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 АНАНАСЫ

CXS 182-1993

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на коммерческие сорта ананасов, выращенных из Ananas comosus (L.) Merr., семейства Bromeliaceae, поставляемые для реализации в свежем виде в розничную торговлю потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на ананасы, предназначенные для промышленной переработки.

2. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

2.1 МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- целыми, с короной или без нее;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- чистым, практически без видимых посторонних примесей;
- практически без повреждений, нанесенных насекомыми-вредителями;
- практически свободными о вредителей, ухудшающих внешний вид продукции;
- свободными от излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- свободны от посторонних запахов и/или привкусов;
- внешне свежими, включая корону, если таковая имеется, которая должна быть свободной от отделившихся или сухих листьев;
- свободны от повреждений, вызванных низкими или высокими температурами;
- свободны от внутреннего побурения;
- свободны от выраженных поверхностных пороков.

При наличии плодоножки (стебля): она должна быть длиной не более 2 см и иметь ровный и чистый поперечный срез. Плод должен быть физиологически зрелым, без видимых признаков незрелости (непрозрачность, отсутствие запаха, чрезмерно пористая[1] мякоть) или перезрелости (чрезмерная прозрачность или брожение мякоти).

2.1.1 Ананасы достигли соответствующей стадии развития и зрелости в соответствии с критериями, применяемыми в отношении данного сорта и/или коммерческого типа, а также для района их произрастания.

Степень развития и состояние ананасов должны быть такими, чтобы они могли:

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

2.1.2 **Требования в отношении зрелости**

Общая массовая доля растворимых сухих веществ в мякоти плода должна составлять не менее 12°по Бриксу (двенадцать градусов по Бриксу). Для определения числа градусов по Бриксу в качестве репрезентативной пробы следует взять сок целого плода.

2.2 КЛАССИФИКАЦИЯ

Ананасы подразделяются на три сорта:

---

[1] За исключением некоторых сортов, например сортов, принадлежащих к группе Queen.

2.2.1 **Высший сорт**

Ананасы этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или коммерческого типа, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень небольших поверхностных дефектов, которые не портят общий внешний вид продукта, не влияют на его качество, лежкость при хранении и товарный вид в упаковке.

При наличии короны: она должна быть простой и прямой без побегов, и иметь длину в пределах 50–150% длины плода для ананасов с необрезанными[2] коронами.

2.2.2 **Первый сорт**

Ананасы этого сорта должны быть хорошего качества. Они должны соответствовать характеристикам сорта и/или коммерческого типа, к которому относятся. Допускаются перечисленные ниже небольшие дефекты, при условии, что они не портят внешний вид продукции, не влияют на его качество, лежкость при хранении и товарный вид в упаковке:

- незначительные дефекты формы;
- незначительные дефекты окраски, включая пятна от солнца;
- незначительные дефекты кожуры (т.е. царапины, рубцы, потертости и вмятины), не превышающие 4% общей поверхности плода;

Во всех случаях дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

При наличии короны: она должна быть простой и прямой, или слегка изогнутой, без побегов, и иметь длину в пределах 50–150% длины плода для ананасов с обрезанными или необрезанными[3] коронами.

2.2.3 **Второй сорт**

К этому сорту относят ананасы, которые не соответствуют двум описанным выше сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным выше в Разделе 2.1. Могут допускаться перечисленные ниже дефекты, при условии, что ананасы сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, лёжкость при хранении и товарный вид:

- дефекты формы;
- дефекты окраски, включая пятна от солнца;
- дефекты кожуры (т.е. царапины, рубцы, потертости и вмятины), не превышающие 8% общей поверхности плода.

Во всех случаях дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

При наличии короны: она должна быть простой или двойной, прямой или слегка изогнутой, без побегов.

3. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Размер определяется средней массой плода при минимальной массе 700 г, за исключением мелкоплодных сортов[3], которые могут иметь минимальную массу 250 г, в соответствии со следующей таблицей:

---

[2] Обрезка заключается в обрыве нескольких листьев с верхушки короны.

[3] Такие, как Victoria и Queen.

