

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА БАКЛАЖАНЫ

CXS 330-2018

Принят в 2018 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Целью настоящего стандарта – определение требований к качеству баклажанов после подготовки и упаковки. В случае его применения на стадиях после упаковки у продукта по сравнению с требованиями стандарта может проявляться:

- незначительная утрата свежести и упругости;
- незначительное ухудшение состояния в связи с развитием и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продуктов не может выставить такие продукты, предлагать их на продажу, доставлять или сбывать их любым иным образом, кроме как в соответствии с настоящим стандартом. Собственник/продавец несет ответственность за соблюдение такого соответствия.

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на плоды баклажанов культурных сортов *Solanum melongena* L. семейства *Solanaceae*, поставляемые для реализации в свежем виде в розничную торговлю потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на баклажаны, предназначенные для промышленной переработки.

Баклажаны в зависимости от формы подразделяют:

- на продолговатые баклажаны;
- шаровидные; и
- яйцевидные.

3. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

3.1 Минимальные требования

Вне зависимости от сорта и принимая во внимание специальные требования и допустимые отклонения для каждого сорта плоды баклажана должны быть:

- целыми;
- с чашечкой и плодоножкой без сильных повреждений;
- плотными;
- внешне свежими;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- без помятостей или значительных зарубцевавшихся трещин;
- практически без насекомых-вредителей¹;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями¹;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без посторонних запахов и/или привкусов;
- без повреждений, вызванных низкими или высокими температурами.

Степень зрелости и состояние плодов баклажана должны быть такими, чтобы они могли:

- перенести транспортные и погрузочно-разгрузочные операции; и
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

3.1.1 Требования к спелости

Баклажаны должны быть достаточно спелыми и иметь не волокнистую и не деревянистую мякоть и не

¹ Положения о наличии насекомых-вредителей применяются без ущерба соответствующим правилам карантина и защиты растений, применяемым правительствами в соответствии с Международной конвенцией по карантину и защите растений (МККЗР).

содержать зрелых семян.

3.2 Сорта

Плоды баклажанов подразделяются на три сорта, описанные ниже:

3.2.1 Сорт "экстра"

Плоды баклажанов этого сорта должны быть высшего качества. Они должны быть упругими и соответствовать характеристикам видового и/или коммерческого сорта, к которому они относятся. Плодоножка должна быть целой, а мякоть сочной, упругой и без пустот.

Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке.

3.2.2 Первый сорт

Плоды баклажана этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического и/или коммерческого сорта, к которому относятся.

Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что они не портят внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохранность и хороший товарный вид продукта в упаковке:

- незначительные дефекты формы и развития;
- небольшие изменения цвета в зависимости от ботанического сорта;
- незначительные поверхностные дефекты, помятости и/или зарубцевавшиеся трещины, при условии, что они не затрагивают мякоть плода.

3.2.3 Второй сорт

К этому сорту относят плоды баклажана, которые по своим качествам не соответствуют двум описанным выше сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным в Разделе 3.1 выше. Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что плоды баклажана сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, сохранность и товарный вид:

- незначительные дефекты формы и развития;
- изменения цвета в зависимости от ботанического сорта;
- незначительные помятости и/или зарубцевавшиеся трещины или солнечные ожоги;
- незначительные дефекты кожуры, при условии, что они не затрагивают мякоть плода.

4. КАЛИБРОВКА

Калибровка баклажанов производится по диаметру (т.е. по наибольшему поперечному диаметру), количеству, длине или массе плодов или в соответствии с действующей торговой практикой. В случае если калибровка производится в соответствии с действующей торговой практикой, на упаковке указывается размер и применявшийся метод.

В целях обеспечения единообразия размеров плодов в одной упаковочной единице, разница между наибольшим и наименьшим значениями не должна превышать:

а) При калибровке по диаметру:

- 20 мм для продолговатых баклажанов;
- 25 мм для шаровидных и овальных баклажанов.

б) При калибровке по массе:

- 10 г для баклажанов с массой плода 20-50 г;
- 20 г для баклажанов с массой плода >50-100 г;
- 75 г для баклажанов с массой плода >100-300 г;
- 100 г для баклажанов с массой плода >300-500 г;
- 250 г для баклажанов с массой плода свыше 500 г.

