

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 ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

CXS 67-1981*

Принят в 1981 году. С изменениями 2019 года.

* ранее CAC/RS 67-1974.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград сортов, которые соответствуют характеристикам вида *Vitis vinifera* L., прошедший соответствующую подготовку или обработку и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в виде изюма или кишмиша. Он также распространяется на виноград сушеный в оптовой таре, предназначенный для переупаковки в розничную тару. Настоящий стандарт не распространяется на схожим образом вырабатываемый сушеный виноград из бессемянных сортов винограда коринка.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Сушеный виноград (изюм) представляет собой продукт, вырабатываемый из здорового сушеного винограда сортов, соответствующих характеристикам вида *Vitis vinifera* L. (за исключением сортов винограда коринка), который после соответствующей обработки предназначен для торговли и может покрываться глазурью из необязательных ингредиентов.

Сушеный виноград или изюм:

- 1) должен быть тщательно очищен и может быть промыт;
- 2) должен быть очищен от гребней, за исключением винограда, сушеного в гроздьях;
- 3) должен быть очищен от плодоножек, за исключением винограда типа "Малага Мускатель";
- 4) может обрабатываться (без цели осветления) щелочью и масляным раствором для ускорения сушки;
- 5) может осветляться путем химической обработки с последующей сушкой;
- 6) у семяносных сортов семена могут быть удалены механическим способом;
- 7) содержание влаги должно быть доведено до уровня, обеспечивающего предохранение продукта от порчи; и
- 8) может покрываться глазурью из одного или нескольких ингредиентов или сахаров, перечисленных в разделе 3.1 настоящего стандарта.

2.2 Группы

- a) **бессемянные** – вырабатывается из бессемянных или малосемянных сортов винограда;
- b) **семяносные** – вырабатывается из сортов винограда, содержащих семена, которые могут удаляться в ходе обработки.

2.3 Типы

- a) **с семенами** – семена из винограда семяносных сортов не удалены;
- b) **без семян** – семена из винограда семяносных сортов удалены механическим способом;
- c) **в гроздьях** – с неотделенным гребнем.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Разрешенные ингредиенты

Масло из виноградного семени или иные пищевые растительные масла, обеспечивающие сыпучесть сушеного винограда, сахароза, инвертный сахар, декстроза, сухая патока и мед, в зависимости от продукта.

3.2 Критерии качества

3.2.1 Показатели зрелости

Виноград сушеный по своим характеристикам должен соответствовать винограду сушеному, выработанному из спелого винограда с соответствующим его типу цветом и текстурой, и должен содержать значительную долю мясистых ягод с высоким содержанием сахара.

3.2.2 Минимальные требования качества

Виноград сушеный вырабатывается из материалов и с использованием методов, обеспечивающих наличие у готового продукта естественного цвета, вкуса, аромата и показателей зрелости, характерных для соответствующего типа, при соблюдении следующих требований:

- | | | |
|----|----------------------------------|-----------------|
| a) | Массовая доля воды | не более |
| | виноград типа "Малага Мускатель" | 31% |
| | виноград с удаленными семенами | 19% |
| | все прочие виды и/или типы | 18% |
- b) минеральные примеси – наличие в продукте минеральных примесей в объеме, приводящем к снижению пищевых или потребительских качеств (раздел 5.2 настоящего стандарта), не допускается;
- c) прочие недостатки – практически не содержит плодоножек, примесей растительного происхождения и поврежденных ягод.

3.2.3 Виды недостатков

- a) Частицы гребня – частицы ветвей или гребня.
- b) Плодоножки – небольшой стеблевой орган, длиной более 3 мм, которым виноград крепится к грозди, – как прикрепленный к сушеному винограду, так и присутствующий отдельно.
(Наличие плодоножки у освобожденного от гребней сушеного винограда, выработанного из винограда типа "Малага Мускатель", недостатком не считается. При расчете допусков для плодоножек в виде процентной доли от количества отделившиеся от ягоды плодоножки засчитываются как плодоножки, прикрепленные к ягоде сушеного винограда).
- c) Тощие или недоразвитые ягоды – под ними понимаются ягоды винограда сушеного:
- i) со слишком малым весом, состоящие из одной оболочки без мякоти, что указывает на их неполное развитие;
 - ii) полностью сморщенные, с неполным содержанием мякоти; и
 - iii) жесткие ягоды.
- d) Поврежденные ягоды – ягоды винограда сушеного, имеющие повреждения от солнечных ожогов, рубцы, механические повреждения или иные схожие недостатки, негативно отражающиеся на их внешнем виде, пригодности к употреблению в пищу, стойкости при хранении или транспортабельности.
У семяносных типов наличие обычных механических повреждений, связанных с извлечением семян, повреждением не считается.
У бессемянных типов наличие обычных механических повреждений, связанных с удалением плодоножки, повреждением не считается.
- e) Засахарившийся сушеный виноград – ягоды сушеного винограда, на внешней поверхности или внутри которых образовались видимые невооруженным глазом кристаллы сахара, портящие внешний вид таких ягод. Виноград сушеный, покрытый сахарной глазурью, или выработанный с добавлением сахара засахарившимся не считается.
- f) Семена (для семяносных типов) – практически целые, полностью развитые семена, которые не были удалены при переработке винограда семяносных типов.

