

**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HUẾ
HỢP TÁC XÃ NÔNG NGHIỆP THỦY BIỂU-TP HUẾ**

**Chuyên đề: TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM
QUẢ THANH TRÀ**

thuộc dự án : “**Quản lý và phát triển nhãn hiệu tập thể “Thanh Trà Huế” cho sản phẩm Thanh Trà của tỉnh Thừa Thiên - Huế**”

Chủ nhiệm dự án: ThS Đồng Sĩ Toàn

Người thực hiện: ThS Hoàng Hữu Hè

Thời gian thực hiện: tháng 6 đến tháng 10 năm 2009

Huế, tháng 10/2009

Phần I : THÔNG TIN CHUNG

1. Chuyên đề: **Tiêu chuẩn chất lượng quả Thanh Trà, thuộc thuộc dự án “Quản lý và phát triển nhãn hiệu tập thể “Thanh trà Huế” cho sản phẩm Thanh trà của tỉnh Thừa Thiên - Huế”**
2. Cấp quản lý: Bộ Khoa học và Công nghệ
3. Cơ quan chủ quản: Ủy ban nhân dân thành phố Huế.
4. Đơn vị chủ trì: HTXNN Thủy Biều-thành phố Huế.
5. Chủ nhiệm dự án: ThS Đồng Sĩ Toàn.
6. Người thực hiện: ThS Hoàng Hữu Hè
7. Thời gian thực hiện chuyên đề: tháng 6 đến tháng 10 năm 2009.
8. Mục đích: Xây dựng sản phẩm quả Thanh Trà đạt tiêu chuẩn VietGAP và tiêu chuẩn hàng hóa.
9. Nội dung và phương pháp:
Nội dung:
 - Cơ sở xây dựng tiêu chuẩn.
 - Tiêu chuẩn chất lượng quả Thanh Trà .*Phương pháp:* áp dụng phương pháp chuyên gia, chuyên khảo.

PHẦN II: TIÊU CHUẨN CHẤT LƯỢNG QUẢ THANH TRÀ

1. Cơ sở xây dựng tiêu chuẩn:

[1] *Tiêu chuẩn ngành 10 TCN 634:2006 Bưởi-qui trình trồng, chăm sóc và thu hoạch phục vụ xuất khẩu.* Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. 2006.

[2] *Quyết định số 379/2008/QĐ-BNN-KHCN ngày 28 tháng 1 năm 2008 về Qui trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau quả tươi an toàn tại Việt Nam (VietGAP).* Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. 2008.

[3] *Quyết định số 84/2008/QĐ-BNN ngày 28 tháng 7 năm 2008 về Ban hành Qui chế chứng nhận qui trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP) cho rau, quả và chè an toàn.* Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. 2008.

[4] *Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN ngày 15 tháng 10 năm 2008 về Ban hành Qui định quản lý sản xuất, kinh doanh rau, quả và chè an toàn.* Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn. 2008.

[5] *Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT về việc ban hành " Qui định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm".* Bộ Y Tế. 2007.

[6] Đỗ Đình Ca, Đoàn Nhân Ái và CTV, 2009. *Nghiên cứu khai thác và phát triển nguồn gen một số giống bưởi đặc sản Thanh Trà, Phúc Trạch tại hai tỉnh Thừa Thiên Huế và Hà Tĩnh phục vụ nội tiêu và xuất khẩu.* Báo cáo Khoa học Kỹ thuật thuộc chương trình khoa học kỹ thuật cấp Nhà nước "Bảo tồn lưu giữ nguồn gen động vật, thực vật và vi sinh vật".

2. Phạm vi ứng dụng :

Tiêu chuẩn này được áp dụng đối với vườn Thanh Trà sản xuất theo Viet GAP ở thành phố Huế.

3. Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm quả Thanh Trà:

3.1. Thu hoạch quả:

3.1.1. Thời điểm thu hoạch:

Sau khi ra hoa, đậu quả khoảng 6 tháng (khoảng từ rằm tháng 7-8 âm lịch) thì trái Thanh Trà chín. Khi đó vỏ quả chuyển từ xanh đến xanh vàng, vỏ trái láng bóng thì thu hoạch.

Thời gian thu hoạch tốt nhất 8 giờ sáng đến 3 giờ chiều, nên thu hoạch vào những ngày khô ráo, không nên thu hoạch quả sau cơn mưa hoặc có sương mù nhiều vì quả sẽ bị thối khi tồn trữ.