Единообразие размера является обязательным требованием только для сорта "экстра", за исключением баклажанов с диаметром плода от 30 мм и менее.

5. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

В каждой партии допускается содержание продукции, не отвечающей требованиям качества для данного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров. Сортность продукта, который не соответствует требуемым параметрам, может понижаться в целях обеспечения соответствия положениям Руководства для систем контроля импорта пищевых продуктов (CXG 47-2003).

5.1 Допустимые отклонения по качеству

5.1.1 Сорт "экстра"

Допускается содержание 5% плодов баклажана от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта. Данный показатель включает 1-процентный допуск по порче, гнили и/или внутренней порче.

5.1.2 Первый сорт

Допускается содержание 10% плодов баклажана от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но соответствующих критериям второго сорта. Данный показатель включает 1-процентный допуск по порче, гнили и/или внутренней порче.

5.1.3 Второй сорт

Допускается содержание 10% плодов баклажана от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям второго сорта или минимальным требованиям. Данный показатель включает 2-процентный допуск по порче, гнили и/или внутренней порче.

5.2 Допустимы отклонения по размеру

Для всех сортов (при калибровке) допускается наличие до 10% плодов баклажана от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям к размеру.

6 ТОВАРНЫЙ ВИД

6.1 Единообразии

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть единообразным и содержать плоды баклажана одинакового происхождения, ботанического и/или коммерческого сорта, качества, цвета и размера (в случае калибровки). Видимая часть содержимого упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

При этом плоды баклажана разных коммерческих сортов могут быть упакованы вместе при условии, что они однородны по качеству и в отношении каждого коммерческого сорта – по происхождению.

6.2 Упаковка

Плоды баклажана упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть предназначенными для упаковки пищевых продуктов, чистыми и качественными и обеспечивать сохранение продукта от внешних и внутренних повреждений. Допускается использование материалов, в особенности бумаги или этикеток с торговой спецификацией, при условии, что чернила или клей, применяемые при нанесении текста или наклеивании этикеток, не являются токсичными.

Плоды баклажана упаковываются в тару в соответствии с Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей (CXS 44-1995).

6.2.1 Тара

Тара, применяемая для упаковки баклажанов, должна отвечать требованиям качества, гигиены, вентилируемости и прочности и подходить для погрузки и транспортировки баклажанов и обеспечивать их сохранность. В таре не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

7 МАРКИРОВКА

7.1 Потребительская тара

В дополнение к положениям Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1.1 Наименование продукта

На каждой упаковке указывается наименование продукта, также допускается указание коммерческого сорта.

7.1.2 Происхождение продукта

Указывается страна происхождения² и, опционально, район производства или его национальное, региональное или местное название. Для смеси явно различных коммерческих сортов баклажанов различного происхождения название каждой страны происхождения указывается после наименования соответствующего коммерческого сорта.

7.2 Транспортная тара

На каждой единице тары указываются приводимые ниже сведения, которые наносятся хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне тары.

7.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (опционально)³.

7.2.2 Наименование продукта

В качестве наименования продукта указывается слово "баклажаны". Может указываться наименование коммерческого сорта. Для смеси явно различных коммерческих сортов баклажанов указываются слова "смесь баклажанов" или иное эквивалентное название. В случае если продукт в упаковке неразличим, на ней указывается коммерческие сорта и количество плодов баклажана в каждой такой упаковке.

7.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения² и, опционально, район производства или его национальное, региональное или местное название. Для смеси явно различных коммерческих сортов баклажана различного происхождения после наименования соответствующего коммерческого сорта указывается название каждой страны происхождения.

7.2.4 Торговое обозначение

- сорт;
- размер (в случае калибровки), указываемый в виде:
 - о минимального и максимального поперечного диаметра (в мм); или
 - о массы (в г).

7.2.5 Официальная контрольная отметка (опционально)

8. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

8.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

8.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

9. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

9.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969), "Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей" (CXC 53-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

9.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

² Указывается полное или обычно используемое название.

³ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) проставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.