3.2.4 Допуски для недостатков

Наличие значительных недостатков в винограде сушеном не допускается (вне зависимости от наличия указаний или допусков в настоящем стандарте). Количество ягод винограда сушеного, имеющих распространенные недостатки, перечисленные в подразделе 3.2.3, не может превышать допустимые уровни, установленные в подразделе 3.2.4.

Пороки	Бессемянные виды	Семяносные виды
	Не более	
частички гребня (для видов с удаленным гребнем)	2 на кг	2 на кг
плодоножки (за исключением винограда типа "Малага Мускатель" с удаленной плодоножкой)	50 на 500 г 6% по массе	25 на 500 г 4% по массе

тощие или недоразвитые ягоды	5% по массе	5% по массе
поврежденные ягоды	15% по массе	15% по массе
засахарившиеся ягоды	-	20 на 500 г
семена (для семяночных видов)		

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

	Максимальный уровень
4.1 Диоксид серы (только для осветленного сушеного винограда) ¹	1 500 мг/кг
4.2 Минеральное масло (пищевое)	5 г/кг
4.3 Сорбит	5 г/кг

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 5.1 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 относящихся к данному продукту норм и правил, рекомендованных Комиссией "Кодекс Алиментариус".
- 5.2 Продукт не должен содержать нежелательных примесей, насколько это возможно при соблюдении правил надлежащей производственной практики.
- 5.3 При исследовании соответствующими методами отбора проб и анализа продукт:
- не должен содержать микроорганизмов в количествах, которые могут представлять угрозу здоровью человека;
 - не должен содержать паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья человека; и
 - не должен содержать каких-либо веществ, образовавшихся в результате жизнедеятельности микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

6. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

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

7. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

(См. также подраздел 7.3, Факультативная маркировка)

- 7.1.1 Наименование продукта указывается следующим образом: виноград сушеный "изюм" или "кишмиш" в тех странах, где наименование "кишмиш" используется для обозначения некоторых типов сушеного винограда.
- 7.1.2 В случае если виноград сушеный осветляется, наименование продукта должно включать соответствующий термин, который имеет соответствующее значение или применяется в стране реализации продукта, например "осветленный", "золотистый" или "осветленный золотистый".
- 7.1.3 В случае использования семяночного типа наименование продукта должно включать, соответственно:
- a) слова "без семян" или с "удаленными семенами";
 - b) слова "с семенами" или иное указание на то, что сушеный виноград выработан из семяночных сортов, за исключением винограда сушеного в гроздьях и винограда типа "Малага Мускатель".
- 7.1.4 Для винограда сушеного в гроздьях наименование продукта должно включать слова "в гроздьях" или

¹ Максимальный уровень, определяемый сразу после обработки.

иное соответствующее указание.

- 7.1.5** В случае если при выработке плодоножки оставлены намеренно, наименование продукта должно включать слова "с плодоножками" или иное соответствующее указание, за исключением винограда сушеного в гроздьях и винограда типа "Малага Мускатель".
- 7.1.6** В случае нанесения глазури или иной схожей обработки соответствующее указание включается в наименование продукта или указывается в непосредственной близости от его наименования, например, "в сахаре" или "в X".

7.2 Факультативная маркировка

- 7.2.1** Виноград сушеный может обозначаться как "натуральный", если он не подвергался обработке щелочным или масляным раствором в целях ускорения сушки и не осветлялся.
- 7.2.2** Виноград сушеный может обозначаться как "бессемянной", если он выработан из соответствующих сортов винограда.
- 7.2.3** Название продукта может включать указание сорта или сортовой разновидности винограда, из которого он выработан.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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