

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

洋葱和冬葱标准

CXS 348-2022

2022 年通过

1. 范围

本标准旨在确定经处理和包装的洋葱和冬葱的质量要求。如在包装后的环节应用本标准，则洋葱和冬葱可能出现涉及本标准要求的以下情况：

- 新鲜度和饱满度轻微不足；
- 因其生长和易腐趋势而轻微变质。

产品持有者/销售商不得以任何不符合本标准的方式展示、出售、交付或推广此类产品。持有者/销售商应负责遵守此类规定。

2. 产品定义

本标准适用于供消费者鲜食的各品种普通洋葱（*Allium cepa* L. Ceba）、冬葱（*Allium cepa* Aggregatum）和灰葱（*Allium oschaninii* O Fedtsch）球茎。保留完整叶片的青洋葱和青冬葱以及工业加工用洋葱和冬葱不在考虑之列。

- 洋葱和冬葱可呈以下形状：圆形、椭圆形/细长形、长形或半长形。
- 洋葱和冬葱应具有所属品种特有的表皮颜色，包括白色、紫色、奶油色、粉红色、红色、灰色、黄色或棕色。

3. 质量相关规定

3.1 基本要求

除符合各等级具体规定和容许范围要求外，所有等级的洋葱和冬葱必须符合以下要求：

- 完整；
- 紧实；
- 完好：未发生使产品不宜食用的腐败变质；
- 清洁：基本不含可见异物；¹
- 基本无虫害；ⁱ
- 无虫害对果肉造成的损伤；
- 无空心和/或坚硬的假茎；
- 无可见嫩芽生长；
- 无异常外表水分，但冷藏后出现的凝结水除外；
- 无任何异味；
- 无低温和/或高温造成的损伤；基本无虫害；

ⁱ有关虫害的规定不应违背各国政府根据《国际植物保护公约》（《植保公约》）所实施的相关植物保护规则。

- 足够干燥以实现预定用途（如果是用于储存的洋葱，至少最外两层表皮和假茎必须完全干燥）；
- 洋葱和冬葱的假茎必须弯折放置或切削整齐，长度不得超过 6 厘米；但如果是成串的洋葱或冬葱，则必须用它们自带的茎秆编织连结，并用绳子、酒椰叶或任何其他合适的材料捆绑。

3.1.1 成熟度基本要求

洋葱和冬葱应发育充分，必须达到适当成熟度，符合品种和/或商用类型及产地适用标准。它们必须紧实，不呈松软或海绵状，且外皮应干薄如纸。

洋葱和冬葱的成熟度及品质状态须满足以上要求方能：

- 经得起运输和装卸；
- 运抵目的地时状态良好。

3.2 等级

洋葱和冬葱可分为以下三个等级：

3.2.1 “特”级

本等级洋葱和冬葱必须具有特优品质。必须具有该品种和/或商用类型的品质特征。除不影响产品整体外观、质量、耐贮性和包装外观的极轻微表皮缺陷外，不应有其他缺陷。

对冬葱而言，具有两个、三个或更多球茎不应被视为缺陷。

然而，可以允许出现以下轻微缺陷：

- 极轻微的外形缺陷；
- 极轻微的颜色缺陷；
- 极轻微污渍，不超过球茎表面积的五分之一；
- 对洋葱而言，球茎应无裂痕和/或两个及以上葱芯；
- 以下情况应允许保留根须：
 - 灰葱；
 - 在完全成熟前收获的洋葱及其他冬葱。

3.2.2 一级

本等级洋葱和冬葱必须具有良好的品质及品种和/或商用类型特征。

对冬葱而言，具有两个、三个或更多球茎不应被视为缺陷。

但在不影响产品整体外观、质量、耐贮性和包装外观的前提下，允许带有以下轻微缺陷：

- 轻微形状缺陷；
- 轻微颜色缺陷；
- 表皮存在裂痕和部分缺损，但果肉受到保护；
- 轻微污渍，不超过球茎表面积的三分之一；
- 洋葱具有两个和/或三个及以上球茎；
- 洋葱呈轻微玻璃化/透明化，但未渗透最外层果肉；
- 以下情况应允许保留根须：
 - 灰葱；
 - 在完全成熟前收获的洋葱及其他冬葱；
- 基本不含发芽的洋葱。

