

## СТАНДАРТ НА ТОМАТЫ (CODEX STAN 293-2008)

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на коммерческие разновидности томатов вида «Помидор съедобный» (*Lycopersicon esculentum* Mill) семейства пасленовых, для поставки потребителю в свежем виде после предварительной подготовки и упаковки. Томаты для производственных целей настоящим стандартом не рассматриваются.

Томаты подразделяются на следующие коммерческие разновидности:

- «Круглые»
- «Рифленые»
- «Продолговатые» или «Вытянутые»
- Томаты «Черри» или томаты «Коктейль»

### 2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

#### 2.1 МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- неповрежденными;
- доброкачественными, не допускается гнилая или испорченная продукция, которая непригодна для употребления в пищу;
- чистыми, практически лишенными каких-либо загрязняющих частиц;
- практически без насекомых-вредителей, портящих внешний вид продукции;
- без излишней поверхностной влаги, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении продукта из охлаждаемого хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- свежим.

Для помидоров на ветке, стебли должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев и других инородных тел.

2.1.1 Подготовка и состояние томатов должны быть такими, чтобы плоды могли:

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

#### 2.1.2 Требования к зрелости продукта

Томаты должны быть в достаточной мере спелыми и в удовлетворительной степени зрелыми.

Спелость и степень зрелости томатов должны быть такими, чтобы плоды могли продолжать дозревать и достигнуть необходимой степени зрелости.

#### 2.2 КЛАССИФИКАЦИЯ

Томаты подразделяются на три класса, указанных ниже:

##### 2.2.1 Класс «Экстра»

Томаты этого класса должны быть превосходного качества. Они должны иметь плотную мякоть и соответствовать характеристикам сорта, таким как форма, внешний вид, степень зрелости.

Томаты должны быть одинаковыми по размеру. Цвет, в соответствии со степенью спелости, должен удовлетворять требованиям положений раздела 2.1.1 настоящего стандарта.

У них не должно быть зеленых боков и других дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке.

### 2.2.2 Класс I

Томаты этого класса должны быть хорошего качества. Они должны иметь достаточно плотную мякоть и удовлетворять характеристикам сорта, таким как форма, внешний вид, степень зрелости.

Они должны быть одинаковыми по размеру. На их поверхности не должно быть трещин и явных зеленых пятен.

Однако, перечисленные ниже небольшие дефекты допустимы, при условии, что они не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

- небольшие дефекты формы и спелости;
- небольшие дефекты окраски плодов;
- небольшие повреждения поверхности;
- легкие ушибы.

Кроме того, “рифленные” томаты могут иметь:

- мелкие трещинки, длиной не более 1 см;
- небольшие выпуклости;
- маленькие углубления, но без опробковения;
- пятна опробковения площадью не более 1 см<sup>2</sup>;
- линейные шрамы не более 2/3 наибольшего диаметра плода.

### 2.2.3 Класс II

Данный класс включает томаты, которые по своим характеристикам не вошли в два более высоких класса, описанных выше, но соответствуют минимальным требованиям к качеству, приведенными в разделе 2.1 настоящего стандарта.

Они должны иметь достаточно плотную мякоть (однако, она может быть немного мягче мякоти томатов класса I) и не иметь рваных трещин.

Однако, перечисленные ниже дефекты допустимы, при условии, что томаты сохраняют свои основные характеристики, а именно внешний вид плодов, их качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке:

- дефекты формы, спелости и окраски;
- поверхностные дефекты или ушибы, при условии, что плод поврежден незначительно;
- мелкие неглубокие трещины не длиннее 3 см – для круглых, рифленных или продолговатых томатов.

Кроме того, “рифленные” томаты могут иметь:

- более заметные выпуклости, чем допускается в классе I, но без нарушения формы плода;
- один рубец;
- опробковевшие участки площадью до 2 см<sup>2</sup>;
- заживший цветной рубец продолговатой формы (похожий на шрам).

## 3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Когда калибровка проводится по диаметру плода, размер определяется согласно максимального поперечного диаметра плода.

Калибровка по диаметру плода не проводится для томатов на ветке.

Калибровка необязательна для томатов Класса II.

Калибровка томатов может проходить следующими способами:

(а) Томаты могут калиброваться в соответствии с данными таблицы ниже:

Категория по размеру	Диаметр (мм)
0	$\leq 20$
1	$> 20 \leq 25$
2	$> 25 \leq 30$
3	$> 30 \leq 35$
4	$> 35 \leq 40$
5	$> 40 \leq 47$
6	$> 47 \leq 57$
7	$> 57 \leq 67$
8	$> 67 \leq 82$
9	$> 82 \leq 102$
10	$> 102$

или

(б) Tomatoes may be sized according to the following uniformity provision:

Максимальные расхождения в диаметре томатов, находящихся в одной упаковке не должно превышать:

- 10 мм, если диаметр самого маленького плода (согласно отметке на упаковке) менее 50 мм;
- 15 мм, если диаметр самого маленького плода (согласно отметке на упаковке) составляет 50 мм, но не более 70 мм;
- 20 мм, если диаметр самого маленького плода (согласно отметке на упаковке) составляет 70 мм, но не более 100 мм;
- Для томатов, диаметр которых более 100 мм нет ограничений на расхождения в диаметре.

