

# 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 КОНСЕРВЫ ИЗ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ

CXS 3-1981

Принят в 1981 году. Пересмотрен в 1991 и 1995 годах. С изменениями 2011, 2013 и 2024 годов.

**Изменения 2024 года**

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, в текст стандарта был добавлен раздел 6.4 "Маркировка транспортной тары" со ссылкой на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021); а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа и числовых показателей был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из лососевых рыб.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Консервы из лососевых рыб – продукт, произведенный из обезглавленной и потрошеной рыбы любого из перечисленных ниже видов, с удаленными плавниками и хвостами, с добавлением или без добавления соли, воды, лососевого жира и/или других пищевых масел:

- *Salmo salar*
- *Oncorhynchus nerka*
- *Oncorhynchus kisutch*
- *Oncorhynchus tshawytscha*
- *Oncorhynchus gorbuscha*
- *Oncorhynchus keta*
- *Oncorhynchus masou*

### 2.2 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА

Консервы из лососевых рыб должны быть герметично укупорены в тару и пройти обработку, достаточную для обеспечения промышленной стерильности.

### 2.3 ВНЕШНИЙ ВИД

**2.3.1** Консервы из лососевых представляют собой поперечно нарезанные куски тушки рыбы, которые вертикально уложены в банку так, чтобы поверхности срезов были приблизительно параллельны доньшку и крышке тары.

**2.3.2** Допускается любой другой внешний вид продукта, если он:

- i) в достаточной степени отличается от вида, описанного в пункте 2.3.1;
- ii) удовлетворяет всем остальным требованиям настоящего стандарта; и
- iii) надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Лососевые рыбы

Продукт должен быть изготовлен из доброкачественной рыбы видов, перечисленных в разделе 2.1, и качества, пригодного к продаже в свежем виде для потребления человеком.

### 3.2 ПРОЧИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Все используемые прочие ингредиенты должны быть пищевого качества и отвечать требованиям соответствующих стандартов Кодекса.

### 3.3 ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если пробы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных разделом 7.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование пищевых добавок в данном продукте не допускается.

## 5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

**5.1** При изготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)<sup>1</sup>, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)<sup>2</sup>, "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (СХС 8-1976)<sup>3</sup>, а также иными соответствующими текстами Кодекса, включая своды санитарно-гигиенических правил и норм и иные своды норм и правил.

**5.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических

критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1979)<sup>4</sup>.

## 6. **МАРКИРОВКА**

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)<sup>5</sup>, применяются следующие специальные положения.

### 6.1 **НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА**

Наименование продукта должно указывать вид рыбы в соответствии с законодательством, традициями или практикой страны, в которой продукт будет реализовываться.

### 6.2 **Заливка**

В наименовании продукта должен указываться вид заливки.

### 6.3 **Внешний вид**

Обозначение внешнего вида продукта, предусмотренного пунктом 2.3.2, должно размещаться в непосредственной близости от его общепотребительного названия.

### 6.4 **МАРКИРОВКА ТРАНСПОРТНОЙ ТАРЫ**

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

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

### 7.1 **Отбор проб**

- i) Отбор проб для исследования готового продукта (см. раздел 3.3) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6.5).
- ii) Отбор проб для проверки чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

### 7.2 **ИССЛЕДОВАНИЕ**

#### 7.2.1 **Органолептическое и физическое исследование**

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования и в соответствии с "Рекомендуемыми методами анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)<sup>7</sup> и "Методические указания по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях" (СХГ 31-1999)<sup>8</sup>.

### 7.3 **Анализ**

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в СХС 234-1999 и применимые к положениям настоящего стандарта.

## 8. **ВИДЫ ДЕФЕКТОВ**

Проба считается дефектной при наличии у нее любых из перечисленных ниже свойств:

### 8.1 **ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ**

Присутствие в пробе любых веществ, не являющихся производными лососевых рыб или заливки и которые не представляют угрозы для здоровья человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

### 8.2 **Вкус и запах**

Наличие у пробы стойкого и выраженного порочащего вкуса или запаха, указывающего на разложение или прогорклость.

### 8.3 **КОНСИСТЕНЦИЯ**

- i) наличие нехарактерной для данного вида излишне рыхлой консистенции; или
- ii) наличие нехарактерной для данного вида излишне плотной консистенции; или
- iii) наличие участков с пористой сотообразной консистенцией, превышающих 5% чистой массы.

**8.4 Несвойственный цвет**

Наличие у пробы заметного изменения цвета, указывающего на разложение или прогорклость, или сульфидного почернения, затрагивающих более 5% чистой массы продукта.

**8.5 НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ ПРИМЕСИ**

Наличие в пробе кристаллов струвита длиной более 5 мм.

**9. ПРИЕМКА ПАРТИИ**

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- i) общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- ii) общее количество проб, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- iii) средняя чистая масса и средняя масса продукта без заливки, в соответствующих случаях, всех изученных пробах не ниже заявленной чистой массы или массы продукта без заливки, в соответствующих случаях, при условии, что ни в одной единице тары не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- iv) продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

## ПРИМЕЧАНИЯ

- <sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>2</sup> ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 1979. *Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 23-1979. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1979. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 21-1979. 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 Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 234- 1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>8</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Методические указания по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХГ 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.