3.1.2. Cách thu hoạch:

Cần vệ sinh vườn trước khi thu hoạch quả.

Để tránh gây ra các tổn thương cho trái, người thu hoạch phải cắt hết móng tay, mang găng tay và dùng kéo chuyên dùng để cắt quả.

Dùng kéo để cắt cuống quả, cắt đến 2 lần: lần 1: cắt quả có mang cuống kèm theo lá từ trên cây xuống; lần 2: cắt lại một vết thật 'ngọt' sát vào trái. Tránh

không để trái rơi xuống đất. Tránh để đất dính vào quả, không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm và dễ tạo điều kiện cho nấm bệnh tấn công.

Lau sạch trái rồi cho vào dụng cụ đựng trái. Dụng cụ đựng trái được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm như sọt tre, thùng nhựa... và thoáng khí. Để tránh quả va chạm nhau trong thùng sẽ gây tổn thương, vết trầy xước, nên lót thêm rơm, hoặc giấy báo ở đáy thùng và xen giữa các quả. Hạn chế di chuyển các thùng chứa trái, di chuyển càng ít càng tốt và không nên để ngoài nắng.

Sau đó chuyển quả vào nơi thoáng mát, xử lý vết cắt bằng thuốc bảo vệ thực vật hoặc vôi, tránh làm xây xước quả; lau sạch vỏ quả, phân loại quả chờ vận chuyển đến nơi bảo quản hoặc tiêu thụ. Khi tiêu thụ, quả cùng kích cỡ để chung trong một thùng khi tiêu thụ.

Quả để nơi khô ráo và thoáng mát có thể cất giữ trên 1 tháng.

3.1.3. Quy định chung về thiết bị, vật tư và đồ chứa quả khi thu hoạch:

Sản phẩm sau khi thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất và hạn chế để qua đêm.

Thiết bị, thùng chứa hay vật tư tiếp xúc trực tiếp với quả phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm.

Thiết bị, thùng chứa hay vật tư phải bảo đảm chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng.

Thùng đựng phế thải, hoá chất bảo vệ thực vật và các chất nguy hiểm khác phải được đánh dấu rõ ràng và không dùng chung để đựng sản phẩm.

Thường xuyên kiểm tra và bảo trì thiết bị, dụng cụ nhằm hạn chế nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.

Thiết bị, thùng chứa quả thu hoạch và vật liệu đóng gói phải cất giữ riêng biệt, cách ly với kho chứa hóa chất, phân bón và chất phụ gia và có các biện pháp hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm.

3.2. Tiêu chuẩn chất lượng quả Thanh Trà:

3.2.1. Yêu cầu mẫu mã:

- Quả chín, vỏ quả màu vàng xanh.
- Quả nguyên vẹn, không bị nứt, không bị thối. Quả không bị dị dạng, méo mó. Vỏ quả không nhăn.
- Không có vết sâu bệnh hại.
- Không bị hư dập hoặc có vết trầy xước do cơ học.
- Sạch sẽ, không có lẫn bất cứ vật lạ nào như cát, bụi...
- Không có đọng nước ngoài vỏ quả.

3.2.2. Yêu cầu chất lượng quả Thanh Trà:

Quả vừa độ chín sao cho quả có thể chịu được sự vận chuyển và phân phối đến nơi tiêu thụ mà vẫn bảo đảm yêu cầu người tiêu dùng và quả phải đạt các tiêu chuẩn sau:

- Khối lượng trung bình quả (gr):

700 - 1000

- Độ đồng đều về hình dạng, kích thước quả (%): >70
- Tỷ lệ phần ăn được (%): >50
- Hình dạng quả và màu sắc vỏ quả: Hình quả lê, vàng xanh, nhẵn
- Màu sắc thịt quả: Vàng xanh
- Độ dai của vách múi: Dòn, dễ tách
- Độ mịn và mọng nước của thịt quả: Mịn, đồng nhất, mọng nước
- Hương và vị quả: Ngọt, hơi chua, không the đắng
- Độ Brix (%): 10- 12

3.2.3. Yêu cầu về mức giới hạn tối đa cho phép của một số vi sinh vật và hóa chất gây hại trong sản phẩm quả Thanh Trà: (bảng 1 và bảng 2)

Bảng 1: Mức giới hạn tối đa cho phép của một số vi sinh vật và hoá chất gây hại trong sản phẩm quả

