

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

КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ

СТАНДАРТ CXS 339-2020

Принят в 2020 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Цель настоящего стандарта — определить требования к качеству продовольственного картофеля после подготовки (сухой чистки и (или) мытья) 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 картофель продовольственный культурных сортов, получаемый от растений вида *Solanum tuberosum* L. семейства пасленовые (*Solanaceae*), поставляемый и реализуемый в свежем виде после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на продовольственный картофель для промышленной переработки и ранний картофель¹.

3. КАЧЕСТВО

3.1 Минимальные требования

С учетом допусков клубни картофеля продовольственного должны быть:

- неповрежденными;
- доброкачественными; не допускаются загнившие или испорченные клубни, непригодные для употребления в пищу;
- свежими на вид и плотными;
- чистыми, практически без заметных следов инородных включений²;
- практически без насекомых-вредителей³;
- практически без причиненных вредителями повреждений;
- без излишней внешней влажности, за исключением конденсата, образующегося после извлечения из холодильной камеры;
- без постороннего запаха;
- без повреждений, вызванных воздействием низких или высоких температур;
- непроросшими (длина ростков не должна превышать 3 мм);
- без дефектов, влияющих на внешний вид, сохраняемость и товарный вид расфасованной продукции, таких как:
 - зеленая окраска (допускается наличие пятен бледно-зеленого цвета, занимающих до 1/8 поверхности клубня),
 - коричневые пятна,
 - трещины, порезы, вмятины или вырывы глубиной не более 4 мм,
 - значительная деформация,
 - пятна серого, синего или черного цвета под кожурой глубиной более 5 мм,
 - пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты,
 - поражения глубокой обыкновенной и порошистой паршой³ глубиной от 2 мм,

¹ Ранний картофель — картофель, собранный до окончания срока созревания, с неокрепшей кожурой, которая легко снимается без инструментов для очистки. Такой картофель поступает в продажу сразу после уборки и не подходит для длительного хранения.

² Видимые следы обработки ингибиторами прорастания не относят к следам инородных включений.

³ Положения, касающиеся насекомых-вредителей и причиненных ими повреждений, применяются с учетом правил защиты растений, принятых правительствами в соответствии с Международной конвенцией по карантину и защите растений (МККЗР)

- пятна поверхностной парши, поражающие не более 1/4 поверхности клубня.

Степень развития и состояние клубней продовольственного картофеля должны быть такими, чтобы они:

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

3.1.1 Минимальные требования к зрелости

Клубни продовольственного картофеля должны достичь надлежащей степени зрелости, характерной для культурного сорта и (или) товарного типа и района произрастания. Кожура клубней должна быть плотной.

3.2 Классификация

Классификация продовольственного картофеля не является обязательной. Однако если классификация необходима, ее проводят с учетом положений из раздела 5 «Допуски». Продовольственный картофель подразделяют на следующие товарные сорта:

- высший, первый и второй.

4. КАЛИБРОВКА

Калибровку клубней картофеля продовольственного проводят по диаметру, по количеству плодов или по массе, либо в соответствии с правилами торговли. Если калибровка проводится в соответствии с принятыми правилами торговли, на этикетке должны быть указаны калибр и используемый метод калибровки.

При калибровке по наибольшему поперечному диаметру клубня (самое широкое место клубня, когда продольная ось находится под прямым углом к калибратору, измеряется в мм) калибр определяют в соответствии с таблицей ниже. Таблица приведена в справочных целях и может применяться факультативно.

Код калибра	Наибольший поперечный диаметр (мм)
A (крупный)	более 80
B (круглый)	35–80
C (удлиненный)	25–75
D (мелкий)	18–24

В упаковочных единицах массой нетто не более 5 кг разница в размерах самого мелкого и самого крупного клубня по наибольшему поперечному диаметру не должна превышать 30 мм.

5. ДОПУСКИ

На всех этапах реализации 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 согласно положениям документа «Методические указания по системам контроля импорта пищевых продуктов» (СХГ 47-2003).

