

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 - www.codexalimentarius.org

ЧЕСНОК СВЕЖИЙ

СТАНДАРТ CXS 337-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Цель настоящего стандарта — определить требования к качеству чеснока после подготовки и упаковки. Однако на следующих за упаковкой этапах могут наблюдаться следующие отклонения от требований настоящего стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости;
- незначительная порча, обусловленная созреванием и ограниченным сроком годности.

Владелец/продавец продукции может выставлять, предлагать на продажу, доставлять или сбывать свой товар только соответствии с настоящим стандартом и никаким иным образом. Ответственность за соблюдение такого соответствия несет владелец/продавец.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

2.1 Настоящий стандарт распространяется на луковицы¹ свежего чеснока культурных сортов, полученные от растений вида *Allium sativum L.*, семейства амариллисовые (*Allium sativum L.*), поставляемые в неочищенном и очищенном виде. Покровная чешуя неочищенной луковицы чеснока может быть сухой, однако это не должно влиять на свежесть зубков, которые после подготовки и упаковки должны быть доставлены потребителю в свежем виде.

2.2 Настоящий стандарт распространяется на чеснок свежий, состоящий из нескольких зубков, и на чеснок однодольный, состоящий из единственного зубка. Стандарт не распространяется на зеленый чеснок с листьями и неразвитыми зубками, а также на чеснок, предназначенный для промышленной переработки. В настоящем стандарте рассматриваются следующие разновидности чеснока в зависимости от просушенности покровной чешуи:

- Чеснок свежий — луковицы чеснока с влажной и плотной стрелкой и мягкой и эластичной покровной чешуей.
- Чеснок подсушенный — луковицы чеснока, у которых стрелка и покровная чешуя (листья и катафиллы) еще не полностью сухие.
- Чеснок сухой — луковицы чеснока, у которых стрелка, покровная чешуя (листья и катафиллы) и чешуя каждого зубка полностью сухие.

3. КАЧЕСТВО

3.1 Минимальные требования

Луковицы чеснока всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- неповрежденными и покрытыми покровной чешуей, если применимо;
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды, непригодные для употребления в пищу;
- плотными;
- чистыми, практически без заметных инородных включений;
- практически без насекомых-вредителей² и вызванных ими повреждений, портящих товарный вид;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса;
- без повреждений, вызванных воздействием низких и (или) высоких температур;
- без явных признаков прорастания;
- практически без корней.

¹ Луковица — покрытый похожей на очень тонкую бумагу чешуей побег, в пазухах которого образуются луковки (детки), наличие которых и подтверждает принадлежность побега к роду и виду *Allium Sativum L.*

Зубок — одна из деток, собранных у основания и формирующих луковицу. Каждый зубок покрыт очень тонкой прозрачной пленкой белого или красноватого цвета.

² Положения, касающиеся насекомых-вредителей, применяются с учетом правил защиты растений, принятых правительствами в соответствии с Международной конвенцией по карантину и защите растений (МККЗР).

- У сухого чеснока корни должны быть подрезаны близко к основанию луковицы. Длина обрезанной стрелки не должна превышать 3 см. Если чеснок поставляется связанным в косичку, длина стрелки не ограничена.

Степень развития и состояние луковиц чеснока должны быть такими, чтобы они:

- выдерживали транспортировку, погрузку и разгрузку;
- прибывали в пункт назначения в удовлетворительном виде.

3.1.1 Минимальные требования к зрелости

Луковицы чеснока должны достичь надлежащей степени развития в соответствии с критериями для культурного сорта и (или) товарного типа и района произрастания.

3.2 Классификация

Чеснок подразделяют на три товарных сорта.

3.2.1 Высший сорт

Луковицы чеснока высшего качества с характерными для культурного сорта и (или) товарного типа признаками, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции. Луковицы правильной формы и надлежащим образом очищены. Зубки плотно примыкают друг к другу.

3.2.2 Первый сорт

Луковицы чеснока хорошего качества с характерными для культурного сорта и (или) товарного типа признаками, Зубки достаточно плотно примыкают друг к другу. Допускается наличие незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- небольшие разрывы покровной чешуи луковицы;
- незначительные дефекты формы.