Обозначение размера	Средняя масса (+/-12%) (граммов)	
	с короной	без короны
A	2750	2280
B	2300	1910
C	1900	1580
D	1600	1330
R	1400	1160
F	1200	1000
G	1000	830
H	800	660

Значительные объемы ананасов в международной торговле упаковываются и продаются в коробках. Коробки упаковываются до минимального ожидаемого веса, например, 10 кг, 20 фунтов, 40 фунтов, в соответствии с практикой различных рынков. Плоды разделяются для упаковки по массе, примерно в соответствии с кодами размера, но могут не вписываться в какой-то один код размера сохраняя при этом однородность в соответствии с данным кодом.

4. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

Допускается присутствие в каждой обследуемой партии продукции, не отвечающей установленным для данного сорта требованиям по качеству и размерам.

4.1 Допуски по качеству

4.1.1 Высший сорт

Допускается присутствие пяти процентов по количеству или по массе ананасов, не отвечающих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, попадающих в допуски для этого сорта.

4.1.2 Первый сорт

Допускается присутствие десяти процентов по количеству или по массе ананасов, не отвечающих требованиям данного сорта, но соответствующих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, попадающих в допуски для этого сорта.

4.1.3 Второй сорт

Допускается присутствие десяти процентов по количеству или по массе ананасов, не отвечающих ни требованиям данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением продукции, пораженной гнилью или поврежденной любым другим образом, что делает ее непригодной к употреблению.

4.2 Допуски по размеру

Для всех сортов допускается присутствие до 10 процентов по количеству или массе ананасов, соответствующих размеру, непосредственно предшествующему или следующему за размером, указанным на упаковке.

5. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять только из ананасов одинакового происхождения, сорта и/или коммерческого типа, качества, цвета и размера. У ананасов высшего сорта однородными должны быть окраска и степень зрелости. Видимая часть содержимого упаковки должна быть репрезентативной по отношению ко всему упаковки.

5.2 УПАКОВКА

Ананасы упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми[4], чистыми и такого качества, чтобы предохранять продукт от внешних и внутренних повреждений. Допускается использование материалов, в частности бумаги или штемпелей с торговыми спецификациями, при условии, что печать и маркировка производятся с использованием нетоксичных чернил или клея.

Ананасы упаковываются в тару в соответствии с Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей (CXC 44-1995).

5.2.1 **Описание тары**

Тара, применяемая для упаковки ананасов, должна отвечать требованиям по качеству, гигиене, вентилируемости и прочности, позволяющим обеспечить их погрузку, транспортировку и хранение. Не допускается присутствие в таре посторонних веществ и запахов.

6. МАРКИРОВКА ИЛИ ЭТИКЕТИРОВАНИЕ

6.1 ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ ТАРА

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

6.1.1 **Характер продукта**

Если продукт не виден снаружи, на каждой упаковке указываются название продукта и, возможно, название сорта и/или коммерческого типа. Следует указывать отсутствие короны.

6.2 ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА

На каждой упаковке должны быть указаны следующие сведения, сгруппированные по размеру шрифта, легко читаемые, нанесенные нестираемой краской и видимые снаружи; эти сведения могут также приводиться в товаросопроводительных документах.

6.2.1 **Идентификация**

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (не обязательно)[5].

6.2.2 **Характер продукта**

Общепринятое название продукта, если содержимое упаковки не просматривается снаружи. Может указываться название сорта или коммерческого типа. Следует указывать отсутствие короны.

6.2.3 **Происхождение продукта**

Указывается страна происхождения и, опционально, район производства или его национальное, региональное или местное название.

6.2.4 **Торговое обозначение**

- сорт;
- размер (код размера или средняя масса в граммах);
- кол-во единиц (не обязательно);
- вес-нетто (не обязательно).

6.2.5 **Официальная отметка о проведении осмотра (не обязательно)**

---

[4] Для целей настоящего стандарта сюда включаются регенерированные материалы пищевого качества.

[5] В ряде стран в соответствии с внутренним законодательством требуется конкретно указывать наименование и адрес. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) проставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

7.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных в "Общем стандарте Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

7.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Рекомендуемых международных норм и правил - 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.

8.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997).