(Ban hành kèm theo Quyết định số 99 /2008/QĐ-BNN ngày 15 tháng 10 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và quyết định 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 2 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

STT	Chỉ tiêu	Mức giới hạn tối đa cho phép	Phương pháp thử*
I	Vi sinh vật gây hại	CFU/g **	
1	<i>Salmonella</i>	0	TCVN 4829:2005
2	<i>Coliforms</i>	200	TCVN 4883:1993; TCVN 6848:2007
3	<i>Escherichia coli</i>	10	TCVN 6846:2007
II	Độc tố Vi nấm	ML ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	
1	Patulin	50	QĐ46 BYT
III	Hàm lượng kim loại nặng	mg/kg	
1	Antimon	0,1	QĐ 46
2	Arsen (As)	1,0	TCVN 7601:2007; TCVN 5367:1991
3	Chì (Pb)	0,1	TCVN 7602:2007
4	Thủy Ngân (Hg)	0,05	TCVN 7604:2007
5	Cadimi (Cd)	0,05	TCVN 7603:2007
6	Đồng (Cu)	30	QĐ 46 BTY
7	Kẽm (Zn)	40	QĐ 46 BTY

* Có thể sử dụng phương pháp thử khác có độ chính xác tương đương.

** Tính trên 25 g đối với Salmonella.

Bảng 2: Giới hạn tối đa dư lượng thuốc BVTV trong quả Thanh Trà
 Tên hóa học lấy theo tên tiếng Anh của IUPAC. Code (CAC) - Mã thuốc bảo vệ
 thực vật xếp theo danh mục của Codex Alimentarius Pesticides

TT	Code	Tên thuốc bảo vệ thực vật	MRL(mg/kg)
1	20	2,4 - D	1
2	56	2 - phenylphenol	10
3	177	Abamectin	0,01
4	117	Aldicarb	0,2
5	1	Aldrin and dieldrin	0,05
6	122	Amitraz	0,5
7	129	Azocyclotin	2
8	178	Bifenthrin	0,05
9	47	Bromide ion	30
10	70	Bromopropylate	2
11	173	Buprofezin	0,5
12	8	Carbaryl	7
13	96	Carbofuran	2
14	145	Carbosulfan	0,1
15	80	Chinomethionat	0,5
16	17	Chlorpyrifos	1
17	90	Chlorpyrifos- methyl	0,5
18	156	Clofentezine	0,5
19	67	Cyhexatin	2
20	118	Cypermethrin	2
21	135	Deltamethrin	0,02
22	26	Dicofol	5
23	130	Diflubenzuron	0,5
24	27	Dimethoate	2
25	180	Dithianon	3
26	105	Dithiocarbamates	10
27	32	Endosulfan	0,5
28	34	Ethion	5
29	85	Fenamiphos	0,5
30	109	Fenbutatin oxide	5
31	193	Fenpyroximate	0,2
32	37	Fenitrothion	2

33	39	Fenthion	2
34	110	Fenvalerate	2
35	175	Glufossinate - mamonium	0,1
36	194	Haloxyfop	0,05
37	43	Heptachlor	0,01
38	176	Hexythiazox	0,5
39	110	Imazalil	5
40	206	Imidacloprid	1
41	199	Kresoxim- methyl	0,5
42	49	Malathion	4
43	124	Mecarbam	2
44	138	Metaxyl	5
45	51	Methidathion	5
46	132	Methiocarb	0,05
47	94	Methomyl	1
48	53	Mevinphos	0,2
49	54	Monocrotophos	0,2
50	126	Oxamyl	5
51	58	Parathion	0,5
52	120	Permethrin	0,5
53	103	Phosmet	5
54	62	Piperonyl butoxide	5
55	61	Phosphamidon	0,4
56	101	Pirimicarb	0,05
57	86	Pirimiphos - methyl	2
58	142	Prochloraz	10
59	171	Profenofos	1
60	113	Propargite	3
61	63	Pyrethrins	0,05
62	200	Pyriproxifen	0,5
63	203	Spinosad	0,3
64	196	Tebufenozide	2
65	65	Thiabendazole	10
66	77	Thiophanate – methyl	10

Ghi chú: Căn cứ thực tế tình hình sử dụng thuốc BVTV tại cơ sở sản xuất để xác định những hóa chất có nguy cơ gây ô nhiễm cao cần phân tích.