

АПЕЛЬСИНЫ (СТАНДАРТ CODEX STAN 245-2004)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на плоды апельсина культурных сортов, полученные от растений вида *Citrus sinensis* (L.) (Osbeck) семейства рутовые (*Rutaceae*), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на плоды апельсина, предназначенные для промышленной переработки.

2. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

2.1 МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- целыми;
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды, непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, практически без заметных посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей, портящих товарный вид;
- практически без причиненных вредителями повреждений;
- 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;
- не подмороженными;
- без признаков внутреннего увядания;
- не битыми и (или) без крупных зарубцевавшихся трещин.

2.1.1 Плоды апельсина должны достичь надлежащей степени развития и зрелости, характерной для помологического сорта, времени сбора и района произрастания.

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

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

Апельсины, удовлетворяющие указанным требованиям, могут быть подвергнуты процессу дозаривания (при условии, что такая обработка не приведет к изменению остальных естественных органолептических свойств).

2.2 КРИТЕРИИ ЗРЕЛОСТИ

Степень зрелости апельсинов определяется следующими параметрами:

- окраской;
- минимальной массовой долей сока, рассчитанной по отношению к общей массе плода после выжимки сока ручным прессом.

2.2.1 Окраска

Степень окраски плодов апельсина должна быть такой, чтобы в процессе дальнейшего естественного дозревания плоды достигли характерной окраски к моменту прибытия в пункт назначения с учетом времени сбора, района произрастания и продолжительности транспортировки.

Окраска должна быть типичной для помологического сорта. Допускается наличие плодов с участками светло-зеленой окраски, занимающими не более 1/5 поверхности плода.

У плодов апельсина, выращенных в жарких и влажных климатических условиях, в период дозревания допустимо наличие участков зеленой окраски, занимающих более 1/5 поверхности плода, при условии, что такие плоды соответствуют критериям п. 2.2.2.

2.2.2 Минимальная массовая доля сока

- Плоды королевских сортов	30%
- Плоды пупочных сортов	33%
- Плоды других сортов	35%
- Плоды сортов «Мозамби» (Mosambi), «Сатгуди» (Sathgudi) и «Паситан» (Pacitan) с участками зеленой окраски, занимающими более 1/5 поверхности плода	33%
- Плоды других сортов с участками зеленой окраски, занимающими более 1/5 поверхности плода	45%

2.3 КЛАССИФИКАЦИЯ

Плоды апельсина подразделяют на три товарных сорта.

2.3.1 Высший сорт

Плоды апельсина высшего качества с характерными для помологического сорта и (или) товарного типа признаками формы, внешнего вида, степени развития и окраски, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

2.3.2 Первый сорт

Плоды апельсина хорошего качества с характерными для помологического сорта и (или) товарного типа признаками. Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты окраски;
- незначительные дефекты кожуры, возникшие в процессе формирования плодов, например, серебристые и бурые пятна и т. п.;
- незначительные зарубцевавшиеся механические повреждения, вызванные градом, трением, ударами при погрузке и разгрузке и т. п.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

2.3.3 Второй сорт

Плоды апельсина, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие требованиям п. 2.1. Допускаются плоды апельсина со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы;

- дефекты окраски;
- дефекты кожуры, возникшие в процессе формирования плодов, например, серебристые и бурые пятна и т. п.;
- зарубцевавшиеся механические повреждения, вызванные градом, трением, ударами при погрузке и разгрузке и т. п.;
- грубая кожура;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- незначительное и частичное отделение околоплодника.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровку проводят по наибольшему поперечному диаметру плода в соответствии со следующей таблицей:

Код калибра	Диаметр, мм
0	92–110
1	87–100
2	84–96
3	81–92
4	77–88
5	73–84
6	70–80
7	67–76
8	64–73
9	62–70
10	60–68
11	58–66
12	56–63
13	53–60

Плоды апельсина диаметром менее 53 мм не допускаются.

Плоды апельсина допускается фасовать по количеству с соблюдением требований стандарта к однородности по размеру. При этом разброс размеров плодов не должен выходить за пределы двух соседних кодов калибра.

