

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 - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ¹

CXS 242-2003

Принят в 2003 году. С изменениями 2017 и 2022 годов.

¹ Относится только к косточковым плодам рода *Prunus*.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
9	8.2 Маркировка транспортно й тары	Информация при маркировке, как определено выше, должна быть дана либо на упаковочной таре, либо в сопроводительных документах, за исключением наименования продукта, маркировки партии и наименования и адреса производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, так же как инструкции по хранению, которые должны быть указаны на упаковке. Однако маркировка партии и наименование и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены маркировочным (идентификационным) знаком, при условии что такой знак можно легко дешифровать 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 консервированные косточковые плоды рода *Prunus*, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2, и предназначенные для непосредственного потребления, в том числе для нужд общественного питания, или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Стандарт не распространяется на предназначенную для технологической обработки и соответствующим образом обозначенную продукцию.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервированные косточковые плоды представляют собой продукт:

- a) приготовленный из свежих или замороженных или предварительно законсервированных, зрелых косточковых плодов товарных сортов, предназначенных для консервирования, рода *Prunus*, очищенных от плодоножек, с косточкой или без, и соответствующих характеристикам косточковых плодов, пригодных для употребления в пищу человеком;
- b) упакованный с добавлением или без добавления соответствующей жидкой среды для заливки, сахаров и/или других углеводных подсластителей, таких как мед, и других разрешенных ингредиентов в соответствии с разделом 3.1.3; и
- c) прошедший надлежащую тепловую обработку до или после герметичной упаковки в тару с целью предотвращения порчи.

2.2 Виды

Допускается использование следующих видов:

2.2.1 Абрикос – *Prunus armeniaca* L.

2.2.2 Персик – *Prunus persica* L.

2.2.3 Слива

- a) *Prunus cerasifera* Ehrb. (алыча);
- b) *Prunus domestica* L. (дамасцена);
- c) *Prunus insititia* L. (тернослива);
- d) *Prunus italica* L. (ренклюд).

2.2.4 Вишня и черешня

- a) *Prunus avium* L. (черешня, включая бигарро);
- b) *Prunus cerasus* L., var. *austera* L. (вишня, включая гриоты).

2.3 Сортовой тип

Следует указать тип сорта персиков, слив, вишни и черешни.

2.3.1 Персик

2.3.1.1 Тип, определяемый по легкости отделения косточки

- a) "С неотделяющейся косточкой" – косточка плотно соединена с мякотью;
- b) "С отделяющейся косточкой" – косточка легко отделяется от мякоти.

2.3.1.2 Тип, определяемый по окраске

- a) **Зеленые** – сортовые типы, в которых преобладает окраска мякоти от светло-зеленой до зеленой, при том что плоды полностью созрели, достигнув надлежащей спелости;
- b) **красные** – сортовые типы, в которых преобладает окраска мякоти от бледно-желтой до красно-оранжевой с красными вкраплениями, не затрагивающими окраску сердцевины вокруг косточки, при том что плоды полностью созрели;
- c) **белые** – сортовые типы, в которых преобладает окраска мякоти от белой до желто-белой, при том что плоды полностью созрели; и

- d) **желтые** – сортовые типы, в которых преобладает окраска мякоти от бледно-желтой до насыщенного красно-оранжевого цвета, при том что плоды полностью созрели.

2.3.2 *Слива*

- a) Алыча;
- b) ренклюд;
- c) мирабель;
- d) пурпурная слива;
- e) венгерка;
- f) красная слива;
- g) желтая слива.

2.3.3 *Вишня и черешня*

- a) Вишня (гриот);
- b) черешня темная;
- c) черешня светлая (бигарро).

2.4 **Формы представления**

2.4.1 *Персики должны быть очищены от кожицы.*

2.4.2 *Цельные* – целые плоды с косточкой или без косточки.

2.4.3 *Половинки* – плоды без косточки, нарезанные на две приблизительно равные части².

2.4.4 *Четвертинки* – плоды без косточки, нарезанные на четыре приблизительно равные части.

2.4.5 *Дольки* – плоды без косточки, нарезанные на клинообразные сектора.

2.4.6 *Кубики* – плоды без косточки, нарезанные на кубовидные части.

