

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

КИВИ

СТАНДАРТ CXS 338-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Цель настоящего стандарта — определить требования к качеству плодов киви после подготовки и упаковки. Однако на следующих за упаковкой этапах могут наблюдаться следующие отклонения от требований настоящего стандарта:

- незначительная утрата свежести и упругости;
- незначительная порча, обусловленная созреванием и ограниченным сроком годности.

Владелец/продавец продукции может выставлять, предлагать на продажу, доставлять или сбывать свой товар только в соответствии с настоящим стандартом и никаким иным образом. Ответственность за соблюдение такого соответствия несет владелец/продавец.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Настоящий стандарт распространяется на плоды киви помологических сортов, полученных от растений вида *Actinidia chinensis* (Planch) и *A. deliciosa* (A. Chev.) C.F. Liang et A.R. Ferguson семейства актинидиевые (*Actinidiaceae*), или гибриды, полученные по крайней мере от одного из этих сортов, поставляемые потребителям в свежем виде. Стандарт не распространяется на плоды киви, предназначенные для промышленной переработки.

3. КАЧЕСТВО

3.1 Минимальные требования

Плоды киви всех товарных сортов, с учетом допусков и особых положений для каждого сорта, должны быть:

- неповрежденными (но без плодоножки);
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные плоды, непригодные для употребления в пищу;
- достаточно твердыми; не допускаются мягкие, сморщенные, водянистые плоды;
- правильной формы; не допускаются сросшиеся плоды;
- чистыми, практически без заметных инородных включений;
- практически без насекомых-вредителей¹;
- практически без причиненных вредителями повреждений¹;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха и (или) привкуса;
- свежими на вид.

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

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

3.1.1 Минимальные требования к зрелости

Плоды киви должны достичь надлежащей степени зрелости, характерной для помологического сорта, чтобы у них развились соответствующие органолептические свойства.

Степень зрелости плодов должна быть такой, чтобы число Брикса составляло не менее 6,2°, или чтобы средняя массовая доля сухого вещества составляла 15%².

3.2 Классификация

Плоды киви подразделяют на три товарных сорта.

¹ Положения, касающиеся насекомых-вредителей, применяются с учетом правил защиты растений, принятых правительствами в соответствии с Международной конвенцией по карантину и защите растений (МККЗР).

² Это должно гарантировать, что при переходе на этап сбыта плоды дозреют как минимум до состояния, при котором число Брикса составит 9,5°.

3.2.1 Высший сорт

Плоды киви высшего качества с характерными для помологического (культурного) сорта признаками. Мякоть плода должна быть неповрежденной. Плоды круглые или овальные в поперечном сечении (не сплюснутые). Отношение минимального поперечного диаметра к максимальному поперечному диаметру плода должно быть не менее 0,8.

Плоды должны быть без дефектов. Допускается наличие крайне незначительных поверхностных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции.

3.2.2 Первый сорт

Плоды киви хорошего качества с характерными для помологического (культурного) сорта признаками. Мякоть плода должна быть неповрежденной. Плоды круглые или овальные в поперечном сечении (не сплюснутые). Отношение минимального поперечного диаметра к максимальному поперечному диаметру плода должно быть не менее 0,7.

Допускается наличие следующих незначительных дефектов, не влияющих на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции:

- незначительные дефекты формы (но без наростов и деформаций);
- незначительные дефекты окраски;
- незначительные поверхностные дефекты кожуры общей площадью не более 1 см²;
- характерные для сорта «Хейворд» небольшие отметины (продольные линии) без бугорков.

3.2.3 Второй сорт

Плоды, которые нельзя отнести к более высоким сортам, отвечающие минимальным требованиям, указанным в п. 3.1. Мякоть без значительных дефектов. Допускаются плоды со следующими дефектами, не утратившие характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:

- дефекты формы (допускаются приплюснутые плоды);
- дефекты окраски;
- дефекты кожуры общей площадью не более 2 см²;
- более выраженные отметины, характерные для сорта «Хейворд», с образованием незначительных бугорков;
- небольшие вмятины.

4. КАЛИБРОВКА

Калибровку плодов киви проводят по массе или в соответствии с действующими правилами торговли. Затем плоды подлежат соответствующей маркировке. Если калибровка проводится в соответствии с действующими правилами торговли, на этикетке должны быть указаны калибр и используемый метод калибровки.

