7.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (опционально)².

7.2.2 Характер продукции³

Наименование продукции, название видового и/или коммерческого сорта (опционально).

В случае смеси явно различных видовых и/или коммерческих сортов наименования различных видовых и/или коммерческих сортов.

В случае смеси явно различных видовых и/или коммерческих сортов якона и/или клубнеплодов различного цвета, если продукт находится в непрозрачной упаковке, должны указываться наименования различных видовых и/или коммерческих сортов и/или цветов и количество каждого в упаковке.

7.2.3 Происхождение продукции

Страна происхождения⁴ и, опционально, район производства или его национальное, региональное или местное название.

В случае смеси явно различных видовых и/или коммерческих сортов якона и/или клубнеплодов различного происхождения название каждой страны происхождения должно указываться после наименования видового и/или коммерческого сорта.

7.2.4 Товарные характеристики

- класс;
- размер.

7.2.5 Официальная пометка о контроле (опционально)

8. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Настоящий стандарт распространяется на клубнеплоды якона, относящиеся к категории пищевых продуктов 04.2.1.1 "Необработанные свежие овощи (включая грибы, корнеплоды и клубнеплоды, бобовые и зернобобовые, алоэ вера), морские водоросли, орехи и семена", соответственно пищевые добавки не допускаются согласно положениям *Общего стандарта на пищевые добавки* (CXS 192-1995).

9. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

9.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для этих продуктов.

9.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CXS 193-1995).

² 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.

³ Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен позволять прослеживаемость согласно положениям соответствующих разделов руководства *Прослеживаемость продукта как средство системы контроля и сертификации* (CXG 60-2006).

⁴ Указывается полное или обычно используемое название.

10. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 10.1** Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов *Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969)*, *Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей (СХС 53-2003)* и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.
- 10.2** Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям в соответствии с *Принципами разработки и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (СХГ 21-1997)*.