

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

ГРЕЙПФРУТЫ

СТАНДАРТ CXS 219-1999

Принят в 1999 г. С изменениями 2005 и 2011 гг.

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

2. КАЧЕСТВО

2.1 Минимальные требования

Плоды грейпфрута 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;
- плотными;
- без повреждений, вызванных воздействием низких и (или) высоких температур или замораживанием;
- практически не битыми.

2.1.1 Плоды грейпфрута должны достичь надлежащей степени развития и зрелости в соответствии с критериями для помологического сорта и (или) товарного типа и района произрастания.

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

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

2.1.2 Требования к зрелости

Минимальную массовую долю сока рассчитывают по отношению к общей массе плода.

Минимальная массовая доля сока: 35%.

2.1.3 Окраска¹

Окраска должна быть типичной для помологического сорта. Плоды зеленоватого цвета допускаются при условии соответствия минимальным требованиям. Плоды сортов с красной мякотью могут иметь красноватые пятна на кожуре. Плоды грейпфрута, удовлетворяющие минимальным требованиям к зрелости, могут быть подвергнуты процессу дозаривания (при условии, что такая обработка не приведет к изменению остальных органолептических свойств).

2.2 Классификация

Плоды грейпфрута подразделяют на три товарных сорта.

2.2.1 Высший сорт

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

¹ Под окраской подразумевается характерная окраска, а не ее изменения, вызванные цитрусовым клещом, меланозом и другими поверхностными дефектами.

2.2.2 Первый сорт

Плоды грейпфрута 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 плода;
- незначительные зарубцевавшиеся механические повреждения кожуры, вызванные градом, трением, ударами при погрузке и разгрузке;
- незначительное обесцвечивание кожуры, вызванное цитрусовым клещом, меланозом и другими поверхностными дефектами, занимающее не более 1/5 поверхности плода;

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

2.2.3 Второй сорт

Плоды грейпфрута, 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;
- дефекты окраски;
- зарубцевавшиеся поверхностные повреждения кожуры;
- зарубцевавшиеся механические повреждения, вызванные градом, трением, ударами при погрузке и разгрузке;
- незначительное обесцвечивание кожуры, вызванное цитрусовым клещом, меланозом и другими поверхностными дефектами, занимающее не более 2/5 поверхности плода;
- грубая кожура.

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	> 139
1	109–139
2	100–119
3	93–110
4	88–102
5	84–97
6	81–93
7	77–89
8	73–85
9	70–80

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

Плоды грейпфрута диаметром менее 70 мм не допускаются.

Однородность по размеру достигается применением приведенной выше калибровочной шкалы. При этом 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 (или в каждой партии при укладке навалом) допускается наличие продукта, не соответствующего установленным для указанного 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 грейпфрута, 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 грейпфрута, 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 грейпфрута, 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 грейпфрута, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в большую или в меньшую сторону.

При поставке навалом данный 10-процентный допуск применим только к плодам диаметром не менее 70 мм.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии при укладке навалом) должно быть однородным и состоять только из плодов грейпфрута одного и того же происхождения, помологического сорта и (или) товарного типа, качества, размера и окраски. Видимая часть содержимого упаковочной единицы (или партии при укладке навалом) должна соответствовать содержанию всей упаковочной единицы или партии.

5.2 Упаковка

Плоды грейпфрута 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 грейпфрута 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 грейпфрута. 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.

5.3 Фасовка

Допускаются следующие варианты фасовки грейпфрутов:

- (a) Равномерная укладка слоями в открытую или закрытую тару с учетом калибра. Такой вариант фасовки является обязательным для плодов высшего сорта и допустимым для плодов первого и второго сорта.
- (b) Неравномерная укладка в открытую или закрытую тару с учетом калибра. Укладка навалом в транспортное средство или в транспортный отсек при условии, что разброс размеров плодов не превышает суммы трех последовательных калибров. Такие варианты фасовки допустимы только для плодов первого и второго сорта.
- (c) Укладка навалом в транспортное средство или в транспортный отсек с соблюдением требования к минимальному размеру и без учета всех остальных требований. Такой вариант фасовки допустим только для плодов второго сорта.
- (d) Фасовка в потребительскую тару не более чем по 5 кг.
 - 1) При заполнении такой тары по количеству плодов соблюдение калибра обязательно вне зависимости от сорта.
 - 2) При заполнении тары по массе соблюдение калибра необязательно, однако разброс размеров плодов не должен превышать суммы трех последовательных калибров.

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 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 упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи. При поставке навалом эти сведения указывают в сопроводительных документах.

6.2.1 Оознавательные 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 или товарный тип (необязательно). Обозначение «розовый» или «красный» (при необходимости).

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 (код калибра или минимальный и максимальный диаметр в миллиметрах).
- Масса нетто (необязательно).
- 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.

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.

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»* (СХС 193-1995).
- 7.2** Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментариус.

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»* (СХС 1-1969), стандарта *«Санитарно-гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей»* (СХС 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»* (СХС 21-1997).