или

(в) Томаты могут калиброваться согласно их количеству, диаметра и веса, в соответствии с положениями, принятыми законодательными органами страны-импортера.

#### 4. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ

Некоторые допустимые отклонения по качеству и размеру для продукции в каждой индивидуальной упаковке, 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 томатов, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих требованиям Класса I или, в некоторых случаях, имеющие допустимые отклонения по данному классу.

###### 4.1.2 Класс I

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

Для томатов на ветке, допускается, чтобы 5% от общего количества или веса плодов, были отсоединены от ветки.

#### 4.1.3 Класс II

Десять процентов от общего количества или веса томатов не соответствуют ни требованиям к данному классу продукта, ни минимальным требованиям, за исключением подгнивших, сильно побитых плодов, а также плодов, подвергшихся другим повреждениям, которые делают их негодными к употреблению в пищу.

Для томатов на ветке, допускается, чтобы 10% от общего количества или веса плодов, были отсоединены от ветки.

#### 4.2 ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для всех классов, допустимо наличие 10 % от общего количества или веса всех плодов, не удовлетворяющих требованиям к размеру плодов, но имеющих диаметр более или менее 10 мм диаметра, указанного на этикетке.

### 5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

#### 5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и содержать томаты одинакового происхождения, сорта или коммерческого типа, качества и размера (если размер указан).

Степень зрелости и окраска томатов Класса «Экстра» и Класса I должны быть практически одинаковыми. Кроме того, «длина» продолговатых плодов, также должна быть практически одинаковой.

Видимая часть содержимого упаковочной тары должна соответствовать содержимому всей упаковочной тары.

#### 5.2 УПАКОВКА

Томаты должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить им надлежащую сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми<sup>1</sup>, чистыми и такого качества, чтобы предотвратить возможное внешнее или внутреннее повреждение продукции. Использование материалов, особенно бумаги и этикеток с торговой спецификацией, разрешено в том случае, если при нанесении текста или при маркировке были использованы нетоксичные чернила и клей.

Плоды томатов должны быть упакованы в тару в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей» (CAC/RCP 44-1995).

##### 5.2.1 Описание тары

Тара должна обеспечивать сохранение качества, соответствовать требованиям гигиены, вентиляции и иметь достаточную прочность для обеспечения правил погрузки, транспортировки и сохранности плодов. Упаковочная тара не должна содержать инородных веществ и посторонних запахов.

#### 5.3 ТОВАРНЫЙ ВИД

Томаты могут выглядеть следующим образом:

- (i) Отдельные плоды с плодоножкой или без нее и с коротким стебельком;
- (ii) Плоды в гроздьях, другими словами, на основном соцветии или его части, причем на каждом соцветии или его части должно быть соответствующее количество плодов:
  - По 3 плода на ветке (по 2 плода, если они были предварительно упакованы) или
  - В случае с гроздьями томатов «черри», по 6 плодов на ветке (по 4 плода, если они были предварительно упакованы).

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

## 6. МАРКИРОВКА

### 6.1 Розничная упаковка

В дополнение к требованиям Общего Стандарта Кодекса на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985), применяются следующие положения:

#### 6.1.1 Характер продукции

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковке необходимо указать наименование продукта, а также могут быть указаны название сорта или сортовая категория.

### 6.2 ТАРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПТОМ

На каждой упаковочной тарной единице должны быть указаны приведенные ниже сведения, причем все данные должны наноситься хорошо различимыми, крупными и четкими нестираемыми буквами на одной стороне тарной упаковки либо в сопроводительных документах.

#### 6.2.1 Идентификация

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

#### 6.2.2 Nature of Produce

- Name of the produce “tomatoes” or “trusses of tomatoes” and the commercial type if the contents are not visible from the outside. These details must always be provided for “cherry” and “cocktail” tomatoes, whether in trusses or not;
- Name of the variety (optional).

#### 6.2.3 Происхождение продукции

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

#### 6.2.4 Товарная идентификация

- Класс;
- Размер, выраженный как минимальный и максимальный диаметр плода (если производилась такая калибровка).

#### 6.2.5 Официальная отметка контролирующих органов (необязательно)

## 7. КОНТАМИНАНТЫ

### 7.1 Остатки пестицидов

Томаты должны соответствовать максимально допустимому содержанию в них остатков пестицидов, установленному Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного вида продукции.

### 7.2 ДРУГИЕ ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Томаты должны соответствовать максимально допустимому содержанию в них загрязняющих веществ, установленному Комиссией «Кодекс Алиментариус» для данного вида продукции

## 8. ГИГИЕНА

8.1 Продукцию, защищенную положениями данного стандарта рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами – Общими принципами гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969), «Гигиеническими нормами и правилами для свежих фруктов и овощей» (CAC/RCP 53-2003), и другими значимыми текстами Кодекса, такими 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 микробиологического критерия для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

<sup>2</sup> Государственные законодательства многих стран требуют полного указания имени и адреса. В случае указания идентификационного номера, рядом с ним следует сделать пометку «упаковщик и/или грузоотправитель» (или эквивалентная информация).