



## СТАНДАРТ НА ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ И ЗЕЛЕНый CXS 326-2017

Принят в 2017 году. С изменениями 2021 и 2022 годов.

### Изменения 2022 года

В соответствии с решениями сорок пятой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", состоявшейся в декабре 2022 года, в текст стандарта были внесены следующие изменения.

Стр.	Раздел	Оригинальный текст	Печатный текст
5	8.3 Маркировка транспортной тары	Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также инструкции по хранению. Номер партии, а также названия и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак однозначно идентифицируется с помощью сопроводительных документов.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на перец черный, белый и зеленый, предназначенный непосредственно для потребления в пищу, используемый как ингредиент в пищевой промышленности или, при необходимости, для переупаковки. Он не распространяется на перец черный, белый и зеленый, предназначенный для промышленной обработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Определение продукта

- i) Перец черный, белый и зеленый представляет собой плоды *Piper nigrum* L., принадлежащего к семейству Перечные, достигшие надлежащей для предполагаемого использования продукта степени развития и/или зрелости:
  - a) перец черный получают из сушеных плодов без удаления околоплодника;
  - b) перец белый получают из сушеных плодов с удаленным околоплодником;
  - c) перец зеленый получают из незрелых плодов путем удаления влаги в контролируемых условиях.
- ii) Для получения вышеописанных продуктов плоды проходят различные виды обработки, такие как обмолачивание, просеивание, замачивание, промывание, шпарка, сушка или дегидратация, обрушивание, триеровка, измельчение и перемалывание.

### 2.2 Внешний вид

Перец черный, белый и зеленый может иметь следующий внешний вид:

- a) целый;
- b) дробленый/измельченный – разделенный на две или более частей;
- c) молотый – порошкообразный.

### 2.3 Разновидности

Любая выращиваемая в коммерческих целях разновидность (культivar) *Piper nigrum* L., пригодная для обработки.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в разделе 2.

### 3.2 Показатели качества

Качество перца черного, белого и зеленого определяется на основе следующих физико-химических показателей.

#### 3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Таблица 1А. Аромат, вкус и цвет

Основной параметр	Перец черный	Перец белый	Перец зеленый
Цвет всех видов продукта	От коричневатого до темно-коричневого и черноватого. Без добавления красителей.	От матово-серого до коричневатого и кремового. Без добавления красителей.	Характерный зеленый, зеленоватый или темно-зеленый. Без добавления красителей.
Органолептические показатели всех видов продукта	Перцу черному свойственен острый аромат, острожгучий вкус без примеси плесневелости или прогорклости.	Перцу белому свойственны среднежгучий вкус и пряный аромат без примеси плесневелости или прогорклости.	Жгучий вкус и аромат, свойственный перцу зеленому, без прогорклости, признаков плесневелости, горечи и постороннего запаха.

	Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.	Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.	Наличие посторонних запахов или привкуса, а также присутствие иных посторонних веществ не допускается.
--	--	--	--

### 3.2.2 Физические характеристики

Таблица 1В. Основные характеристики перца черного, белого и зеленого

Параметр	Перец черный	Перец белый	Перец зеленый
Обычный диаметр перца черного, белого и зеленого целого	около 2,5–7,0 мм	около 2,0–6,0 мм	около 2,0–6,0 мм
Форма перца черного, белого и зеленого целого	Целые плоды шаровидной формы с морщинистым околоплодником.	Целые плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью с одной стороны и небольшой выступающей частью с другой.	Целые плоды шаровидной формы с морщинистым околоплодником или без него.

### 3.2.3 Классификация

Выделяют следующие три класса/сорта перца черного, белого и зеленого:

- а) класс I / сорт I
- б) класс II / сорт II
- в) класс III / сорт III

Таблица 2. Физические характеристики перца черного, белого и зеленого целого

Физические характеристики	Норма для перца								
	черного			белого			зеленого		
	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III
Общая плотность, г/л, не менее	550	500	400	600	600	550	Н/П	Н/П	Н/П
*а Массовая доля легковесных плодов, %, не более	2,0	5,0	10,0	1,0	2,0	2,0	Н/П	Н/П	Н/П
*б Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	1,0	2,0	2,0	1,0	1,5	2,0	0,5	1,0	1,2
*в Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5
Массовая доля черных плодов/зерен, %, не более	Н/П	Н/П	Н/П	5,0	7,5	10,0	наличие не допускается	наличие не допускается	5,0
Массовая доля дробленых плодов, %, не более	Н/П	Н/П	Н/П	2,0	3,0	3,0	1,0	3,0	10,0
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью,	1,0	2,0	3,0	1,0	2,0	3,0	наличие не допускается	1,0	2,0

Физические характеристики	Норма для перца								
	черного			белого			зеленого		
	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III
% , не более									
Массовая доля плодов/зерен, пораженных насекомыми, %, не более	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	0,5	1,0	2,0
Массовая доля экскрементов млекопитающих и/или других видов, мг/кг, не более	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0	1,0	1,0	2,0
*d Массовая доля небольших неразвитых плодов, %, не более	1,0	2,0	4,0	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П

Н/П НЕ ПРИМЕНИМО

\*a *Легковесные плоды* (только в перце черном и белом) – как правило, незрелые плоды без ядра с видимой плотностью менее 0,30 г/мл (или 300 г/л).

