

СТАНДАРТ ДЛЯ СПАРЖИ (CODEX STAN 225-2001)

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТА

Этот стандарт распространяется на побеги товарных сортов спаржи, полученных от *Asparagus officinalis* L., семейства Liliaceae, и служит для обеспечения потребителя свежими побегами, прошедшими необходимую подготовку и процесс упаковки. На побеги спаржи, предназначенные для промышленной переработки, стандарт не распространяется.

Побеги спаржи подразделяются по окраске на четыре группы:

- белая спаржа;
- фиолетовая спаржа, кончики ее побегов окрашены в розовый, фиолетовый или пурпурный цвет, а остальная часть - в белый;
- фиолетово-зеленая спаржа, верхушки ее побегов имеют фиолетово-зеленую окраску;
- зеленая спаржа, верхушки, а также большая часть побегов имеет зеленую окраску.

Этот стандарт не распространяется на зеленую и фиолетово-зеленую спаржу диаметром менее 3 мм и на белую и фиолетовую спаржу диаметром менее 8 мм, связанную в одинаковые пучки или упакованную в порционные упаковки.

2. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЧЕСТВА

2.1. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Побеги спаржи всех трех классов, с соблюдением положений для каждого класса в отдельности и учетом допустимых отклонений, должны быть:

- неповрежденными;
- доброкачественными; не допускается гнилая и испорченная продукция, не пригодная для потребления;
- чистыми, практически лишенными каких-либо видимых загрязняющих частиц;
- практически без насекомых-вредителей, портящих внешний вид продукции;
- 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;
- свежими, со свежим ароматом;
- практически без механических повреждений;
- без повреждений, вызванных неправильным мытьем и замачиванием. Срез у основания побега должен быть как можно более чистым.

Кроме того, побеги не должны быть полыми, расщепленными, с содранной кожурой или сломанными. При этом допустимо наличие небольших трещин, появившихся в процессе сбора побегов, но только в том случае, если они не выходят за пределы, указанные в подразделе 4.1. «Допустимые отклонения по качеству».

2.1.1. Уровень зрелости и состояние побегов спаржи должны быть таковы, чтобы они могли:

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

2.2. КЛАССИФИКАЦИЯ

Побеги спаржи подразделяются на три класса, представленные ниже:

2.2.1. Класс «экстра»

Побеги спаржи этого класса должны быть превосходного качества, очень хорошо сформировавшимися и практически прямыми. Они должны соответствовать характеристикам группы, к которой они принадлежат, верхние части побегов должны быть очень плотными.

Допустимо наличие всего нескольких поверхностных следов пожелтения неинфекционного происхождения, которые могут быть легко удалены потребителем при чистке.

Для группы белой спаржи: побег должен быть полностью белым, допустимо лишь едва заметное изменение окраски с белой на бледно-розовую.

Побеги зеленой спаржи должны быть зелеными не менее чем на 95% длины. На побегах этого класса не должно быть ни малейших признаков одревеснения.

Срез у основания побега должен быть максимально ровным. Однако, для придания лучшего внешнего вида побегам в пучках, срез может быть чуть скошенным, но скос не должен превышать 1 см.

2.2.2. Класс I

Побеги спаржи этого класса должны быть хорошего качества и хорошей формы. Допускается небольшое искривление побега по длине. Они должны соответствовать характеристикам группы, к которой они принадлежат, их верхушки должны быть плотными.

Допустимо наличие нескольких поверхностных следов пожелтения неинфекционного происхождения, которые могут быть удалены потребителем при чистке.

Для группы белой спаржи: побег может иметь светло-розовый оттенок.

Побеги зеленой спаржи должны быть зелеными не менее чем на 80% длины.

На побегах белой спаржи не должно быть признаков одревеснения, побеги спаржи других групп могут иметь признаки одревеснения при условии, что потребитель сможет их легко удалить при чистке.

Срез у основания побега должен быть максимально ровным.

2.2.3. Класс II

Этот класс включает побеги спаржи, которые по своим качествам не попали в два приведенных выше класса, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным выше в подразделе 2.1.

По сравнению с классом I, побеги могут быть менее хорошо сформированы, более искривленными. Они должны соответствовать характеристикам группы, к которой они принадлежат, а их верхушки могут быть менее плотными.

Допустимо наличие поверхностных следов пожелтения неинфекционного происхождения, которые могут быть удалены потребителем при чистке.

Верхушки побегов белой спаржи могут иметь зеленый оттенок.

Верхушки побегов фиолетовой спаржи могут иметь небольшой зеленый оттенок.

Побеги зеленой спаржи должны быть зелеными не менее чем на 60% длины. Побеги могут быть слабо одревесневшими.

Срезы у основания побегов могут быть немного неровными.

3. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО КАЛИБРОВКИ

Калибровка производится по длине и диаметру побега.

3.1. КАЛИБРОВКА ПО ДЛИНЕ

Длина побегов должна быть:

- более 17 см для длинной спаржи;
- от 12 до 17 см для короткой спаржи;
- побеги спаржи класса II также калибруются по длине, но при упаковке их не связывают в пучки:
 - (а) белая и фиолетовая: от 12 до 22 см;
 - (б) фиолетово-зеленая и зеленая: от 12 до 27 см;
- менее 12 см для верхушек побегов.