Если не указано иное, однородность по размеру достигается применением приведенной выше калибровочной шкалы следующим образом:

- (i) для плодов, уложенных слоями (в том числе в потребительской таре), разница в размерах самого мелкого и самого крупного плода в пределах одного кода калибра, а при фасовке по количеству плодов — в пределах двух соседних кодов калибра, не должна превышать следующих предельных значений:

Код калибра	Предельный разброс диаметров плодов в одной упаковке, мм
0–2	11
3–6	9
7–13	7

- (ii) для плодов, не уложенных слоями, и плодов в жесткой потребительской таре разница в размерах самого мелкого и самого крупного плода в одной упаковке не должна выходить за пределы диапазона, предусмотренного калибровочной шкалой для соответствующего калибра, а при фасовке по количеству плодов — за пределы диапазона, предусмотренного для одного из двух соседних кодов калибра в мм;
- (iii) для плодов, предназначенных для реализации из развалов, и плодов в потребительской мягкой таре (сетки, мешки, пакеты) разница в размерах самого мелкого и самого крупного плода в одной партии или упаковочной единице не должна превышать суммы трех последовательных калибров.

4. ДОПУСКИ

В каждой упаковочной единице допускается наличие продукции, не соответствующей установленным для указанного товарного сорта требованиям к качеству и калибру.

4.1 ДОПУСКИ ПО КАЧЕСТВУ

4.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) плодов апельсина, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

4.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов апельсина, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

4.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов апельсина, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. Наличие загнивших или иным образом испорченных плодов, непригодных для употребления в пищу, не допускается.

Также допускается наличие не более 5% плодов с незначительными незарубцевавшимися поверхностными повреждениями, сухими порезами, либо мягких и увядших плодов.

4.2 ДОПУСКИ ПО КАЛИБРУ

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) плодов апельсина, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

Данный 10-процентный допуск применим только к плодам диаметром не менее 50 мм.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из плодов апельсина одного и того же происхождения, помологического сорта и (или) товарного типа, качества и размера, преимущественно одинаковой степени зрелости и развития. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии. Плоды высшего сорта должны иметь однородную окраску.

5.2 УПАКОВКА

Апельсины должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми¹, 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.

Плоды апельсина должны быть расфасованы в тару в соответствии с положениями стандарта «Рекомендуемые международные технические нормы и правила упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей» (CAC/CXS 44-1995).

5.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность плодов апельсина. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

5.3 ФАСОВКА

Допускаются следующие варианты фасовки апельсинов:

- (a) Равномерная укладка слоями. Такой вариант фасовки является обязательным для плодов высшего сорта и допустимым для плодов первого и второго сорта.
- (b) Укладка навалом. Такой вариант фасовки допустим только для плодов первого и второго сорта.
- (c) Фасовка в потребительскую тару по количеству плодов либо по массе, при этом масса одной упаковки должна быть менее 5 кг.

6. МАРКИРОВКА

6.1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

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

6.1.1 Вид продукции

Если содержимое не видно снаружи, на каждой упаковочной единице (или партии при укладке навалом) должно быть указано наименование продукта. Также допустимо указание помологического сорта и (или) товарного типа.

6.2 ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА

Следующие сведения либо приводят в сопроводительных документах, либо наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на

¹ В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

6.2.1 Оознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)².

6.2.2 Вид продукции

Наименование продукции, если содержимое не видно снаружи. Помологический сорт и (или) товарный тип (необязательно)³.

6.2.3 Происхождение продукции

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

6.2.4 Товарные характеристики

- Товарный сорт.
- Код калибра плодов по калибровочной шкале или наибольший и наименьший код допустимого калибра, если размеры плодов находятся в диапазоне трех последовательных кодов калибра.
- Код калибра (при фасовке по количеству плодов — коды калибра или минимальный и максимальный диаметр в мм, если размеры плодов находятся в пределах двух соседних кодов) и количество плодов, если плоды уложены слоями.
- Информация о применении консервантов (в случае их применения);
- Масса нетто (необязательно).

6.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

7.1 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в общем стандарте Кодекса «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (CODEX STAN 193-1995).

7.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментарииус.

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов» (CAC/RCP 1-1969), стандарта «Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей» (CAC/RCP 53-2003) и другими подходящими документами Кодекса, включая санитарно-гигиенические нормы и правила и иные нормативные документы.

8.2 Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

² Нормативные правовые акты ряда стран требуют указывать точное наименование и адрес грузоотправителя. При использовании кодового обозначения необходимо сделать отметку «упаковщик и (или) грузоотправитель» (или соответствующие сокращения) в непосредственной близости от этого обозначения.

³ Нормативные правовые акты ряда стран требуют обязательного указания помологических сортов.