\*b *Примеси растительного происхождения* – все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту. К таким примесям не относятся легковесные, небольшие неразвитые или дробленые плоды.

\*c *Посторонние примеси* – любые видимые невооруженным глазом недопустимые посторонние примеси или материалы, как правило, не являющиеся частью эфирномасличного растения, из которого изготавливается продукт, например веточки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси.

\*d *Небольшие неразвитые плоды* – развившиеся из неоплодотворенных цветков плоды диаметром менее 2 мм более угловатой по сравнению с обычными плодами формы с мягкой текстурой (сминаются под большим давлением) и обладающие более слабым по сравнению с обычными плодами перца ароматом.

### 3.2.4 Химические характеристики

Таблица 3. Химические характеристики перца черного, белого и зеленого целого

Химические характеристики	Норма для перца						
	черного			белого			зеленого
	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	класс I / сорт I	класс II / сорт II	класс III / сорт III	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	13,0	12,0	12,0	13,0	12,0
Массовая доля золы, %, не более, в расчете на сухую массу	6,0	7,0	7,0	3,5	4,0	4,0	5,0
Массовая доля нелетучих эфирных экстрактов, %, не менее, в расчете на сухую массу	7,0	7,0	6,0	6,0	6,0	6,0	0,3
Доля эфирных масел <sup>i</sup> , % (мл/100 г), не менее, в	2,0	1,5	1,0	1,5	1,5	1,0	1,0

<sup>i</sup> Содержание эфирных масел следует определять сразу после измельчения.

расчете на сухую массу							
Содержание пиперина, %, не менее, в расчете на сухую массу	3,5	3,0	2,0	4,0	3,5	3,0	н/п*
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, %, не более, в расчете на сухую массу	1,5	1,5	1,5	0,3	0,3	0,3	0,3

Н/П – НЕ ПРИМЕНИМО

**Таблица 4. Химические характеристики перца черного, белого и зеленого молотого**

Химические характеристики	Норма для перца	
	* черного молотого	* белого молотого
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	13,0
Общее содержание золы, %, в расчете на сухую массу, не более	6,0	3,5
Массовая доля нелетучих эфирных экстрактов, %, в расчете на сухую массу, не менее	6,0	6,0
Доля эфирных масел <sup>ii</sup> , % (мл/100 г), в расчете на сухую массу, не менее	1,0	0,7
Массовая доля сырой клетчатки, доля нерастворимых веществ, %, в расчете на сухую массу, не более	17,5	6,5
Массовая доля пиперина, %, в расчете на сухую массу, не менее	3,5	4,0
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, %, в расчете на сухую массу, не более	1,2	0,3
* К перцу молотому относятся все виды продукта, соответствующие подпункту b) пункта 2.2.		

### 3.3 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, содержимое которой не соответствует одному или более из применимых требований к качеству раздела 3.2 (за исключением средневзвешенных значений), считается дефектной.

### 3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, приведенным в разделе 3.2, если количество дефектных единиц продукции, определенных согласно положениям раздела 3.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующей схемой отбора проб. При оценке по средневзвешенным значениям партия считается удовлетворяющей требованиям, если полученное среднее значение находится в указанных пределах допустимой погрешности и ни в одном из образцов не зафиксировано чрезмерного превышения допустимых значений.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В перце зеленом, на который распространяется настоящий стандарт, допускается использование консервантов в соответствии с требованиями таблиц 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>1</sup> для категории пищевых продуктов 12.2.1 (Травы и специи).

## 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

<sup>ii</sup> См. примечание i выше.

## 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта рекомендуется осуществлять с соблюдением соответствующих разделов "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75- 2015, Приложение III)<sup>3</sup>, а также иных соответствующих текстов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил.
- 6.2 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)<sup>4</sup>.

## 7. ВЕСА И МЕРЫ

Тара должна быть заполнена целиком без ущерба качеству и в соответствии с заявленными на этикетке данными о содержании продукта.

## 8. МАРКИРОВКА

- 8.1 Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)<sup>5</sup>. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### 8.2 Наименование продукта

- 8.2.1 Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слов "черный перец" (плоды перца), "белый перец" или "зеленый перец".

- 8.2.2 Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде и сорте в соответствии с разделом 2.2.

- 8.2.3 Страна происхождения (необязательно)

- 8.2.4 Торговое обозначение

- Класс/сорт
- Разновидность (необязательно)

- 8.2.5 Контрольная отметка (необязательно)

### 8.3 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)<sup>6</sup>.

## 9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)<sup>7</sup>, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>2</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХГ 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>5</sup> ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>6</sup> ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим

<sup>7</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.