3.2.3 Второй сорт

Луковицы чеснока, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие минимальным требованиям п. 3.1.

Допускаются луковицы со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- незначительные разрывы покровной чешуи луковицы или ее частичное отсутствие, не превышающее половины поверхности луковицы;
- пятна на покровной чешуе луковицы, занимающие не более половины поверхности луковицы;
- не более двух поврежденных зубков;
- зарубцевавшиеся повреждения;
- незначительные ушибы;
- дефекты формы;
- отсутствие не более трех зубков, или пятой части от общего количества зубков (меньшее из значений).

4. КАЛИБРОВКА

Калибровку луковиц чеснока проводят по диаметру (минимальный диаметр или диапазон диаметров) или в соответствии с действующими правилами торговли. Если калибровка проводится в соответствии с действующими правилами торговли, на этикетке должны быть указаны калибр и используемый метод калибровки. Указанные ниже критерии приведены в справочных целях и могут применяться факультативно. Критерии не распространяются на однодольный чеснок.

Таблица 1. Критерии калибровки	
Код калибра	Диаметр в мм
A	75
B	>70–75
C	>65–70
D	>60–65
E	>55–60
F	>50–55
G	>45–50
H	>40–45
I	>35–40
J	>30–35
K	>25–30
L	>20–25
M	>15–20
N	≤15

5. ДОПУСКИ

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего установленным для указанного сорта требованиям к качеству и размеру.

5.1 Допуски по качеству

На всех этапах реализации в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего установленным для указанного сорта требованиям к качеству и размеру. Продукт, не прошедший оценку соответствия, допускается отправлять на пересортировку согласно положениям документа «Методические указания по системам контроля импорта пищевых продуктов» (СХГ 47-2003).

5.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по счету или по массе) луковиц, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска продукция, отвечающая требованиям второго сорта, должна составлять не более 1% от общего количества.

5.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) луковиц, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска продукция с признаками гниения, а также продукция, не отвечающая ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям, должна составлять не более 1% от общего количества.

Массовая доля луковиц с явными признаками прорастания должна составлять не более 1%.

5.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) луковиц, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска продукция с признаками гниения должна составлять не более 2% от общего количества.

Массовая доля луковиц с явными признаками прорастания должна составлять не более 5%.

5.2 Допуски по калибру

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) луковиц, калибр которых отличается от указанного на упаковке.

6. ТОВАРНЫЙ ВИД

6.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из луковиц чеснока одного и того же происхождения, ботанического или культурного сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы или партии при укладке навалом должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

6.2 Упаковка

Луковицы чеснока должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения товарной продукции. Допускается применение материалов (в частности, бумаги или этикеток) с сопроводительным текстом при условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применялись нетоксичные чернила и клей.

Луковицы чеснока должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 44-1995).

6.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность луковиц чеснока. Наличие инородных включений в упаковочной единице или в партии не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

7. МАРКИРОВКА

7.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения:

7.1.1 Наименование продукта

Если содержимое не видно снаружи, на каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта («чеснок» и (или) «чеснок свежий», «чеснок подсушенный», «чеснок сухой») и культурного сорта.

7.1.2 Происхождение продукта

Страна происхождения³ и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

7.2 Транспортная тара

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

При поставке навалом эти сведения указывают в сопроводительных документах. Их необходимо прикрепить на видное место внутри транспортного средства. Исключение составляют партии с сопроводительной документацией в электронном виде. В этом случае код, открывающий доступ к документации, должен располагаться в удобном месте и легко считываться электронными устройствами.

7.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)⁴

7.2.2 Наименование продукта

Если содержимое не видно снаружи, должно быть указано наименование продукта («чеснок», «чеснок свежий», «чеснок подсушенный», «чеснок сухой» или «чеснок однодольный»).

Также допустимо указание культурного сорта.

³ Следует указать полное или общеупотребительное название.

⁴ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

7.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения⁴ и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

7.2.4 Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (минимальный и максимальный диаметр луковицы или код калибра).
- Масса нетто (необязательно).

7.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

8. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

- 8.1** Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.
- 8.2** Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (СХС 193-1995).

9. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 9.1** При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (СХС 1-1969), стандарта «Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей» (СХС 53--2003) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.
- 9.2** Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (СХГ 21-1997).