

## СТАНДАРТ ДЛЯ КАРАМБОЛЫ (CODEX STAN 187-1993)

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на плоды товарных сортов карамболы, полученных от *Averrhoa carambola* L., семейства Oxalidaceae, и служит для обеспечения потребителя свежими плодами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На плоды карамболы, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

### 2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

#### 2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Плоды карамболы 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, 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;
- крепкими;
- свежими;
- без повреждений, вызванных низкими температурами;
- без ясно выраженных пятен;
- достаточно развитыми и зрелыми, в зависимости от характера продукции.

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

- перенести транспортно-погрузочные работы;
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

#### 2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Плоды карамболы подразделяются на три класса, представленные ниже.

##### 2.2.1. Класс «экстра»

Плоды карамболы этого класса должны быть превосходного качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта, быть полностью сформировавшимися и не иметь пятен и других повреждений, за исключением очень небольших поверхностных дефектов на кожице и ребрах, таких как потертости и ушибы, 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 карамболы этого класса должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта, быть вполне сформировавшимися и не иметь почти никаких пятен и других повреждений. Они могут иметь небольшие поверхностные дефекты на кожице и ребрах, такие как потертости и ушибы, которые, однако, не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный внешний вид продукта в упаковке. Повреждения должны занимать не более 5% от общей поверхности плода.

### 2.2.3. Класс II

Этот класс включает плоды карамболы, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1. Они должны быть нормально сформировавшимися и не иметь почти никаких пятен и других повреждений. Они могут иметь небольшие поверхностные дефекты на кожице и ребрах, такие как потертости и ушибы, при условии, что плоды сохраняют основные характеристики, такие как качество, сохранность и хороший внешний вид. Повреждения не должны занимать более 10% от общей поверхности плода.

## 3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

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

Категория по размеру	Шкала массы (г)
A	80 - 129
B	130 - 190
C	> 190

## 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 карамболы, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих Классу 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 карамболы, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих Классу 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 карамболы, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей или иначе поврежденной продукции, не пригодной к употреблению.

## **4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ**

Для класса «экстра» допустимо наличие 5%, для классов I и II - 10% плодов от общего количества или массы плодов карамболы, 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 однородным и содержать плоды карамболы одинакового происхождения, сорта, качества и размера. Для класса «экстра» окраска и степень зрелости плодов должны быть одинаковы. 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 новыми<sup>1</sup>, 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 карамболы должны быть упакованы в тару 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, требований гигиены, вентиляции и иметь достаточную устойчивость для обеспечения правильной погрузки, транспортировки и сохранности плодов. Тара (в том числе для продукции, поставляемой в большом объеме) не должны 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 единице должны иметься сведения, приведенные ниже, причем все данные должны наноситься хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне контейнера либо в сопроводительных документах. Если имеется большая партия товара, все сведения о нем должны быть приведены в документах, сопровождающих груз.

---

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

### 6.2.1. Идентификация

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

### 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.

### 6.2.4. Товарная идентификация

- класс;
- размер (размерная категория или диапазон массы в граммах); \*количество плодов (необязательно);
- масса нетто (необязательно).

### 6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

## 7. КОНТАМИНАНТЫ

### 7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

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

### 7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание их в плодах карамболы 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)».

---

<sup>2</sup> Государственные законодательства многих стран требуют полного указания имени и адреса. В случаях указания идентификационного кода рядом с ним необходимо сделать пометку «упаковщик и/или грузоотправитель» (или эквивалентные должности).