

СТАНДАРТ ДЛЯ НОПАЛА (CODEX STAN 185-1993)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на видоизмененные стебли товарных сортов нопала, полученные от *Opuntia ficus indica*, *O. tomentosa*, *O. hyptiacantha*, *O. robusta*, *O. inermis*, *O. undulata*, семейства *Cactaceae*, и служит для обеспечения потребителя свежими стеблями, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На стебли нопала, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Нопал всех трех классов, с соблюдением положений для каждого класса в отдельности и учетом допустимых отклонений, должен быть:

- неповрежденным;
- доброкачественным; не допускается гнилая и испорченная продукция, которая не пригодна для потребления;
- чистым, практически лишенным каких-либо видимых загрязняющих частиц;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- без излишней поверхностной влаги, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при изъятии продукции из охлаждаемого хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- плотным;
- без повреждений, вызванных низкими температурами;
- без колючек;
- без ярко выраженных пятен;
- достаточно развитым и имеющим удовлетворительную степень зрелости, характерную для каждого ботанического сорта.

Он должен иметь форму, окраску, вкус и запах, характерный для вида.

2.1.1. Степень зрелости и состояние нопала должны быть таковы, чтобы стебли могли:

- перенести транспортно-погрузочные работы;
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Нопал подразделяется на три класса, представленные ниже:

2.2.1. Класс «экстра»

Нопал этого класса должен быть превосходного качества. Стебли должны иметь соответствующие сорту и/или товарной категории характеристики. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке.

2.2.2. Класс I

Нопал этого класса должен быть хорошего качества. Стебли должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. Они могут иметь небольшие дефекты, перечисленные ниже, но при условии, что эти дефекты не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы и окраски;
- небольшие поверхностные дефекты, такие как ушибы, рубцы, опробковения, пятна или другие дефекты. Их общая площадь не должна превышать 5%.

2.2.3. Класс II

Этот класс включает нопал, который по своим качествам не попал в два приведенных выше класса, но соответствует минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1. Стебли должны соответствовать характеристикам сорта и/или товарной категории. При этом они могут иметь некоторые дефекты, приведенные ниже, при условии, что продукция сохраняет основные характеристики, такие как качество, сохранность и хороший внешний вид:

- дефекты формы и окраски, при этом продукция должна сохранить общие для нопала характеристики;
- поверхностные дефекты, такие как ушибы, рубцы, опробковения, пятна или другие дефекты. Их общая площадь не должна превышать 10%.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Калибровка нопала проводится по длине побегов, в соответствии со следующей таблицей:

Категория по размеру	Длина (см)
A	9 - 13
B	13 - 17
C	17 - 21
D	21 - 25
E	25 - 30

4. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ДОПУСТИМЫХ ОТКЛОНЕНИЙ

Допустимы некоторые отклонения по качеству и размеру для продукции, которая не удовлетворяет полностью требованиям установленного для нее класса.

4.1. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО КАЧЕСТВУ

4.1.1. Класс «экстра»

Допустимо наличие 5% общего количества нопала или не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса I или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.2. Класс I

Допустимо наличие 10% нопала от общего количества или массы стеблей нопала, не удовлетворяющего требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса II или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу.

4.1.3. Класс II

Допустимо наличие 10% нопала от общего количества или массы, не удовлетворяющего ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей, заметно искривленной или иначе поврежденной продукции, которая в результате становится не пригодной к употреблению.

4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для класса «экстра» допустимо наличие 5%, для классов I и II - 10% от общего количества или массы нопала, который не соответствует требуемому размеру, указанному в разделе 3, но близок к нему.

5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

5.1. ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждого упаковочного контейнера (или партии для продукции, поставляемой в большом объеме) должно быть однородным и содержать стебли нопала одинакового происхождения, сорта, качества и размера. Окраска и степень зрелости нопала класса «экстра» должны быть однородными. Видимая часть содержимого упаковочной тары (или партии для продукции, поставляемой в большом объеме) должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2. УПАКОВКА

Нопал должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечить надлежащую сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми¹, чистыми и качественными, чтобы избежать возможных внутренних и внешних повреждений продукции. Использование материалов, особенно бумаги и этикеток с торговой спецификацией, разрешено в том случае, если при нанесении текста или маркировке были использованы нетоксичные чернила и клей.

Нопал должен быть упакован в тару в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих тропических фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004)».

5.2.1. Описание тары

Тара должна обеспечивать сохранение качества, требования гигиены, вентиляции и иметь достаточную прочность для обеспечения правил погрузки, транспортировки и сохранности нопала. Упаковочная тара (в том числе для продукции, поставляемой в большом объеме) не должна содержать инородных веществ и посторонних запахов.

6. МАРКИРОВКА

6.1. РОЗНИЧНАЯ УПАКОВКА

В соответствии с требованиями «Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991)» приняты следующие основные положения.

¹ В соответствии с данным стандартом сюда же относят повторно используемый материал для пищевых продуктов.

6.1.1. Характер продукции

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковке необходимо указать название продукта, можно указать также название сорта.

6.2. ТАРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПТОМ

О каждой упаковочной тарной единице должны иметься сведения, приведенные ниже, причем все данные должны быть нанесены хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне контейнера либо содержаться в сопроводительных документах. Если имеется большая партия товара, все сведения о нем должны быть приведены в документах, сопровождающих груз.

6.2.1. Идентификация

Имя и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (необязательно)².

6.2.2. Характер продукции

Название продукции, если товар не виден снаружи. Название сорта или товарная категория (необязательно).

6.2.3. Происхождение продукции

Страна происхождения и, необязательно, район, где товар был выращен, или название области, региона или местности.

6.2.4. Товарная идентификация

- класс;
- размер (категория по размеру или минимальная и максимальная дли на в сантиметрах);
- количество единиц (необязательно); •масса нетто (необязательно).

6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

Содержание тяжелых металлов в стеблях нопала не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекс Алиментариус» для этого товара.

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в стеблях нопала не должно превышать максимального уровня, установленного Комиссией «Кодекс Алиментариус» для этого товара.

8. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1. Продукцию, защищенную положениями данного стандарта, рекомендуется готовить и транспортировать в соответствии с разделами «Рекомендуемых международных технических норм и правил. Общих принципов гигиены пищевых продуктов (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)», «Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей (CAC/RCP 53-2003)» и других соответствующих текстов Кодекса, таких как «Гигиенические нормы и правила» и «Нормы и правила».

² Государственные законодательства многих стран требуют полного указания адреса. В случаях указания идентификационного кода рядом с ним необходимо сделать пометку «упаковщик и/или грузоотправитель» (или эквивалентная информация).

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