2.4.7 *Кусочки* (или смесь кусочков или неодинаковые кусочки) – плоды без косточки, неодинаковой формы и размера.

2.4.8 Кроме того, абрикосы, упакованные без заливки, могут быть приготовлены с использованием как очищенных, так и неочищенных от кожицы абрикосов, помещенных в одну упаковку.

3. **СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

3.1 **Состав**

3.1.1 *Основные ингредиенты*

Косточковые плоды, описанные в разделе 2, и соответствующая данному виду продукта среда для заливки.

3.1.2 *Среда для заливки*

Согласно "Рекомендациям по средам для заливки фруктовых консервов" (CXG 51-2003).

3.1.3 *Другие разрешенные ингредиенты*

- a) Специи;
- b) уксус.

3.2 **Показатели качества**

Консервированные косточковые плоды должны иметь нормальные вкус, запах и цвет и консистенцию, характерную для данного продукта. Продукт в основном не должен содержать косточек или частей косточек, которые достигают более 2 мм в размере, за исключением тех случаев, когда продукт

² Персики и абрикосы, используемые для изготовления кондитерской продукции, нарезаются вдоль брюшного шва, от плодоножки к верхушке.

намеренно не очищен от косточек.

3.2.1 Другие показатели качества

3.2.1.1 Окраска

Окраска продукта, за исключением искусственно окрашенных консервированных слив, вишен или черешен, должна быть естественной для сортового типа использованных плодов. Консервированные косточковые плоды с добавлением дополнительных ингредиентов считаются характерно окрашенными, если не имеют ненормального изменения цвета, вызванного использованием соответствующего дополнительного ингредиента.

После консервирования допускается незначительное изменение окраски участков персиков, которые находятся вблизи или являются частью сердцевины вокруг косточки.

3.2.1.2 Вкус

Продукт должен иметь естественный вкус или аромат без посторонних привкусов и запахов. Продукт с добавлением дополнительных ингредиентов должен иметь характерный вкус плодов и тех добавок, которые были использованы.

3.2.1.3 Консистенция

Консервированные плоды должны быть в достаточной степени мясистыми и иметь практически однородную консистенцию, могут быть разными по степени мягкости, но не должны быть ни излишне мягкими, ни излишне твердыми.

3.2.1.4 Однородность по размеру

Плоды должны быть достаточно однородными по размеру.

3.2.1.5 Описание дефектов

- a) **Поверхностные дефекты:** поверхностное изменение цвета и пятна, появившиеся в результате физического воздействия, повреждения насекомыми или болезнями или по другим причинам, которые заметно выделяются на фоне естественной окраски, и которые могут затрагивать мякоть. К поверхностным дефектам относятся вмятины, рубцы и потемнение окраски.
- b) **Наличие раздавленных или поврежденных единиц продукции:** считается дефектом только в случае консервированных плодов в заливке, представленных в цельном виде или в виде половинок; означает, что единица продукта была повреждена до такой степени, что потеряла нормальную форму (не по причине спелости), или была разделена на отдельные части. Половинки, частично разделенные от края до сердцевины вокруг косточки, и цельные абрикосы, разделенные вдоль брюшного шва, не считаются поврежденными. Все части, которые в совокупности эквивалентны размеру единицы продукта, считаются за одну единицу продукта при применении нормы допуска, приводимой в настоящем стандарте. Что касается слив, вишен и черешен, то поверхностные дефекты не должны существенно влиять на внешний вид продукции.
- c) **Безвредные посторонние примеси:** любые примеси растительного происхождения (в том числе листья или их части или плодоножки), которые являются безвредными, но ухудшают внешний вид продукта.
- d) **Кожица:** наличие кожицы считается дефектом, за исключением неочищенных плодов; относится к кожице, прилегающей к мякоти плода, либо к кожице, отдельно обнаруженной в таре.
- e) **Части косточки:** считается дефектом, за исключением цельных плодов; обозначает целые косточки или их твердые острые части.
- f) **Трещины** (вишня и черешня и сливы): любые трещины, раздробление или деформация, которые существенно влияют на внешний вид продукции.
- g) **Дочистка:** считается дефектом только в случае консервированных плодов в заливке, представленных в цельном виде или в виде половинок. Чрезмерная дочистка продукции, приводящая к образованию глубоких порезов и углублений (в результате физической дочистки или дочистки другими способами) на поверхности единиц продукции, которые заметно ухудшают внешний вид продукции.

