

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 ПИТАХАЙЮ

CXS 237-2003

Принят в 2003 году. С изменениями 2005 и 2011 годов.

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на товарные типы и сорта плодов питахайи, полученные от растений родов *Selenicereus* и *Hylocereus* семейства *Cactaceae*, поставляемые для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на плоды питахайи, 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 питахайи должны быть:

- целыми;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистыми и без видимых посторонних примесей;
- практически без насекомых-вредителей, портящих общий внешний вид продукции;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без посторонних запахов и/или привкусов¹;
- плотными;
- внешне свежими;
- без трещин в кожуре;
- с плодоножкой или стеблем длиной от 15 до 25 мм;
- без шипов.

2.1.1 Плоды питахайи должны достичь надлежащего уровня развития и зрелости², соответствующих критериям, установленным для ботанического сорта и/или товарного типа, а также зоны, в которой их выращивают.

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

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

2.2 Классификация

Плоды питахайи подразделяются на три сорта, описанные ниже.

2.2.1 Высший сорт

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

¹ Это положение допускает наличие запаха, вызванного консервантами, используемыми в соответствии с установленными нормами.

² Степень зрелости желтой питахайи можно оценить визуально по наружной окраске плода и подтвердить, используя окрашивание мякоти плода йодным раствором.

2.2.2 *Первый сорт*

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

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты кожуры, общая площадь которых не превышает 1 см².

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3 *Второй сорт*

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

- дефекты формы;
- дефекты кожуры, общая площадь которых не превышает 2 см².

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровка проводится по массе плода в соответствии со следующей таблицей³:

Код размера	Диапазон массы плода (г)	
	желтые плоды	красные/белые плоды
A	110–150	110–150
B	151–200	151–200
C	201–260	201–250
D	261–360	251–300
E	> 361	301–400
F	-----	401–500
G	-----	501–600
H	-----	601–700
I	-----	> 701

4. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

В каждой упаковочной единице допускается содержание продукции, 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 питахайи от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта или, в исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

4.1.2 *Первый сорт*

Допускается содержание 10% плодов питахайи от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям второго сорта или, в исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

³ Калибровка желтой питахайи может проводиться по количеству плодов на упаковочную единицу.

4.1.3 *Второй сорт*

Допускается содержание 10% плодов питахайи 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 ее непригодной к употреблению.

4.2 *Допустимые отклонения по размеру*

Для всех сортов допускается наличие 10% плодов питахайи от общего количества или массы, размер которых непосредственно предшествует указанному на упаковке размеру и/или следует за ним.

5. **ТОВАРНЫЙ ВИД**

5.1 *Однородность*

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов питахайи одинакового происхождения, ботанического сорта и/или товарного типа, качества и размера. Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 *Упаковка*

Плоды питахайи упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми⁴, 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 при нанесении текста или наклеивании этикеток, не являются токсичными.

Плоды питахайи 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 питахайи. В упаковочных единицах не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

6. **МАРКИРОВКА ИЛИ ЭТИКЕТИРОВАНИЕ**

6.1 *Потребительская тара*

В дополнение к положениям "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 сорта и/или товарного типа.

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.

6.2.1 *Идентификация*

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (опционально)⁵.

6.2.2 *Характер продукта*

Наименование продукта, если продукт находится в непрозрачной таре. Товарный тип, который определяется цветом кожуры⁶ (желтая, красная или белая).

⁴ Для целей настоящего стандарта сюда же относится повторно используемый материал, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

⁵ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) предоставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

⁶ В некоторых регионах товарный тип питахайи может определяться также цветом мякоти плода.

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 диапазон массы плода в граммах);
- количество плодов (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).