

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## СТАНДАРТ НА ИКРУ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

CXS 291-2010

Принят в 2010 году. С изменениями 2013 и 2018 годов.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру рыб семейства *Acipenseridae*.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1. Определения

В настоящем стандарте используются следующие определения:

**Икра-сырец:** неовулировавшая икра, отделенная от соединительной ткани ястыков. Допускается использование овулировавшей икры осетровых рыб искусственного выращивания.

**Икра:** продукт, полученный из икры рыб семейства *Acipenseridae*, обработанной пищевой поваренной солью.

### 2.2 Описание продукта

Продукт изготавливается из икры рыб семейства *Acipenseridae* (родов *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* и *Scaphirhynchus* и их гибридов). Икринки имеют приблизительно одинаковый размер и равномерный цвет, собственные икре соответствующего вида рыбы. Цвет может варьироваться от светло-серого до черного или от бледно-желтого до желтовато-серого. Допускаются коричневатые и зеленоватые оттенки. Продукт изготавливается путем добавления пищевой поваренной соли и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Массовая доля поваренной соли в продукте составляет от 3 г/100 г до 5 г/100 г в конечном продукте.

### 2.3 Описание процесса

**2.3.1** Продукт, после соответствующей предварительной подготовки икры, подвергается обработке или помещается в среду, которые препятствуют развитию спорообразующих и неспорообразующих болезнетворных микроорганизмов, при соблюдении приведенных ниже условий. Овулировавшая икра получается методом гормонального стимулирования овуляции. Икринки отделяются от соединительной ткани ястыков и обрабатываются для обеспечения упругости оболочки. В случае если для получения овулировавшей икры применяется метод гормонального стимулирования, используемые для этого гормональные препараты должны быть разрешены к применению соответствующим компетентным органом.

Продукт изготавливается путем помещения икры-сырца в раствор пищевой поваренной соли. Продукт, предназначенный для розничной продажи, упаковывается и хранится при температуре от плюс 2° С до плюс 4° С, а при оптовой реализации, включая хранение и транспортировку, температура составляет от 0° до минус 4° С. Заморозка и хранение икры в замороженном виде допускаются исключительно при условии сохранения качества.

Продукт упаковывается в:

- металлические банки, внутренние стороны которых и крышки покрыты стабильным подходящим для пищевых целей лаком или эмалью;
- стеклянные банки;
- другую подходящую пищевую тару.

**2.3.2** Допускается перефасовка продукта из крупной тары в более мелкую в контролируемых условиях, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности. Смешивание икры разных видов осетровых рыб или партий не допускается.

## 3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

### 3.1 Сырье

Икра изготавливается из икры-сырца, полученной от здоровых и не имеющих дефектов осетровых рыб биологических видов, относящихся к перечисленным в Разделе 2.2 родам, которые по показателям качества могут быть реализованы в сыром виде для употребления в пищу.

### 3.2 Соль

Допускается использование поваренной соли пищевого качества, соответствующей всем применимым стандартам Кодекса.

### 3.3 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с **требованиями** Раздела 10, удовлетворяют положениям Раздела 9.

Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных Разделом 8.

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование только регуляторов кислотности, антиоксидантов и консервантов, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995).

#### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995), а также установленным Кодексом требованиям о максимально допустимых уровнях содержания остатков пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

5.2 В продукте, изготовленном из овулировавшей икры, извлеченной методом стимулирования (например, гормонами), остаточный уровень содержания соответствующих веществ должен соответствовать положениям подраздела 6.3.2 "Ветеринарные лекарственные препараты" "Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла" (СХС 52-2003, Раздел 6 – Аквакультура), в том числе в части, касающейся соблюдения МДУ и карентного периода.

#### 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), а также иными соответствующими кодексами гигиенической практики.

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

6.3 Продукт не должен содержать каких-либо веществ, включая производные микроорганизмов, в количествах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

6.4 Наличие в готовом продукте посторонних примесей, представляющих угрозу здоровью человека, не допускается.

