

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ПЛОДЫ ПАПАЙИ

CXS 183-1993

Принят в 1993 году. Пересмотрен в 2001 году. С изменениями 2005 и 2011 годов.

## 1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на плоды коммерческих сортов папайи *Carica papaya* L. семейства *Caricaceae*, поставляемые для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на плоды папайи, предназначенные для промышленной переработки.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

### 2.1 Минимальные требования

Вне зависимости от сорта и принимая во внимание специальные требования и допустимые отклонения для каждого сорта, плоды папайи должны быть:

- целыми;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- практически без следов повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- практически без насекомых-вредителей, портящих общий внешний вид продукции;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса<sup>1</sup>;
- плотными;
- внешне свежими;
- без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами.

При наличии плодоножки ее длина не должна превышать 1 см.

**2.1.1** Плоды папайи должны достичь надлежащего уровня развития и зрелости, соответствующих критериям, установленным для ботанического и/или коммерческого сорта, а также зоны, в которой их выращивают.

Степень развития и состояние плодов папайи должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

### 2.2 Классификация

Плоды папайи подразделяются на три сорта, описанные ниже.

#### 2.2.1 Высший сорт

Плоды папайи этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического и/или коммерческого сорта, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, при условии, что такие дефекты не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

---

<sup>1</sup> Данное положение допускает наличие запаха, вызванного консервантами, используемыми в соответствии с установленными нормами.

### 2.2.2 *Первый сорт*

Плоды папайи этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического и/или коммерческого сорта, к которому относятся. Допускаются перечисленные ниже незначительные дефекты при условии, что они не портят общий внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты кожуры (т. е. ушибы, солнечные ожоги и/или пятна от млечного сока). Общая площадь повреждений не должна превышать 10% общей площади.

Во всех случаях указанные повреждения не должны затрагивать мякоть плода.

### 2.2.3 *Второй сорт*

К этому сорту относятся плоды папайи, которые по своим качествам не соответствуют более высоким сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным в разделе 2.1. Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты при условии, что плоды папайи сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски;
- дефекты кожуры (т. е. ушибы, солнечные ожоги и/или пятна от млечного сока). Общая площадь повреждений не должна превышать 15% общей площади;
- небольшие следы повреждений насекомыми-вредителями.

Во всех случаях указанные повреждения не должны затрагивать мякоть плода.

## 3. КАЛИБРОВКА

Калибровка проводится по массе плода, которая должна составлять не менее 200 г, в соответствии со следующей таблицей:

| Код размера | Масса (г) |
|-------------|-----------|
| A           | 200–300   |
| B           | 301–400   |
| C           | 401–500   |
| D           | 501–600   |
| E           | 601–700   |
| F           | 701–800   |
| G           | 801–1100  |
| H           | 1101–1500 |
| I           | 1501–2000 |
| J           | > 2001    |

## 4. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

Допускается содержание продукции в каждой упаковочной единице (или каждой партии, если продукция поставляется навалом), не отвечающей требованиям для указанного сорта, в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров.

### 4.1 Допустимые отклонения по качеству

#### 4.1.1 *Высший сорт*

Допускается содержание 5% плодов папайи от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта или, в некоторых исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

#### 4.1.2 *Первый сорт*

Допускается содержание 10% плодов папайи от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для первого сорта, но соответствующих критериям второго сорта или, в исключительных

случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

#### 4.1.3 **Второй сорт**

Допускается содержание 10% плодов папайи от общего количества или массы, не удовлетворяющих ни требованиям для данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением пораженной гниением или иной порчей продукции, что делает продукцию непригодной к употреблению.

#### 4.2 **Допустимые отклонения по размеру**

Для всех сортов допускается наличие 10% плодов папайи от общего количества или массы, которые не соответствуют, но близки к требуемому размеру, указанному на упаковочной таре, при минимальной массе 190 г для плодов папайи наименьшего размерного диапазона.

### 5. **ТОВАРНЫЙ ВИД**

#### 5.1 **Однородность**

Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии, если продукция поставляется навалом) должно быть однородным и содержать плоды папайи одинакового происхождения, ботанического и/или коммерческого сорта, качества и размера. Окраска и степень зрелости папайи высшего сорта должны быть единообразными. Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы (или партии, если продукция поставляется навалом) должна соответствовать содержимому всей упаковки.

#### 5.2 **Упаковка**

Плоды папайи должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми<sup>2</sup>, чистыми и качественными, с тем чтобы обеспечивать предохранение продукта от внешних и внутренних повреждений. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговой спецификацией, разрешается при условии, что чернила или клей, применяемые для нанесения текста или наклеивания этикеток, не являются токсичными.

Плоды папайи упаковываются в тару в соответствии с "Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей" (СХС 44-1995).

#### 5.2.1 **Описание тары**

Тара должна отвечать требованиям в отношении качества, гигиены, вентилирования и прочности, позволяющим обеспечить погрузку, транспортировку и сохранность плодов папайи. В упаковочных единицах (или партии, если продукция поставляется навалом) не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

### 6. **МАРКИРОВКА ИЛИ ЭТИКЕТИРОВАНИЕ**

#### 6.1 **Потребительская тара**

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

#### 6.1.1 **Наименование продукта**

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковочной единице указывается наименование продукта; также может указываться название ботанического и/или коммерческого сорта.

#### 6.2 **Транспортная тара**

На каждой упаковке должны быть указаны следующие сведения, сгруппированные с одной стороны, легко читаемые, нанесенные нестираемой краской и видимые снаружи; эти сведения могут также приводиться в товаросопроводительных документах. Для продукции, поставляемой навалом, эти сведения должны приводиться в товаросопроводительных документах.

#### 6.2.1 **Идентификация**

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (опционально)<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Для целей настоящего стандарта сюда же относится повторно используемый материал, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

<sup>3</sup> Национальное законодательство ряда стран требует подробного указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующие сокращения) должна ставиться в непосредственной близости от кодового обозначения.

### **6.2.2 Характер продукта**

Наименование продукта, если продукт находится в непрозрачной таре. Наименование ботанического и/или коммерческого сорта.

### **6.2.3 Происхождение продукта**

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

### **6.2.4 Торговое обозначение**

- сорт;
- размер (код размера или средняя масса в граммах);
- количество единиц (опционально);
- масса нетто (опционально).

### **6.2.5 Отметка контролирующих органов (опционально)**

## **7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА**

**7.1** Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).

**7.2** Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

## **8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

**8.1** 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.

**8.2** Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).