

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**МАРАКУЙЯ**

**СТАНДАРТ CODEX STAN 316-2014**

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на культурные сорта маракуйи — плоды страстоцвета язычкового / гранадила сладкой (*Passiflora ligularis* Juss), маракуйи пурпурной (*Passiflora edulis* Sims forma *edulis*), маракуйи желтой (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) и их гибриды, относящиеся к семейству страстоцветные (Passifloraceae), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на плоды маракуйи для промышленной переработки.

## 2. КАЧЕСТВО

### 2.1 Минимальные требования

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

- целыми;
- свежими на вид;
- плотными;
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды; непригодные для употребления в пищу;
- чистыми, без заметных следов посторонних веществ;
- практически без насекомых-вредителей 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;
- с плодоножкой. У плодов гранадила сладкой плодоножка срезается у первого узла;
- без вмятин (для плодов гранадила сладкой); - без трещин.

Плоды маракуйи должны достичь надлежащей степени развития и зрелости<sup>1</sup> в соответствии с критериями для помологического сорта и района произрастания.

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

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

### 2.2 Классификация

Плоды маракуйи подразделяют на три товарных сорта.

#### 2.2.1 Высший сорт

Плоды маракуйи высшего качества с характерными для помологического сорта признаками, без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

#### 2.2.2 Первый сорт

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

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты кожицы, например царапины, занимающие не более 10% поверхности плода;
- незначительные дефекты окраски.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

---

<sup>1</sup> Степень зрелости плодов маракуйи может оцениваться визуально по внешней окраске и подтверждается оценкой массовой доли растворимого сухого остатка и титруемой кислотности.

### 2.2.3 Второй сорт

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

- дефекты формы, в том числе вытянутая форма у плодоножки;
- дефекты кожицы, например порезы или загрубевшие участки, занимающие не более 20% поверхности плода; дефекты окраски.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

### 3. КАЛИБРОВКА

Калибровку плодов маракуйи проводят по диаметру, по количеству плодов или по массе; либо в соответствии с действующими правилами торговли. В каждом случае упаковка должна иметь соответствующую маркировку.

- (A) При калибровке по количеству плодов калибр определяют по количеству плодов в упаковочной единице.
- (B) При калибровке по диаметру калибр определяют по наибольшему поперечному диаметру каждого плода. Таблица ниже приведена исключительно в справочных целях.

Код калибра	Диаметр, мм
A	> 78
B	> 67–78
C	> 56–67
D	≤ 56*

\* Минимальный диаметр плода сладкой гранадиоллы — 56 мм.

- (C) При калибровке по массе калибр определяют по массе каждого плода. Таблица ниже приведена исключительно в справочных целях.

Код калибра	Масса, г
A	> 139
B	> 128–139
C	> 122–128
D	> 106–122
E	> 83–106
F	≥ 74–83

## 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 маракуйи, 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 маракуйи, 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 маракуйи, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. Наличие загнивших или иным образом испорченных плодов, непригодных для употребления в пищу, не допускается.

### 4.2 Допуски по калибру

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

## 5. ТОВАРНЫЙ ВИД

### 5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов маракуйи одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размера. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

### 5.2 Упаковка

Плоды маракуйи должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми<sup>2</sup>, 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 маракуйи должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (CAC/RCP 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 маракуйи. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

## 6. МАРКИРОВКА

### 6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*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 должно быть указано наименование продукта: гранадилла сладкая / маракуйя пурпурная, маракуйя желтая. Также допустимо указание помологического сорта.

<sup>2</sup> В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности

## 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 упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

### 6.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)<sup>3</sup>.

### 6.2.2 Вид продукции

Наименование продукта: гранадилла сладкая / маракуйя пурпурная, маракуйя желтая, — если содержимое упаковки не видно снаружи. Хозяйственно-ботанический сорт (необязательно).

### 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.
- Калибр в одном из следующих форматов:
  - Количество.
  - Код калибра с указанием диапазона размеров.
  - Диапазон размеров.
- Масса нетто (необязательно).

### 6.2.5 Официальная отметка о контроле (не обязательно)

## 7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

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» (CODEX STAN 193-1995).

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

## 8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При работе и обращении с продукцией, на которую распространяется настоящий стандарт, рекомендуется руководствоваться применимыми разделами стандарта «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.

Продукция должна отвечать всем микробиологическим критериям, установленным в документе «Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов» (CAC/GL 21-1997).

<sup>3</sup> 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.