

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

СТАНДАРТ НА ЧАЙОТ

CXS 216-1999

Принят в 1999 году. С изменениями 2005 и 2011 годов.

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на коммерческие сорта чайота, выращенные из *Sechium edule* (Jacq.) Sw., семейства *Cucurbitaceae*, поставляемые для реализации потребителю в свежем виде после подготовки и упаковки. Настоящий стандарт не распространяется на плоды чайота, предназначенные для промышленной переработки.

2. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

2.1 Минимальные требования

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

- целыми;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистым, практически без видимых посторонних примесей;
- практически свободными от вредителей, ухудшающих внешний вид продукции;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без излишней внешней влаги, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без каких-либо посторонних запахов и/или привкусов;
- плотными;
- внешне свежими;
- без повреждений, вызванных низкими температурами;
- практически без помятостей;
- без повреждений, вызванных солнцем;
- без волокнистой мякоти;
- без твердых шипов;
- без видимых признаков прорастания.

2.1.1 Плоды чайота должны достичь соответствующей стадии развития и зрелости в соответствии с критериями, применяемыми в отношении данного сорта и в отношении района их произрастания.

Степень развития и состояние плодов чайота должны быть такими, чтобы они могли:

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

2.2 Классификация

Плоды чайота подразделяются на три сорта:

2.2.1 Высший сорт

Плоды чайота этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или коммерческого типа, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, при условии, что они не портят общий внешний вид продукта, не влияют на его качество, лёжкость при хранении и товарный вид в упаковке.

2.2.2 Первый сорт

Плоды чайота этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или коммерческого типа, к которому относятся. Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что они не портят внешний вид продукции, не влияют на его качество, лёжкость при хранении и товарный вид в упаковке:

- небольшие дефекты формы, например, слабовыраженные продольные канавки и незначительные вдавленности;
- небольшие дефекты окраски, не превышающие 25% общей площади поверхности продукта;

- небольшие зарубцевавшиеся повреждения кожуры, не превышающие в совокупности 3 см².

Во всех случаях дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3 Второй сорт

К этому сорту относят плоды чайота, которые не соответствуют двум описанным выше сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным выше в разделе 2.1. Могут допускаться перечисленные ниже дефекты, при условии, что плоды чайота сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, лёжкость при хранении и товарный вид:

- незначительные дефекты формы, например, слабовыраженные продольные канавки и легкие вдавленности;
- дефекты окраски, не превышающие 35% общей площади поверхности продукта;
- зарубцевавшиеся повреждения кожуры, не превышающие в совокупности 5 см².

Во всех случаях дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

3. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Размер определяется по массе или по длине, при этом минимальная масса должна составлять 200 г, а минимальная длина – 12 см, как указано в следующей таблице:

Обозначение размера	Масса (в граммах)	Длина (см)
A	200 - 300	12 - 14
B	301 - 400	15 - 16
C	401 - 500	> 16
D	> 500	

Разница в массе между плодами размерного кода D не может превышать 150 г.

4. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

В каждой партии допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров.

4.1 Допуски по качеству

4.1.1 Высший сорт

Допускается присутствие пяти процентов по количеству или по массе плодов чайота, не отвечающих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, попадающих в допуски для этого сорта.

4.1.2 Первый сорт

Допускается присутствие десяти процентов по количеству или по массе плодов чайота, не отвечающих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, попадающих в допуски для этого сорта.

4.1.3 Второй сорт

Допускается присутствие десяти процентов по количеству или по массе плодов чайота, не отвечающих ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением продукции, пораженной гнилью или поврежденной любым другим образом, что делает ее непригодной к употреблению.

4.2 Допуски по размеру

Для всех сортов допускается присутствие до 10 процентов по количеству или массе плодов чайота, соответствующих размеру, непосредственно предшествующему или следующему за размером, указанным на упаковке.

5. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

5.1 Единообразии

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из плодов чайота одного сорта и/или коммерческого типа, происхождения, качества, цвета и размера. Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 Упаковка

Плоды чайота упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми¹, чистыми и такого качества, чтобы предохранять продукт от внешних и внутренних повреждений. Допускается использование материалов, в частности бумаги или штемпелей с торговыми спецификациями, при условии, что печать и маркировка производятся с использованием нетоксичных чернил или клея.

Плоды чайота 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, применяемая для упаковки плодов чайота, должна отвечать требованиям по качеству, гигиене, вентилируемости и прочности, позволяющим обеспечить их погрузку, транспортировку и сохранность. Не допускается присутствие в таре 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 Характер продукта

Если продукт не виден снаружи, на каждой упаковке указываются название продукта и, возможно, название сорта.

6.2 Транспортная тара

На каждой упаковке должны быть указаны следующие сведения, сгруппированные по размеру шрифта, легко читаемые, нанесенные нестираемой краской и видимые снаружи; эти сведения могут также приводиться в товаросопроводительных документах.

6.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (не обязательно)².

6.2.2 Характер продукта

Общепринятое название продукта, если содержимое упаковки не просматривается снаружи. Название сорта или коммерческого типа (не обязательно).

6.2.3 Происхождение продукта

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

6.2.4 Торговое обозначение

- сорт;
- размер (код размера или минимальная и максимальная масса или диаметр, соответственно в граммах или миллиметрах);
- масса-нетто (не обязательно).

6.2.5 Официальная отметка о проведении осмотра (не обязательно)

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 в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией

¹ Для целей настоящего стандарта сюда включаются регенерированные материалы пищевого качества.

² Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) представляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

"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).