Максимальная длина побегов, допустимая для белой и фиолетовой спаржи, составляет 22 см, для фиолетово-зеленой и зеленой - 27 см.

Максимальная разница между длинами побегов, связанными в плотные пучки, не должна превышать 5 см.

3.2. КАЛИБРОВКА ПО ДИАМЕТРУ

Диаметр измеряют на расстоянии 2,5 см от среза. Минимальный диаметр и размер должны быть таковы:

Белая и фиолетовая:

Класс	Минимальный диаметр	Калибровка
Экстра	12 мм	Максимальная разница между самым тонким и самым толстым побегом в одной упаковке или пучке составляет 8 мм.
I	10 мм	Максимальная разница между самым тонким и самым толстым побегом в одной упаковке или пучке составляет 10 мм.
II	8 мм	Требования в отношении однородности не предъявляются.

Фиолетовая/зеленая и зеленая спаржа:

Класс	Минимальный диаметр	Калибровка
Экстра и I	3 мм	Максимальная разница между самым тонким и самым толстым побегом в одной упаковке или пучке составляет 8 мм.
II	3 мм	Требования в отношении однородности не предъявляются.

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% побегов от общего количества или массы побегов спаржи, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса I или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу, или имеющих небольшие не зарубцевавшиеся трещины, полученные в процессе уборки.

4.1.2. Класс I

Допустимо наличие 10% побегов от общего количества или массы побегов спаржи, не удовлетворяющих требованиям данного класса, но соответствующих критериям Класса II или, в некоторых случаях, имеющих допустимые отклонения по этому классу, или имеющих небольшие не зарубцевавшиеся трещины, полученные в процессе уборки.

4.1.3. Класс II

Допустимо наличие 10% побегов от общего количества или массы побегов спаржи, не удовлетворяющих ни требованиям данного класса, ни минимальным требованиям, за исключением загнившей или иначе поврежденной продукции, которая не пригодна к употреблению.

Кроме того, допустимо наличие 10% полых побегов или побегов с очень небольшими трещинками, полученными в результате мытья. В каждой упаковке или пучке не должно быть более 15% полых побегов.

4.2. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ ПО РАЗМЕРУ

Для всех классов допустимо наличие 10% побегов от общего количества или массы побегов спаржи, не соответствующих указанному размеру и отклоняющихся от установленной длины максимум на 1 см.

Для всех классов допустимо наличие 10% побегов от общего количества или массы побегов спаржи, не соответствующих указанному размеру и отклоняющихся от установленного диаметра максимум на 2 мм. При этом диаметр никогда не должен быть менее 3 мм.

5. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТОВАРНОГО ВИДА ПРОДУКЦИИ

5.1. ОДНОРОДНОСТЬ

Содержимое каждой упаковки или каждого пучка в одной упаковке должно быть однородным и содержать побеги спаржи одинакового происхождения, качества, цветовой группы и размера (если предусмотрена калибровка).

Допускается наличие побегов иного цвета в одной упаковке в следующих пределах:

- а) для белой спаржи — 10% побегов фиолетовой спаржи для классов «экстра» и I, и 15% для класса II от общего количества или массы побегов.
- б) для фиолетовой, фиолетово-зеленой и зеленой спаржи - 10% побегов другой окраски от общего количества или массы побегов.

Для класса II допустимо смешивание побегов белой и фиолетовой спаржи при условии, что это отмечено на упаковке.

Видимая часть содержимого упаковочной тары должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2. УПАКОВКА

Побеги должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечить им 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 маркировки были использованы нетоксичные чернила и клей.

На поверхности тары не должно быть никаких инородных или загрязняющих веществ. Побеги спаржи должны быть упакованы в соответствии с «Рекомендуемыми международными нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих тропических фруктов и овощей (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004)».

5.3. ТОВАРНЫЙ ВИД

Существует несколько форм упаковки побегов спаржи:

а) в прочно связанных пучках.

Побеги наружного слоя каждого пучка должны соответствовать по внешнему виду и диаметру остальным побегам, находящимся внутри. Побеги спаржи класса «экстра» должны быть одной длины.

Пучки должны быть уложены в тару равномерно, каждый пучок может быть обернут бумагой.

В одной упаковке все пучки должны иметь одинаковую массу;

б) отсортированные, но не связанные в пучки;

в) расфасованные заранее в порционные упаковки и помещенные в тару.

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.

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 приведены хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне упаковки либо содержаться в сопроводительных документах.

6.2.1. Идентификация

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

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

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

6.2.2. Вид продукта

«Спаржа» после отметки «белая», «фиолетовая», «фиолетово-зеленая» или «зеленая», если товар не виден снаружи, а также указание «короткая», «верхушки» или «смесь белой и фиолетовой», когда это требуется.

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:
 - а) для побегов спаржи, которая должна удовлетворять требованиям однородности, указывается - минимальный и максимальный диаметр;
 - б) для побегов спаржи, к которой не предъявляются требования однородности, указываются - минимальный диаметр и максимальный диаметр либо слова «и более».
- количество пучков или количество порционных упаковок для спаржи, расфасованной таким образом.

6.2.5. Официальная пометка о контроле (необязательно)

7. КОНТАМИНАНТЫ

7.1. ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ

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

7.2. ОСТАТОЧНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ

Содержание остатков пестицидов в побегах спаржи 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».

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)».