3.2.3 二级

本等级洋葱和冬葱的品质虽达不到更高等级的要求，但符合上文第3.1节提出的基本要求。

对冬葱而言，具有两个、三个或更多球茎不应被视为缺陷。

在不影响洋葱和冬葱质量、耐贮性和外观等基本特征的前提下，允许带有下列缺陷：

- 外形缺陷；
- 颜色缺陷；
- 轻微擦伤；
- 已愈合的机械损伤；
- 根须；
- 不超过球茎表面积一半的污渍；
- 表皮裂痕和缺损不超过球茎表面积的三分之一，果肉完好无损；
- 洋葱呈轻微玻璃化/透明化，但未渗透前两层果肉；
- 洋葱具有两个和/或三个及以上球茎；
- 基本不含发芽的洋葱。

4. 规格划分规定

4.1 可依现有贸易惯例按最大横截面直径划分洋葱和冬葱规格。如依现有贸易惯例划分规格，包装上必须标明相应规格和所用方法。以下规格规定可作为指导并予以采用：

(a) 洋葱：

最小直径应为10毫米。

为确保规格一致，同一包装内的洋葱规格差异不得超过以下范围：

- 10 毫米，最小洋葱直径大于等于 25 毫米但小于 40 毫米时适用；
- 20 毫米，最小洋葱直径大于等于 40 毫米但小于 70 毫米时适用；
- 30 毫米，最小洋葱直径大于等于 70 毫米时适用。

(b) 冬葱：

最小直径应为：

- 10 毫米，对所有冬葱适用。

最大直径应为：

- 55 毫米，对圆形冬葱适用；
- 60 毫米，对半长形和长形冬葱适用。

为确保规格一致，同一包装内的冬葱规格差异不得超过以下范围：

- 3 毫米，最小球茎直径大于等于 10 毫米但小于 15 毫米时适用；
- 5 毫米，最小球茎直径大于等于 15 毫米但小于 25 毫米时适用；
- 10 毫米，最小球茎直径大于等于 25 毫米但小于 40 毫米时适用；
- 15 毫米，最小球茎直径大于等于 40 毫米时适用。

5. 容许范围规定

5.1 质量容许范围

各销售阶段应容许每一批次的产品质量与所示等级要求存在一定范围的偏差。允许对未通过合规评估的产品重新分类，使之符合《食品进口管理系统准则》（CXG 47-2003）中的相关规定。²

5.1.1 “特”级

容许洋葱和冬葱数量或重量的百分之五不符合本等级要求，但须符合一级要求。在此偏差范围内，可存在 1%的腐烂、软腐和/或内部腐坏。

5.1.2 一级

容许洋葱和冬葱数量或重量的百分之十不符合本等级要求，但须符合二级要求。在此偏差范围内，可存在 1%的腐烂、软腐和/或内部腐坏。

此外，按数量或重量计算，容许4%的紧实球茎出现外部可见的不超过1厘米的嫩芽。

5.1.3 二级

容许洋葱和冬葱数量或重量的百分之十不符合本等级要求，但须符合基本要求。在此偏差范围内，可存在 2%的腐烂、软腐和/或内部腐坏。

此外，按数量或重量计算，容许10%的紧实球茎出现外部可见的不超过1厘米的嫩芽。

5.2 规格容许范围

针对所有等级的洋葱和冬葱（如标明规格），容许数量或重量的 10%不符合包装所示规格的要求。

6. 外观规定

6.1 一致性

直接装载至运输车辆或工具的每个包装或散装产品批次中的内容物必须相同，所含洋葱或冬葱应来自同一产地，且品种或商用类型、品质和规格均应保持一致。

然而，商用类型和/或颜色明显不同的洋葱或冬葱可以混装在同一消费包装中，前提是品质必须保持一致，并且其中每种商用类型和/或颜色的产品应来自同一产地。然而，就这些混装产品而言，不要求规格一致。