#### 7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

##### 7.1 Наименование пищевого продукта

7.1.1 Указанное на этикетке наименование продукта из рыб семейства *Acipenseridae* должно состоять из слова "икра" или слов "икра" и общепринятого названия рыбы (белуги – для *Huso huso*, осетра – для *Acipenser guldensiaedtii* и *Acipenser persicus*, севрюги – для *Acipenser stellatus*), используемого в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7.1.2 Если осетровая рыба не имеет общепринятого названия, вместо него может использоваться идентификационный код или научное название в соответствии с положениями Приложения А.

7.1.3 Для гибридов общепринятое наименование дополняется словом "гибрид", а названия родительских видов осетра могут указываться в соответствии с положениями Приложения А.

7.1.4 В названии продукта, изготовленного из овулировавшей икры, указывается "овулировавшая икра". Информация на этикетке указывается таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение относительно происхождения продукта.

##### 7.2 Условия хранения

На этикетке указываются срок и температура хранения продукта.

##### 7.3 Перефасовка

При перефасовке продукта необходимо указывать регистрационный код предприятия.

#### **7.4 Маркировка транспортной тары**

На каждой единице транспортной тары указывается цифровой код, обозначающий номер партии и виды рыбы.

Вышеуказанная информация должна указываться на таре или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на таре. Номер партии, а также наименование и адрес могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

### **8. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ**

#### **8.1 Отбор проб**

**8.1.1** Отбор образцов для исследования производится в соответствии с документом "Продукты пищевые. Общие указания по отбору проб" (СХG 50-2004). Образцом считается отдельная единица первичной тары.

**8.1.2** Отбор проб для проверки чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

**8.1.3** Отбор образцов для исследования на наличие болезнетворных микроорганизмов и паразитов производится в соответствии с "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (СХG 21-1997).

#### **8.2 Органолептическое исследование**

Образцы, отобранные для органолептического и физического/химического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами и в соответствии с процедурами, предусмотренными "Руководством по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях" (СХG 31-1999).

#### **8.3 Определение чистой массы**

Чистая масса (исключая упаковочный материал) каждой единицы образца исследуемой партии определяется путем вычитания массы пустой тары из общей массы.

#### **8.4 Определение массовой доли соли**

Определение массовой доли соли осуществляется с помощью метода, описанного в документе "Стандарт на рыбу соленую и солено-сушеную семейства *gadidae*" (СХS 167-1989).

### **9. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ**

Образец считается дефектным, если он обладает любым из свойств, перечисленных в разделах 9.1–9.4 ниже.

#### **9.1 Посторонние примеси**

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными икры осетровых рыб, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, что указывает на нарушение санитарных правил и норм производства.

#### **9.2 Запах и вкус**

Наличие у продукта стойкого и выраженного порочащего запаха и/или вкуса, являющегося признаком порчи или окисления или наличия привкуса кормов (в рыбе искусственного разведения) или загрязнения посторонними примесями (такими, как жидкое топливо).

#### **9.3 Консистенция и состояние**

- Присутствие трудно прожевываемых икринок с жесткой оболочкой.
- Нарушение внешней оболочки при попытке отделить икринки друг от друга.
- Присутствие лопнувших икринок или жидкости.

**9.4 Нежелательные примеси**

Присутствие остатков оболочек и/или секретированного жира в готовой икре.

**10. ПРИЕМКА ПАРТИИ**

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

1. Общее количество дефектов, перечисленных в Разделе 9, не превышает допустимое число, предусмотренное соответствующим планом отбора образцов в соответствии с "Общим руководством по отбору проб" (СХГ 50-2004).
2. Средняя чистая масса всех изученных образцов не должна быть ниже указанной при условии, что в каждой отдельной упаковке масса образцов составляет не менее 95% указанной.
3. Продукт соответствует требованиям разделов 4, 5, 6 и 7, касающихся пищевых добавок, загрязняющих веществ, гигиены и маркировки.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица 1. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ КОДЫ ОСЕТРОВЫХ ВИДОВ РЫБ

Обозначение осетровой рыбы – научное название	Код
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiiventris</i>	NUD
<i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i>	<u>FED</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i>	<u>HER</u>
<i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i>	<u>KAU</u>
<i>Scaphirhynchus platorhynchus</i>	<u>PLA</u>
<i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i>	<u>ALB</u>
<i>Scaphirhynchus suttkus</i>	<u>SUS</u>
<i>Hybrids: female species code x male species code</i>	<u>YYY x XXX</u>