DỰ THẢO CỦA ĐÔNG PHI VỀ TIÊU CHUẨN ĐẶC ĐIỂM KỸ THUẬT ĐỐI VỚI ĐU ĐỦ TƯƠI (PAWPAW)

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh: nguồn internet)

Ngày 8/9/2021, Uganda ra thông báo số G/SPS/N/UGA/171 về dự thảo tiêu chuẩn đặc điểm kỹ thuật đối với đu đủ tươi (Pawpaw) để lấy ý kiến của tất cả các đối tác thương mại, nội dung chính của Dự thảo cụ thể như sau:

1. Phạm vi

Dự thảo Tiêu chuẩn Đông Phi này chỉ định các yêu cầu đối với các giống đu đủ thương mại (Pawpaw) từ cây đu đủ *Carica L.*, thuộc họ Caricaceae, được cung cấp tươi cho người tiêu dùng.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho đu đủ để chế biến công nghiệp.

2. Quy chuẩn tham chiếu

Nội dung các tài liệu sau đây được tham chiếu để cấu thành yêu cầu của văn bản này:

- Đề xuất Quy tắc thực hành quốc tế về đóng gói và vận chuyển theo CAC/RCP 44;

- Quy tắc thực hành đảm bảo vệ sinh cho trái cây và rau quả tươi theo CAC/RCP 53;

- Tiêu chuẩn chung cho các chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm và thức ăn theo Codex Stan 193;

- Yêu cầu chung của ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn theo EAS 38;

- Lấy mẫu trái cây và rau quả tươi theo ISO 874.

3. Các thuật ngữ

Các thuật ngữ và định nghĩa sau đây được áp dụng.

3.1. Dịch bệnh

Các tình trạng xấu gây ra bởi các sinh vật như nấm, vi khuẩn, virus hoặc côn trùng.

3.2. Hư tổn

Các khiếm khuyết dù chỉ ảnh hưởng nhẹ tới vẻ ngoài hay chất lượng thực của đu đủ.

4. Yêu cầu

4.1 Yêu cầu tối thiểu

Với các quy định đặc biệt cho mỗi loại và dung sai cho phép, đu đủ phải đạt:

- Còn nguyên vẹn;
- Loại bỏ những quả không phát ra tiếng vang vì bị nát hoặc sâu, không phù hợp cho tiêu thụ;
- Sạch, không bị dị tật;
- Không hư hại do sâu bệnh;
- Bề ngoài không bị hư hại do sâu bệnh;
- Không bị đổ mồ hôi ngoài vỏ, trừ trường hợp rã đông sau khi rời kho lạnh;
- Không có mùi, vị lạ;
- Săn chắc;
- Tươi;
- Không bị hư hại vì nhiệt độ.

Nếu có cuống thì không được dài quá 1 cm.

4.2 Yêu cầu về thời gian thu hoạch

4.2.1 Đu đủ phải được chọn lựa một cách cẩn thận và phải đạt đến mức độ chín thích hợp dựa theo các đặc điểm của chủng loại/ tính thương mại và khu vực canh tác.

4.2.2 Đủ đủ phải trong điều kiện chịu được các hình thức vận chuyển và xử lý và ở trạng thái đạt yêu cầu khi đến điểm vận chuyển.

5. Phân loại

5.1 Loại đặc biệt

Đu đủ thuộc loại này sẽ có chất lượng vượt trội. Chúng sẽ là đặc trưng của giống loài/loại hình thương mại. Chúng phải không có khuyết điểm, ngoại trừ các khiếm khuyết rất nhẹ không ảnh hưởng vẻ bề ngoài, đảm bảo về chất lượng, chất lượng bảo quản và hình thức trong bao bì.



5.2 Loại I.

Đu đủ loại này sẽ có chất lượng tốt, là đặc trưng của giống loài/loại hình thương mại.

Những khiếm khuyết nhỏ sau đây có thể được chấp nhận, miễn là những lỗi này không ảnh hưởng đến vẻ ngoài, chất lượng, chất lượng bảo quản và hình thức trong bao bì của đu đủ:

- Khiếm khuyết nhẹ về hình dạng;
- Khiếm khuyết nhẹ vỏ ngoài (thâm tím, đốm cháy nắng hoặc bỏng do nhựa latex (mủ đu

đủ)). Vùng bị ảnh hưởng không quá 10% bề mặt sản phẩm.

Trong mọi trường hợp các khuyết điểm phải không ảnh hưởng đến chất lượng thịt đu đủ.

5.3 Loại II.

Loại này gồm đu đủ tươi không đủ điều kiện để đưa vào các loại cao hơn, nhưng đáp ứng yêu cầu tối thiểu được chỉ định trong 4.1. Các khiếm khuyết sau đây có thể được chấp nhận miễn là đu đủ giữ lại các đặc điểm thiết yếu liên quan đến chất lượng, chất lượng bảo quản và trình bày:

- Khiếm khuyết về hình dạng;
- Khiếm khuyết trong màu sắc;
- Khiếm khuyết vỏ ngoài (thâm tím, đốm cháy nắng hoặc bỏng do nhựa latex (mủ đu đủ)). Tổng diện tích bị ảnh hưởng không vượt quá 15% bề mặt sản phẩm;
- Vết nhỏ do sâu bệnh gây ra.