(А) При калибровке по массе:

Для помологических сортов *A. chinensis* и *A. deliciosa* и их гибридов устанавливается следующая минимальная масса плода: для высшего сорта — 90 г, для первого сорта — 70 г, для второго сорта — 65 г.

В упаковочной единице разница в размерах самого мелкого и самого крупного плода по массе не должна превышать:

- 10 г для плодов массой не более 85 г;
- 15 г для плодов массой от 85 до 120 г;
- 20 г для плодов массой от 120 до 150 г;
- 40 г для плодов массой более 150 г.

5. ДОПУСКИ

5.1 Допуски по качеству

В каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего установленным для указанного сорта требованиям к качеству и размеру. Продукт, не прошедший оценку соответствия, допускается отправлять на пересортировку с целью привести в соответствие требованиям согласно положениям документа «*Методические указания по системам контроля импорта пищевых продуктов*» (СХГ 47-2003).

5.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) плодов киви, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта. В пределах этого допуска продукция с признаками гниения, мягкой гнили и (или) внутренней порчи должна составлять не более 0,5%.

5.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов киви, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта. В пределах этого допуска продукция с признаками гниения, мягкой гнили и (или) внутренней порчи должна составлять не более 1%.

5.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов киви, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. В пределах этого допуска продукция с признаками гниения, мягкой гнили и (или) внутренней порчи должна составлять не более 2%.

5.2 Допуски по калибру

Для всех товарных сортов допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по счету или массе) плодов киви, не соответствующих требованиям к указанному на упаковке калибру.

6. ТОВАРНЫЙ ВИД

6.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов киви одного и того же происхождения, ботанического или культурного сорта, качества и размера. Допускается наличие в одной упаковочной единице плодов киви разных помологических сортов при условии, что все плоды одного качества, а плоды одного помологического сорта имеют одинаковое происхождение.

Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

6.2 Упаковка

Плоды киви должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть пригодными для применения в пищевой промышленности, 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.

Этикетки, наклеиваемые отдельно на каждый плод киви, должны быть такого качества, чтобы после их удаления на кожу не оставалось повреждений или следов клея.

Плоды киви должны быть расфасованы в тару в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 44-1995).

6.2.1 Описание тары

Тара должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность плодов киви.

Наличие инородных включений в упаковочной единице не допускается. Упаковка не должна иметь постороннего запаха.

7. МАРКИРОВКА

7.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям общего стандарта «*Маркировка расфасованных пищевых продуктов*» (СХС 1-1985) применяются следующие особые положения:

7.1.1 Наименование продукта

На каждой упаковочной единице должно быть указано название продукта. Также допустимо указание помологических сортов или преобладающей окраски мякоти.

7.1.2 Происхождение продукта

Страна происхождения³ и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

7.2 Транспортная тара

Следующие сведения наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку, располагают с одной стороны, видимой снаружи.

При поставке навалом (т. е. в транспортном средстве без тары) эти сведения указывают в сопроводительных документах. Их необходимо прикрепить на видное место внутри транспортного средства. Исключение составляют партии с сопроводительной документацией в электронном виде. В этом случае код, открывающий доступ к документации, должен располагаться в удобном месте и легко считываться электронными устройствами.

7.2.1 Опознавательные обозначения

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и (или) грузоотправителя. Кодовое обозначение (необязательно)⁴.

7.2.2 Наименование продукта

На каждой упаковочной единице должно быть указано название продукта. Также допустимо указание помологических сортов или преобладающей окраски мякоти.

Название сорта можно заменить синонимичными названиями. Торговое наименование⁵ указывается только в дополнение к названию сорта или его синонимичному названию.

7.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения³ и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

7.2.4 Товарные характеристики

- Сорт.
- Калибр (если проводится калибровка) в одном из следующих форматов:
 - максимальная и минимальная масса плодов;
 - количество плодов и масса нетто плодов;
 - код калибра с указанием используемого метода калибровки.

7.2.5 Официальная отметка о контроле (необязательно)

8. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

8.1 Содержание пестицидов в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимальные остаточные уровни, установленные Комиссией Кодекса Алиментарииус.

8.2 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).

³ Следует указать полное или общеупотребительное название.

⁴ 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.

⁵ Торговое наименование может быть товарным знаком любого вида, в том числе охраняемым или ожидающим получения охраны.

9. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 9.1** 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.
- 9.2** 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).