包装或散装产品批次内容物的可视部分必须具有整体代表性。

6.2 包装

洋葱和冬葱的包装必须为产品提供合理保护。包装内部使用的材料必须为食品级质量且清洁，其质量应确保不对产品造成任何外部或内部损伤。可使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标注时应使用无毒油墨或胶水。

洋葱和冬葱顶部可用细绳编织串联或交错摆放。洋葱和冬葱包装应符合《新鲜水果和蔬菜包装与运输操作规程》（CXC 44-1995）中相关章节的规定。³

6.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对洋葱和冬葱进行适宜的处理、运输和保存。

包装不得带有异物和异味。

7. 关于标识或标签的规定

7.1 零售包装

除应符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）⁴的要求外，还应遵守以下规定：

7.1.1 产品名称

如果包装外无法看见内容物，则应在每个包装上都注明产品名称（第2节“产品定义”中的“洋葱”、“冬葱”），也可标注品种和/或商用类型名称。

7.1.2 原产地

原产国ⁱⁱ和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。

如果将来自不同产地、品种或商用类型明显不同的洋葱或冬葱进行混装，应在相关品种、商用类型和/或颜色名称旁标出原产国。

7.2. 非零售包装

非零售包装应按照《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）加贴标识⁵，此外还应符合以下要求：

每个包装都应在包装外部同一侧用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。

7.2.1 原产地

原产国ⁱⁱⁱ和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。

如果将来自不同产地、商用类型和/或颜色明显不同的洋葱或冬葱进行混装，应在相关商用类型和/或颜色旁标出原产国。

7.2.2 商用信息

- 等级；
- 品种和/或商用类型（可选）；
- 规格（如有），以最小和最大直径标示，或根据所用方法标示。

7.2.3 官方检验标识（可选）

8. 食品添加剂

洋葱和冬葱中不得使用食品添加剂。

ⁱⁱ 应标明全名或常用名。

ⁱⁱⁱ 见上文注释 iii。

9. 污染物

- 9.1 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。
- 9.2 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）中的最大限量规定。⁶

10. 卫生

- 10.1 建议本标准规定所涉产品在处理过程中应遵守《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁷、《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》（CXC 53-2003）⁸及卫生操作规范和生产操作规范等其他相关食典文本的适用章节。
- 10.2 产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）确立的所有微生物标准。⁹

¹ 粮农组织和世卫组织，2023年。《用于新鲜水果和蔬菜食典标准格式的术语定义》。罗马。

https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFFV_8e.pdf

² 粮农组织和世卫组织，2003年。《食品进口管理系统准则》。食典准则，编号 CXG 47-2003。食品法典委员会。罗马。

³ 粮农组织和世卫组织，1995年。《新鲜水果和蔬菜包装与运输操作规程》。食典操作规范，编号 CXC 44-1995。食品法典委员会。罗马。

⁴ 粮农组织和世卫组织，1985年。《预包装食品标识通用标准》。食典标准，编号 CXS 1-1985。食品法典委员会。罗马。

⁵ 粮农组织和世卫组织，2021年。《非零售食品包装物标签通用标准》。食典标准，编号 CXS 346-2021。食品法典委员会。罗马。

⁶ 粮农组织和世卫组织，1995年。《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》。食典标准，编号 CXS 193-1995。食品法典委员会。罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织，1969年。《食品卫生通则》。食典操作规范，编号 CXC 1-1969。食品法典委员会。罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织，2003年。《新鲜水果和蔬菜卫生操作规程》。食典操作规范，编号 CXC 53-2003。食品法典委员会。罗马。

⁹ 粮农组织和世卫组织，1997年。《食品微生物标准制定和应用原则与准则》。食典准则，编号：CXG 21-1997。食品法典委员会。罗马。