3.2.1.6 Дефекты и допуски

Продукт должен быть фактически свободен от дефектов, таких как наличие посторонних примесей, частей косточки, кожицы (применимо только к очищенным плодам), единиц продукции с поверхностными дефектами и раздавленных единиц продукции. Количество некоторых часто встречающихся дефектов не должно превышать следующие предельные значения:

а) Консервированные абрикосы

Дефекты	Максимальный предел по сухому весу	
	Жидкая среда	Упаковка без заливки
i) Поверхностные дефекты и дочистка	30% по количеству	3 единицы на 500 г
ii) Раздавленные единицы (цельные, половинки)	15% по количеству	Неприменимо
iii) Итоговое количество перечисленных дефектов	35% по количеству	Неприменимо
iv) Безвредные посторонние примеси	2 единицы на 500 г	3 единицы на 500 г
v) Кожица (среднее значение; применимо только к очищенным от кожицы плодам)	Не более 6 см ² суммарной площади на 500 г	Не более 12 см ² суммарной площади на 500 г
vi) Косточки или их части (среднее значение)	1 косточка или ее эквивалент ³ на 500 г	1 косточка или ее эквивалент ³ на 500 г

б) Консервированные персики

Дефекты	Максимальный предел по сухому весу	
	Жидкая среда	Упаковка без заливки
i) Поверхностные дефекты и дочистка	30% по количеству	3 единицы на 500 г
ii) Раздавленные единицы (цельные, половинки, четвертинки)	5% по количеству	Неприменимо
iii) Итоговое количество перечисленных дефектов	32% по количеству	Неприменимо
iv) Кожица (среднее значение)	Не более 15 см ² суммарной площади на 1 кг	Не более 30 см ² суммарной площади на 1 кг
v) Косточки или их части (среднее значение)	1 косточка или ее эквивалент ³ на 5 кг	1 косточка или ее эквивалент ³ на 5 кг

³ В соответствии с данным допуском одна косточка представляет собой одну целую косточку; или один большой кусок, равный по размеру половинке косточки, или крупнее; или до трех маленьких твердых частиц, общая масса которых меньше, чем половинка косточки.

с) Консервированные сливы / консервированные вишня и черешня

Дефекты		Максимальный предел по сухому весу
i)	Поверхностные дефекты	30% по массовой доле
ii)	Раздавленные единицы (цельные, половинки)	25% по массовой доле
iii)	Итоговое количество перечисленных дефектов	35% по массовой доле
iv)	Посторонние примеси растительного происхождения	1 единица на 200 г (на основе среднего значения)
v)	Отделившиеся косточки (цельные плоды)	3 на 500 г (на основе среднего значения)
vi)	Косточки или их части (цельные, половинки)	2 на 500 г (на основе среднего значения)

3.3 Определение дефектной продукции

Упаковочная единица, которая не соответствует одному или нескольким из применимых требований к качеству, приведенных в разделах 3.2.1.1–3.2.1.6 (за исключением требований, основанных на средних значениях выборки), должна считаться дефектной единицей.

3.4 Приемка партии

Партия продукта считается удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в разделе 3.3, если:

- для требований, не основанных на средних значениях выборки, количество дефектных единиц, определенных в разделе 3.3, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5; и
- выполняются требования, основанные на средних значениях выборки.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

4.1 Регуляторы кислотности

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
260	Уксусная кислота	Ограничен НПП
270	Молочная кислота	
296	Яблочная кислота	
330	Лимонная кислота	
334	Винная кислота	1300 мг/кг

4.2 Антиоксиданты

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
300	L-аскорбиновая кислота	Ограничен НПП

4.3 Красители

Номер INS	Наименование пищевой добавки	МДУ
127	Эритрозин (только для черешни)	200 мг/кг готового продукта
129	Красный очаровательный АС (только для консервированных слив сортов "Красный" или "Пурпурный")	

4.4 Ароматизаторы

Натуральные и синтетические ароматизаторы, за исключением тех, которые придают вкус и аромат соответствующих косточковых плодов.	Ограничен НПП
--	---------------

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

- 5.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995).
- 5.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и 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).

