

СТАНДАРТ ДЛЯ КОЛЮЧЕЙ ГРУШИ (CODEX STAN 186-1993)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на плоды товарных сортов колючей груши, полученных от *Opuntia ficus indica*, *O. streptachanthae*, и *O. lindheimeri*, семейства *Cactaceae*, и служит для обеспечения потребителя свежими плодами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На плоды колючей груши, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- неповрежденными;
- доброкачественными; гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления, не допускается;
- 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;
- крепкими;
- свежими;
- без повреждений, вызванных низкими температурами;
- без колючек;
- без ясно выраженных пятен;
- достаточно развитыми и зрелыми, в зависимости от характера продукции.

В зависимости от сорта колючей груши, цветоложе должно быть плоским или слегка вогнутым. Форма, окраска, вкус и запах плодов должны соответствовать характеристикам вида.

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

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

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Плоды колючей груши подразделяются на три класса, представленные ниже.

2.2.1. Класс «экстра»

Плоды колючей груши 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 колючей груши 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 продукта в упаковке:

- небольшие дефекты формы и окраски плодов;
- небольшие дефекты кожицы, такие как механические повреждения, ушибы, солнечные ожоги, опробкование, пятна и другие поверхностные дефекты. Повреждения не должны занимать более 4% от общей поверхности плода.

Во всех случаях повреждения не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3. Класс II

Этот класс включает плоды колючей груши, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. 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 и окраски плода, при этом продукция должна сохранять общие для плодов колючей груши характеристики;
- дефекты кожицы, такие как механические повреждения, ушибы, царапины, опробковевшие участки, солнечные ожоги и другие. Повреждения не должны занимать более 8% от общей поверхности плода.

Во всех случаях повреждения не должны затрагивать мякоть плода.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

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

Категория по размеру	Шкала массы (г)
A	90 – 105
B	105 - 140
C	140 - 190
D	190 - 270
E	> 270

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 колючей груши, 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 колючей груши, 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 колючей груши, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей, сильно искривленной или иначе поврежденной продукции, которая не пригодна 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 колючей груши, 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 колючей груши 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 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 маркировке были использованы нетоксичные чернила и клей.

Плоды колючей груши 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)».

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

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 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.

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 и/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)

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

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

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

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в плодах колючей груши 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)», «Гигиенические 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)».