

СТАНДАР ДЛЯ МАНГОСТАНА (CODEX STAN 204-1997)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на товарные сорта мангостана, полученные от *Garcinia mangostana* L., семейства *Guttiferae*, и служит для обеспечения потребителя свежими плодами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На плоды мангостана, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Плоды мангостана обоих классов, с соблюдением положений для каждого класса в отдельности и учетом допустимых отклонений, должны быть:

- неповрежденными;
- с нетронутыми чашечкой и цветоножкой;
- неповрежденными; не допускается гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления;
- чистыми, практически лишенными каких-либо видимых загрязняющих частиц;
- практически без насекомых-вредителей, портящих внешний вид продукции;
- 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;
- свежими, сохранившими форму, окраску и вкус, характерные для вида;
- без млечного сока;
- без явно выраженных пятен;
- без повреждений плотной кожуры, которая не препятствует легко разрезать плод.

2.1.1. Уровень зрелости и состояние плодов мангостана должны быть таковы, чтобы плоды могли:

- уже в снятом состоянии достичь нормальной степени зрелости (окраска кожицы должна быть по крайней мере розовой);
- перенести транспортно-погрузочные работы;
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Плоды мангостана подразделяются на два класса, представленные ниже.

2.2.1. Класс «экстра»

Плоды мангостана этого класса должны быть превосходного качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. 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 мангостана этого класса должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. 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 в упаковке:

- незначительные дефекты формы плодов;
- небольшие дефекты кожицы и чашечки, такие как пятна, царапины или другие механические повреждения. Они не должны занимать более 10% от общей поверхности плода.

Во всех случаях повреждения не должны затрагивать мякоть плода.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Калибровка проводится по массе или максимальному диаметру плода, в соответствии со следующей таблицей:

Категория по размеру	Шкала массы (г)	Шкала диаметра (мм)
A	30 - 50	38 - 45
B	51 - 75	46 - 52
C	76 - 100	53 - 58
D	101 - 125	59 - 62
E	> 125	> 62

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 мангостана, 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 мангостана, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей или иначе поврежденной продукции, которая становится не пригодной к употреблению.

4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для обоих классов допустимо наличие 10% плодов от общего количества или массы плодов мангостана, которые не соответствуют требуемому размеру, указанному в разделе 3, но близки к нему.

5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

5.1. ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии для продукции, поставляемой в большом объеме) должно быть единообразным и содержать плоды мангостана одинакового происхождения, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной тары (или партии для продукции, поставляемой в большом объеме) 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 новыми¹, 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 маркировки были использованы нетоксичные чернила и клей.

Плоды мангостана 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 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).

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).

6.2.3. Происхождение продукции

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

6.2.4. Товарная идентификация

- класс;
- размер (размерная категория или минимальная и максимальная масса или длина в граммах или миллиметрах, соответственно);
- масса нетто (необязательно).

6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

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

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в плодах мангостана 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)».