7. ВЕСА И МЕРЫ

7.1 Заполнение тары

7.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть плотно заполнена продуктом (включая среду для заливки), который должен занимать не менее 90% водовместимости тары. Водовместимость тары – объем дистиллированной воды при 20 °С, который вмещает герметично укупоренная тара при полном заполнении.

7.1.2 Определение дефектной тары

Тара, не соответствующая требованию раздела 7.1.1 о минимальном заполнении (90% полного объема тары), считается дефектной.

7.1.3 Приемка партии

Партия считается удовлетворяющей требованиям, перечисленным в разделе 7.1.1, если количество дефектных единиц в соответствии с определением, приведенным в разделе 7.1.2, не превышает приемочного числа (с) для надлежащего плана отбора проб с AQL 6,5.

7.1.4 Минимальная масса продукта без заливки

- 7.1.4.1 Масса продукта без заливки должна быть не ниже указанных значений (%) от массы дистиллированной воды при 20 °С, которую вмещает укупоренная тара при полном заполнении⁴.

а) Консервированные абрикосы

i) В сильно подслащенном (-ых) фруктовым (-ых) соке (-ах) или нектаре (-ах) В "густом" и "особо густом" сиропе	54%
ii) В слегка подслащенном (-ых) фруктовым (-ых) соке (-ах) или нектаре (-ах) В "легком" и "особо легком" сиропе	55%
iii) Упаковка без заливки	82%
iv) Цельные плоды	46%

⁴ Для неметаллической жесткой тары, такой как стеклянные банки, масса продукта без заливки рассчитывается по массе дистиллированной воды при 20 °С, которая займет полностью заполненную и герметично укупоренную банку за вычетом 20 мл.

b) **Консервированные персики**

	С неотделяющейся косточкой	С отделяющейся косточкой
i) В "густом" и "особо густом" сиропе	57%	54%
ii) В "легком" и "особо легком" сиропе	59%	56%
iii) Упаковка без заливки	84%	82%
iv) Цельные плоды	52%	

c) **Консервированные сливы**

i) Цельные плоды	50%
ii) Половинки	55%

d) **Консервированные вишня и черешня**

Все разновидности	53%
-------------------	-----

7.1.4.2 Требования в отношении минимальной массы продукта без заливки считаются выполненными, если среднее значение массы продукта без заливки во всех проверенных единицах тары не ниже требуемого минимума, при условии что в отдельных единицах тары нет необоснованной нехватки продукта.

8. МАРКИРОВКА

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

8.1 Наименование продукта

8.1.1 Наименование продукта должно соответствовать наименованию использованного косточкового плода, описание которого приводится в разделе 2.2.

8.1.2 Наименование продукта должно включать:

a) Указание соответствующего сортового типа:

- a) **персик:** "с отделяющейся косточкой" или "с неотделяющейся косточкой" соответственно; и "желтый", "белый", "красный" или "зеленый" соответственно;
- b) **слива:** "желтая" или "золотая", "красная" или "пурпурная" соответственно; название сорта или, для соответствующих сортов, перечисленных в разделе 2.3.2 настоящего стандарта, – слива "Ренклюд", тернослива, алыча или слива "Мирабель"; наименования "Ренклюд", "Тернослива", "Мирабель" и "Венгерка" можно не сопровождать словом "слива" в тех странах, где его опущение не введет потребителя в замешательство или заблуждение;
- c) **вишня и черешня:** наименование продукта из вишни или черешни должно включать название сортового типа или название сорта, указанного в разделе 2.3.3; названия "бигарро" и "гриот" можно не сопровождать словом "черешня" или "вишня" соответственно в тех странах, где его опущение не введет потребителя в замешательство или заблуждение.

b) При необходимости наименование продукта следует сопровождать указанием о наличии любых ароматизаторов, добавленных в продукт, например: "с добавлением X".

8.1.3 Нижеследующая информация должна быть приведена в наименовании продукта или указана в непосредственной близости от него:

- a) форма представления в соответствии с разделом 2.4 настоящего стандарта;
- b) указание на наличие или отсутствие кожицы.

8.2 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Для проверки соответствия настоящему стандарту должны использоваться методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999), имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.