

CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

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

СТАНДАРТ НА СОЛЕНУЮ И СОЛЕНО-СУШЕНУЮ РЫБУ СЕМЕЙСТВА ТРЕСКОВЫХ (GADIDAE)

CXS 167-1989

Принят в 1989 году. Пересмотрен в 1995 и 2005 годах. С изменениями 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.

Изменения 2024 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, в разделе 6.2 "Маркировка транспортной тары" текст был заменен 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 был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на соленую и солено-сушеную рыбу семейства тресковых (*Gadidae*), которая в целях сохранения полностью (крепкий посол) или частично насыщается солью, т. е. содержание соли в которой составляет не менее 12 процентов от массы соленой рыбы, причем такая рыба может употребляться в пищу без дополнительной промышленной обработки.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Соленая рыба – это продукт, изготавливаемый из рыбы:

- видов, относящихся к семейству тресковых; и
- которая была обескровлена, выпотрошена, обезглавлена, разделана на пласты или филе, промыта и засолена; либо
- солено-сушеная рыба – соленая рыба, подвергнутая сушке.

2.2 Описание процесса

Продукт изготавливается путем засолки одним из приведенных в разделе 2.2.1 способов и высушивается одним или обоими способами, описанными в разделе 2.2.2; внешний вид продукта соответствует требованиям раздела 2.3.

2.2.1 Посол

- **Сухой (стоповый) посол** – это метод, при котором рыба перемешивается с поваренной солью и выкладывается так, чтобы дать избытку образующегося тузлука стечь.
- **Мокрый посол** – это метод, при котором рыба перемешивается с поваренной солью и помещается в герметичный контейнер, где выдерживается в рассоле (тузлуке), образующемся в результате растворения соли в жидкости, выделяемой тканями рыбы. Рассол может добавляться в контейнер. Затем рыбу извлекают из контейнера и укладывают так, чтобы дать тузлуку стечь.
- **Посол шприцеванием** – это метод, при котором тузлук впрыскивается непосредственно в мясо рыбы; допустим в качестве одного из этапов крепкого посола.

2.2.2 Сушка

- **Сушка в естественных условиях** – сушка рыбы происходит на открытом воздухе.
- **Сушка в искусственных условиях** – сушка рыбы происходит при искусственной циркуляции воздуха и при контролируемой температуре и влажности.

2.3 Внешний вид

2.3.1 Распластованная рыба – рыба, разделанная на пласт, большая часть позвоночника со стороны брюшной части (около двух третей) вырезается.

2.3.2 Распластованная рыба с позвоночником – рыба, разделанная на пласт, позвоночник не вырезается.

2.3.3 Филе – свежая рыба, разделанная на две половины вдоль позвоночника, плавники, крупные кости и иногда стенки брюшка удалены.

2.3.4 Другие варианты внешнего вида: допускаются любые другие варианты внешнего вида продукта при условии, что он:

- в достаточной степени отличается от других вариантов внешнего вида, приведенных в настоящем стандарте;
- удовлетворяет всем остальным требованиям настоящего стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение.

2.3.5 В индивидуальную тару допускается упаковывать только рыбу, относящуюся к одному виду и имеющую одинаковый внешний вид.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Рыба

Соленая рыба изготавливается из здоровой и доброкачественной рыбы, подходящей для употребления в пищу.

3.2 Соль

Для изготовления продукта допускается использование только чистой соли, не содержащей посторонних примесей и кристаллических образований, не имеющей видимых следов присутствия грязи, масла, влаги или иных посторонних веществ и соответствующей требованиям документа "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)¹.

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

В пищевых продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование консервантов, перечисленных в таблицах 1 и 2 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 192-1995)² для категории пищевых продуктов 09.2.5 (Копченая, сушеная, ферментированная и/или соленая рыба и рыбные продукты, в том числе моллюски, ракообразные и иглокожие) и для родственных категорий.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (СХС 52-2003)¹, а также других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов норм и правил Кодекса.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХС 21-1997)⁴.

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁵ применяются следующие специальные положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта, указанное на этикетке, должно состоять из слов "рыба соленая", "рыба тузлучного посола", "филе соленое", "рыба сухого посола", "клипфиск" или иных обозначений в соответствии с законодательством, традициями или практикой страны, в которой продается продукт. Кроме того, на этикетке перед наименованием продукта или после него указывают название биологического вида, из которого изготовлен данный продукт.

За исключением продукта, внешний вид которого соответствует описанному в разделе 2.3.1 "Распластованная рыба", на этикетке перед наименованием продукта или после него указывают его внешний вид, как это предусмотрено разделом 2.3.2. Если продукт изготовлен в соответствии с положениями раздела 2.3.3, то на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта указываются другие описательные характеристики продукта, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

Название "клипфиск" может применяться только в отношении солено-сушеной рыбы, изготовленной из рыбы, насыщенность солью которой до сушки составляла 95 процентов.

Термин "рыба тузлучного посола" может применяться только в отношении полностью насыщенной солью рыбы.

6.2 Маркировка транспортной тары

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

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

7.1 Отбор проб

- Отбор проб для исследования продукта должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5). Единицей пробы считается первичная тара, а для нерасфасованного продукта – отдельная тушка рыбы.
- Отбор проб для определения чистого веса производится в соответствии с документом "Общее

руководство по отбору проб" (CXG 50-2004)⁷.

7.2 Исследование

7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами в соответствии с "Рекомендуемыми методами анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁸ и "Руководящими принципами для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (CXG 31-1999)⁹.

7.3 Анализ

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

8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

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

8.1.1 Посторонние примеси

Присутствие в пробе любых веществ, которые не являются производными тресковых рыб, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение норм надлежащей производственной и санитарной практики.

8.1.2 Запах

Наличие у рыбы стойкого и выраженного порочащего запаха, указывающего на разложение (например, кислого, тухлого и т. д.) или загрязнение посторонними примесями (такими как жидкое топливо, очистители и т. д.).

8.1.3 Розовый цвет

Любой видимый признак жизнедеятельности красных галофильных бактерий.

8.1.4 Внешний вид

Нарушение текстуры тканей, характеризующееся обширными трещинами на более чем двух третях поверхности либо повреждениями, разломами или разрывами, приводящими к разделению рыбы на две или несколько частей, удерживаемых между собой кожей.

Проба считается дефектной, если любое из перечисленных ниже свойств выявляется у более чем 30 процентов рыбы в исследуемой пробе.

8.1.5 Галофильная (коричневая) плесень

Общая площадь пораженных галофильной плесенью участков составляет более одной трети наружной поверхности рыбы.

8.1.6 Загрязнение печеночным материалом

Заметное желтое или желтовато-оранжевое окрашивание, вызванное присутствием печеночного материала и затрагивающее более одной четверти наружной поверхности рыбы.

8.1.7 Выраженные кровоподтеки и деформации

Рыба, более половины наружной поверхности которой имеет кровоподтеки и деформации.

8.1.8 Сильное пригорание

Рыба, более половины площади кожи которой стало клейким или липким в связи с перегревом при сушке.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя чистая масса всех проб не ниже указанной при условии, что в каждой отдельной таре масса составляет не менее 95 процентов указанной;
- 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);

- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6, касающихся пищевых добавок, гигиены и маркировки.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21- 1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁷ ФАО и ВОЗ. 2004. *Общее руководство по отбору проб*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 50-2004. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁸ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Руководящие принципы для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 31-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.