5.1 Допуски по качеству³

№ п/п	Допуски по качеству	Процент бракованной продукции (по количеству или массе)		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1	(i) Содержание клубней, не соответствующих минимальным требованиям, в том числе с дефектами (см. п. d), не более	5	10	10
	(a) Следы обморожения, мягкой гнили и (или) внутренней порчи.	1	1	2
	(b) Посторонние примеси	0,25	0,50	0,50
	(c) Грунт	0,25	0,25	0,25

№ п/п	Допуски по качеству	Процент бракованной продукции (по количеству или массе)		
		Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
	(d) Дефекты: <ul style="list-style-type: none"> • порезы • вмятины или вырывы • пятна серого, синего или черного цвета под кожурой глубиной > 5 мм • поражения глубокой обыкновенной и порошистой паршой глубиной > 2 мм • пятна поверхностной парши, поражающие > 25% поверхности • ростки > 3 мм • зеленая окраска, занимающая > 1/8 поверхности или глубиной не более 2 мм 			
2	Дополнительные допуски			
	(a) Клубни других сортов, отличных от указанных на упаковке	2	2	2
	(b) Допуски по калибру: клубни, не соответствующие требованиям к указанному на упаковке калибру	10	10	10

Примечание. Сумма (a), (b), (c) и (d) не должна превышать значения, указанного в (i).
Если классификация не проводится, применяются допуски для второго сорта.

6. ТОВАРНЫЙ ВИД

6.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы (или партии при укладке навалом в транспортное средство) должно быть однородным и состоять только из клубней картофеля продовольственного одного и того же происхождения, культурного сорта и (или) товарного типа, качества, размера (при проведении калибровки) и, по возможности, обладающие одинаковыми кулинарными свойствами (если указано).

Видимая часть содержимого упаковочной единицы (или партии при укладке навалом в транспортное средство) должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы или партии.

Допускается наличие в одной упаковочной единице клубней картофеля с кожурой разной окраски (за исключением зеленой) при условии, что все клубни одного качества, а клубни одинаковой окраски имеют одинаковое происхождение.

6.2 Упаковка

Клубни продовольственного картофеля 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.

Продовольственный картофель фасуют в соответствии с «*Правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей*» (СХС 44-1995).

6.2.1 Описание тары

Упаковка должна соответствовать санитарно-гигиеническим нормам и требованиям к качеству, вентиляции и прочности, позволяющим обеспечить надлежащую погрузку, транспортировку и сохранность продовольственного картофеля. 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 Вид продукта

Если содержимое не видно снаружи, на каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта — «картофель продовольственный». Также допустимо указание культурного сорта и (или) товарного типа.

7.1.2 Происхождение продукта

Страна происхождения⁴ и, при необходимости, район произрастания или его национальное, региональное или местное наименование.

Если допускается наличие клубней продовольственного картофеля нескольких сортов разного происхождения, страна происхождения указывается напротив названия сорта или вида.

7.2 Транспортная тара

Следующие сведения наносят на каждую упаковочную единицу несмываемыми чернилами четким шрифтом. Все сведения, нанесенные на упаковку или этикетку, прикрепляемую в месте завязывания, располагают с одной стороны, видимой снаружи. Если этикетку вкладывают в упаковку (сетку), нанесенные обозначения должны быть видно снаружи. При поставке навалом 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)⁵.

7.2.2 Вид продукции

На каждой упаковочной единице должно быть указано наименование продукта, хозяйственно-ботанический сорт и (или) товарный тип. Кроме того, на этикетке может указываться форма клубней: овальная, круглая или удлиненная.

7.2.3 Происхождение продукта

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

Если в упаковке содержится продовольственный картофель разных культурных сортов разного происхождения, страна происхождения указывается напротив названия сорта.

7.2.4 Товарные характеристики

- Сорт (если проводится классификация).
- Калибр (если проводится калибровка).
- Кулинарные свойства, окраска внутренней части, форма клубней (необязательно).

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 Алиментариус.

8.2 Содержание загрязняющих примесей в продукции, на которую распространяется настоящий стандарт, не должно превышать максимально допустимые уровни загрязняющих примесей и токсинов, установленные в общем стандарте «Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах» (СХС 193-1995).

⁴ Следует указать полное или общеупотребительное название.

⁵ 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.

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).