

# CODEX ALIMENTARIUS

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)

---

**ЛАЙМ МЕКСИКАНСКИЙ**

**СТАНДАРТ CXS 217-1999**

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

## 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

## 2. КАЧЕСТВО

### 2.1 Минимальные требования

Плоды лайма мексиканского 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 температур.

#### 2.1.1 Плоды лайма мексиканского должны достичь надлежащей степени развития и зрелости в соответствии с критериями для помологического сорта и района произрастания.

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

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

#### 2.1.2 Минимальная массовая доля сока и окраска

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

- Минимальная массовая доля сока: 40%

Окраска должна быть типичной для помологического сорта не менее чем на 2/3 поверхности плода. Плоды должны быть зеленого цвета, при этом допускается частичное обесцвечивание (желтые пятна), занимающее не более 30% поверхности плода.

## 2.2 Классификация

Плоды лайма мексиканского подразделяют на три товарных сорта.

### 2.2.1 Высший сорт

Плоды лайма мексиканского 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.

### 2.2.2 Первый сорт

Плоды лайма мексиканского 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 окраски;
- незначительные дефекты кожуры площадью не более 1 см<sup>2</sup>.

Дефекты ни в коем случае не должны затрагивать мякоть плода.

### 2.2.3 *Второй сорт*

Плоды лайма мексиканского, 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;
- дефекты кожуры, включая царапины, наросты, потертости и пятна, или другие дефекты кожуры площадью не более 2 см<sup>2</sup>.

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
1	> 45
2	40,1–45
3	35,1–40
4	30,1–35
5	25–30

## 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 лайма мексиканского, 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 лайма мексиканского, 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 лайма мексиканского, 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 товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) плодов лайма мексиканского, 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 (или партии при укладке навалом) должно быть однородным и состоять только из плодов лайма мексиканского одного и того же происхождения, помологического сорта, качества и размера. Плоды высшего сорта должны иметь однородную окраску. Видимая часть содержимого упаковочной единицы (или партии при укладке навалом) должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

## 5.2 Упаковка

Плоды лайма мексиканского должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть новыми<sup>1</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 лайма мексиканского 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 лайма мексиканского. Наличие посторонних примесей в упаковочной единице (или в партии при укладке навалом) не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

## 6. МАРКИРОВКА

### 6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 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 Оознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)<sup>2</sup>.

#### 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 (код калибра или минимальный и максимальный диаметр в мм).
- 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*» (СХС 193-1995).

7.2 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно

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

<sup>2</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.

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»* (СХГ 21-1997).