Trong mọi trường hợp các khuyết điểm phải không ảnh hưởng đến chất lượng thịt đu đủ.

6. Kích cỡ

Xác định kích cỡ đu đủ được thực hiện theo Bảng 1.

Bảng 1 - Xác định kích cỡ đu đủ

Loại kích cỡ	Trọng lượng (gram)
A	200-300
B	301-400
C	401-500
D	501-600
E	601-700
F	701-800
G	801-1100
H	1101-1500
I	1501-2000
J	>2001

7. Dung sai

Dung sai đối với chất lượng và kích cỡ sẽ được chấp nhận trong mỗi gói (hoặc trong mỗi lô đu đủ) đối với đu đủ không đáp ứng được yêu cầu về loại hình chỉ định.

7.1. Dung sai chất lượng

7.1.1 Loại đặc biệt

Đu đủ không đáp ứng yêu cầu của loại đặc biệt song đủ đáp ứng yêu cầu của loại I sẽ có dung sai 5% về số lượng hoặc khối lượng. Yêu cầu không được bao gồm quá 0.5% đu đủ loại II trong dung sai này.

7.1.2 Loại I.

Đu đủ không đáp ứng yêu cầu của loại I song đủ đáp ứng yêu cầu của loại II sẽ có dung sai 10% về số lượng hoặc khối lượng. Yêu cầu không được bao gồm quá 1% đu đủ loại II, đu đủ đạt yêu cầu tối thiểu và đu đủ bị sâu trong dung sai này.

7.1.3 Loại II.

Đu đủ không đạt yêu cầu của loại II và đu đủ không đạt yêu cầu tối thiểu được tổng cộng 10% dung sai về khối lượng hoặc số lượng. Yêu cầu không được bao gồm quá 2% đu đủ bị sâu.

7.2 Dung sai kích thước

Đối với tất cả các loại, dung sai trên/dưới 10% theo số lượng hoặc trọng lượng của đu đủ tương ứng với kích thước trên bao bì. Khối lượng đóng gói nhỏ nhất là 190 gram đu đủ tươi.

8. Các chất gây ô nhiễm

8.1 Kim loại nặng

Đu đủ phải tuân thủ các mức dư lượng tối đa cho các kim loại nặng được thiết lập bởi tiêu chuẩn Codex Stan 193.

8.2 Dư lượng thuốc trừ sâu

Đu đủ phải tuân thủ các giới hạn dư lượng thuốc trừ sâu tối đa được thiết lập bởi hội đồng tiêu chuẩn Codex.

9. Đảm bảo vệ sinh

9.1 Đu đủ phải được chuẩn bị và xử lý theo CAC/RCP 53.

9.2 Đu đủ không nhiễm ký sinh trùng, vi sinh vật hoặc các chất có nguồn gốc từ chúng với số lượng có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người.

10. Đóng gói

10.1 Đu đủ phải được đóng gói trong vật liệu đóng gói thực phẩm đảm bảo vệ sinh, an toàn,

hàm lượng dinh dưỡng, chất lượng công nghệ và cảm quan theo CAC/RCP 44 để tránh gây ra bất kỳ thiệt hại bên ngoài hoặc bên trong đối với đu đủ.

10.2 Nội dung của mỗi bao bì phải được đồng nhất và chỉ chứa đu đủ có cùng nguồn gốc, giống hoặc loại hình thương mại, chất lượng và kích cỡ. Phần nhìn thấy được trên bao bì phải đại diện toàn bộ các nội dung.

10.3 Các thùng chứa phải đảm bảo xử lý phù hợp, vận chuyển và lưu giữ được độ tươi của sản phẩm

11. Nhãn mác

11.1 Các yêu cầu ghi nhãn cụ thể sau đây phải được áp dụng rõ ràng và không được tẩy xóa theo quy định của EAS 38

1. Tên sản phẩm "đu đủ tươi";

2. Tên và địa chỉ của nhà xuất khẩu, đóng gói và / hoặc nhà phân phối;

3. Nước xuất xứ;

4. Loại;

5. Kích cỡ (mã kích cỡ được nhận biết hoặc trọng lượng trung bình tính bằng gram);

6. Khối lượng tịnh;



7. Ngày đóng gói.

Lưu ý số lượng trái, nhiệt độ lưu trữ và giống đu đủ cũng có thể được đưa vào ghi nhãn.

11.2 Đối với những lô hàng bán sỉ, mỗi gói hàng phải ghi chi tiết bên dưới bằng chữ trên cùng một mặt có thể đọc được và không thể xoá, có thể nhìn thấy được từ bên ngoài, hay bên trong tài liệu kèm theo lô hàng:

12. Mẫu thử

Lấy mẫu đu đủ tươi sẽ được thực hiện theo ISO 874.



(Ảnh: nguồn internet)