

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

АВОКАДО

СТАНДАРТ CXS 197-1995

Принят в 1995 г. С изменениями 2015 г. Пересмотрен в 2013 г.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на плоды авокадо культурных сортов, полученные от растений вида *Persea americana* (Mill.) семейства лавровые (*Lauraceae*), предназначенные для поставки и реализации в свежем виде после подготовки и фасовки. Стандарт не распространяется на партенокарпические плоды и плоды авокадо, предназначенные для промышленной переработки.

2. КАЧЕСТВО

2.1 Минимальные требования

Плоды авокадо 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 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;
- практически без повреждений, вызванных воздействием низких и (или) высоких температур;
- с аккуратно отрезанной плодоножкой длиной не более 10 мм. Отсутствие плодоножки не считается дефектом при условии, что место соединения плодоножки с плодом сухое и неповрежденное.

2.1.1 Авокадо должны достигнуть той степени физиологического развития, которая обеспечит завершение процесса созревания в соответствии с критериями для помологического сорта и района произрастания. Спелый плод не должен быть горьким на вкус.

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

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

2.1.2 Требования к зрелости

Минимальная массовая доля сухого вещества¹ на момент съема, определяемая путем высушивания до постоянной массы, у плодов конкретных помологических сортов должна составлять:

- 21% для сорта «Хасс» (Hass);
- 20% для сортов «Торрес» (Torres), «Фуэрте» (Fuerte), «Пинкертон» (Pinkerton), «Эдраноль» (Edranol) и «Рид» (Reed).

В плодах других сортов, в том числе антильской, вест-индской и гватемальской помологических групп, допускается меньшее содержание сухих веществ.

2.2 Классификация

Плоды авокадо подразделяют на три товарных сорта.

2.2.1 Высший сорт

Плоды авокадо 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 расфасованной продукции. Плодоножка (при наличии) должна быть неповрежденной.

¹ Данное требование применяется к партии, а не к отдельным плодам.

2.2.2 Первый сорт

Плоды авокадо 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 и окраски;
- незначительные дефекты кожицы в виде опробковения, зарубцевавшихся чечевичек и солнечных ожогов общей площадью не более 4 см².

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

Допустимы незначительные повреждения плодоножки (при наличии).

2.2.3 Второй сорт

Плоды авокадо, 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 и окраски;
- дефекты кожицы в виде опробковения, зарубцевавшихся чечевичек и солнечных ожогов общей площадью не более 6 см².

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода

Допустимы повреждения плодоножки (при наличии).

3. КАЛИБРОВКА

Калибровку авокадо проводят одним из следующих способов:

- (а) По массе плода в соответствии со следующей таблицей:

Код калибра	Масса, г
2	> 1220
4	781–1220
6	576–780
8	456–576
10	364–462
12	300–371
14	258–313
16	227–274
18	203–243
20	184–217
22	165–196
24	151–175
26	144–157
28	134–147
30	123–137
32	80–123 (только для плодов сорта Хасс)

Масса плодов авокадо антильских, вест-индских, гватемальских и других неопределенных помологических сортов должна составлять не менее 170 г.

- (b) По количеству плодов: в целях обеспечения однородности при калибровке по количеству плодов масса самого мелкого плода должна составлять не менее 75% массы самого крупного плода в той же упаковке.

4. ДОПУСКИ 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 авокадо, 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 авокадо, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта. При этом допускается наличие не более чем 1% плодов авокадо с признаками деградации.

4.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов авокадо, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. При этом количество плодов авокадо с признаками деградации не должно превышать 2%.

4.2 Допуски по калибру

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) плодов авокадо, 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 только из плодов авокадо 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 авокадо должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми², 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 авокадо должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 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 авокадо. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

² В контексте настоящего стандарта к таким материалам также относятся переработанные материалы, пригодные для применения в пищевой промышленности.

6. МАРКИРОВКА

6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта *«Маркировка расфасованных пищевых продуктов»* (CXS 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. Также допустимо указание помологического сорта.

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. При поставке навалом эти сведения указывают в сопроводительных документах.

6.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)³.

6.2.2 Вид продукции

Наименование продукции, если содержимое не видно снаружи. Помологический 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, выраженный минимальной и максимальной массой в граммах или количеством (при калибровке по количеству плодов).
- 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 *«Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах»* (CXS 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 *«Общие принципы гигиены пищевых продуктов»* (CXS 1-1969), стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей»* (CXS 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 и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов»* (CXG 21-1997).

³ 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.