

СТАНДАРТ ДЛЯ МАНГО (CODEX STAN 184-1993)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Данный стандарт распространяется на товарные сорта манго, полученные от *Mangifera indica* L., семейства Anacardiaceae, и служит для обеспечения потребителя свежими плодами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На плоды манго, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется. (CAC/GL 21-1997)».

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Плоды манго всех трех классов, с соблюдением положений для каждого класса в отдельности и учетом допустимых отклонений, должны быть:

- неповрежденными;
- доброкачественными; не допускается гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления;
- чистыми, практически лишенными каких-либо видимых загрязняющих частиц;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без излишней поверхностной влаги, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при изъятии продукции из охлаждаемого хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- твердыми;
- свежими;
- без повреждений, вызванных низкими температурами;
- без черных некротических пятен или следов;
- без заметных ушибов;
- достаточно развитыми и демонстрирующими удовлетворительную степень зрелости.

Если присутствует плодоножка, она должна быть не более 1 см в длину.

2.1.1. Степень зрелости и состояние плодов манго должны быть таковы, чтобы плоды могли:

- естественным образом дозреть, достигнув таким образом степени зрелости, соответствующей характеристикам сорта;
- перенести транспортно-погрузочные работы;
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

В процессе созревания окраска плодов может изменяться в зависимости от сорта.

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Плоды манго подразделяются на три класса, представленные ниже.

2.2.1. Класс «экстра»

Плоды манго этого класса должны быть превосходного качества. Они должны иметь соответствующие сорту характеристики. 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.

2.2.2. Класс I

Плоды манго этого класса должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам помологического сорта. Они могут иметь небольшие дефекты, перечисленные ниже, но при условии, что эти дефекты не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы плодов;
- небольшие дефекты кожицы, в результате потертости или солнечного загара, опробковевшие участки, образовавшиеся в результате камедетечения (включая продольные следы) и зажившие повреждения, общая площадь которых не превышает 3, 4, 5 см² для размерных групп А, В, С соответственно.

2.2.3. Класс II

Этот класс включает плоды манго, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1. При этом они могут иметь некоторые дефекты, приведенные ниже, при условии, что плоды сохраняют основные характеристики, такие как качество, сохранность и хороший внешний вид.

- дефекты формы плодов;
- дефекты кожицы, в результате потертости или солнечного загара, опробковевшие участки, образовавшиеся в результате камедетечения (включая продольные следы) и зажившие повреждения, общая площадь которых не превышает 5, 6, 7 см² для размерных групп А, В, С соответственно.

Для классов I и II допустимо наличие разбросанных оржавленных чечевичек, а также на плодах с характерным для сорта зеленым цветом кожицы пожелтения до 40% поверхности в результате воздействия прямых солнечных лучей, за исключением некротических пятен.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Калибровка проводится по массе плодов, в соответствии со следующей таблицей:

Категория по размеру	Шкала массы (г)
A	200-350
B	351-550
C	551-800

Максимальная допустимая разница между размерами плодов в одной и той же упаковочной таре, соответствующими одному из упомянутых выше категорий размера, должна быть 75, 100 и 125 г соответственно. Минимальная масса плодов манго должна быть не менее 200 г.

4. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ

Допустимы некоторые отклонения по качеству и размеру для продукции, которая не удовлетворяет полностью требованиям установленного для нее класса.

4.1. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО КАЧЕСТВУ

4.1.1. Класс «экстра»

Допустимо наличие 5% плодов от общего количества или массы плодов манго, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса I или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.2. Класс I

Допустимо наличие 10% плодов от общего количества или массы плодов манго, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса II или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.3. Класс II

Допустимо наличие 10% плодов от общего количества или массы плодов манго, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением плодов, подверженных гниению или имеющих другие дефекты, в результате которых продукция становится не пригодной к употреблению.

4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для всех классов допустимо наличие в каждой упаковке 10% плодов от общего количества или массы, масса которых отличается не более чем на 50% от допустимой разницы для соответствующей группы (A, B, C). Для группы самых мелких плодов масса плодов не должна быть меньше 180 г, а для группы самых крупных - не более 925 г, как указано ниже:

Категория по размеру	Допустимый диапазон массы	Допустимый диапазон массы (<10% плодов, выходящих за пределы нормального диапазона размера)	Максимальная допустимая разница между массой плодов в каждой упаковке
A	200 – 350	180 – 425	112.5
B	351 – 550	251 – 650	150
C	551 – 800	426 – 925	187.5

5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

5.1. ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждого упаковочного контейнера должно быть однородным и содержать плоды манго одинакового происхождения, сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2. УПАКОВКА

Плоды должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить им надлежащую сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми^{1,1}, чистыми и качественными, чтобы избежать возможных внутренних и внешних повреждений продукции. Использование материалов, особенно бумаги и этикеток с торговой спецификацией, разрешено в том случае, если при нанесении текста или маркировке были использованы нетоксичные чернила и клей.

Плоды манго должны быть упакованы в каждый контейнер в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих тропических фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004)».

5.2.1. Описание тары

Тара должна обеспечивать сохранение качества, требования гигиены, вентиляции и иметь достаточную прочность для обеспечения правил погрузки, транспортировки и сохранности плодов. Упаковочная тара (в том числе для продукции, поставляемой в большом объеме) не должна содержать инородных веществ и посторонних запахов.

6. МАРКИРОВКА

6.1. РОЗНИЧНАЯ УПАКОВКА

В соответствии с требованиями «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)», приняты следующие основные положения:

6.1.1. Характер продукции

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковке необходимо указать название продукта, можно указать также название сорта.

6.2. ТАРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПТОМ

О каждой упаковочной тарной единице должны иметься сведения, приведенные ниже, причем все данные должны быть нанесены на одной стороне контейнера хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами, либо содержаться в сопроводительных документах. Если имеется большая партия товара, все сведения о нем должны быть приведены в документах, сопровождающих груз.

6.2.1. Идентификация

Имя и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (необязательно)².

6.2.2. Характер продукции

Название продукции, если товар не виден снаружи. Название сорта или товарная категория (необязательно).

6.2.3. Происхождение продукции

Страна происхождения и, необязательно, район, где товар был выращен, или название области, региона или местности.

¹ В соответствии с данным стандартом сюда же относят повторно используемый материал для пищевых продуктов.

² Государственные законодательства многих стран требуют полного указания наименования и адреса. В случаях указания идентификационного кода рядом с ним необходимо сделать пометку «упаковщик и/или грузоотправитель» (или эквивалентная информация).

6.2.4. Товарная идентификация

- Класс;
- размер (размерная категория или диапазон массы в граммах); • количество единиц (необязательно);
- масса нетто (необязательно).

6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в плодах манго не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекса Алиментариус» для этого товара.

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в плодах манго не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекс Алиментариус» для этого товара.

8. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1. Продукцию, защищенную положениями данного Стандарта, рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)», «Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей (CAC/RCP 53-2003)» и других соответствующих текстов Кодекса, таких как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

8.2. Продукция должна соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии с «Принципами установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997)».