

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 ЖИВЫЕ МОРСКИЕ УШКИ И НА СЫРЫЕ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ
ЗАМОРОЖЕННЫЕ МОРСКИЕ УШКИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ НЕПОСРЕДСТВЕННОГО
УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ ИЛИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ПЕРЕРАБОТКИ**

CODEX STAN 312-2013

Принят в 2013 году с изменениями, внесенными в 2016 году.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт применяется к живым морским ушкам и/или сырым свежим охлажденным или замороженным морским ушкам из рода *Haliotis*. Сырые свежие охлажденные или замороженные морские ушки могут быть целыми или очищенными от раковины, с удаленными внутренностями. Эпителиальная ткань, слизистая и радула (тёрка) могут быть удалены. Охлаждение или замораживание произведено таким образом, что существенные характеристики живых морских ушек сохранены. Как живые, так и сырые свежие охлажденные или замороженные морские ушки могут предназначаться для непосредственного употребления в пищу либо для дальнейшей переработки. Часть I стандарта относится к живым морским ушкам, Часть II – к сырым свежим охлажденным или замороженным морским ушкам.

ЧАСТЬ I – ЖИВЫЕ МОРСКИЕ УШКИ

I-2 ОПИСАНИЕ

I-2.1 Описание продукта

Живые морские ушки – организмы, остающиеся живыми непосредственно перед употреблением в пищу. Товарный вид включает раковину.

I-2.2 Описание процесса

Живые морские ушки могут быть выловленными в естественной среде либо выращенными в хозяйствах. Перед упаковкой для непосредственного употребления в пищу человеком или для дальнейшей переработки, как описано в Разделе II-2.2, они могут быть промыты чистой морской водой и/или осушены.

I-2.3 Товарный вид

Разрешается любой товарный вид продукта при условии, что продукт:

- соответствует всем требованиям данного стандарта; и
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в замешательство или заблуждение.

Морские ушки могут быть упакованы согласно их массе, количеству в штуках, количеству на единицу массы или на единицу объема.

I-3 ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

I-3.1 Морские ушки

Морские ушки должны быть живыми и обладать органолептическими характеристиками, ассоциирующимися со свежестью, и быть свободными от загрязнений и посторонних примесей, что определяется специалистами, занимающимися данным видом продукта.

I-3.2 Готовый продукт

Живые морские ушки считаются соответствующими требованиям данного стандарта, если исследованные партии удовлетворяют положениям Раздела I-10. Методы проверки живых морских ушек описаны в Разделах I-8 и I-9.

I-4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Применение пищевых добавок для живых морских ушек не допускается.

I-5 КОНТАМИНАНТЫ

I-5.1 Максимальные уровни контаминантов в продуктах, на которые распространяется данный стандарт, должны соответствовать уровням, указанным в [Общем стандарте по контаминантам и токсинам в пищевых продуктах и кормах \(CODEX/STAN 193-1995\)](#), и максимально допустимым уровням для ветеринарных лекарственных препаратов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

I-5.2 По имеющимся данным, морские ушки из некоторых географических районов накапливают определенные морские биотоксины. Компетентный орган, используя оценку риска, определяет, существует ли такой риск в любом из географических районов, находящихся под его контролем, и в случае существования риска вводит в действие необходимые механизмы, обеспечивающие соответствие части морского ушка, предназначенной для потребления, уровню содержания морских биотоксинов, определенному согласно [Стандарту на живых и сырых двусторчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#). Оценки риска следует проводить в соответствии с [Практическим](#)

[принципами проведения анализа риска в области безопасности продуктов питания для применения правительствами \(CAC/GL 62-2007\)](#).

I-6 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ

- I-6.1** Рекомендуется проводить подготовку и транспортировку продуктов, для которых разработаны положения данного стандарта, согласно соответствующим разделам [Общих принципов гигиены пищевых продуктов \(CAC/RCP 1-1969\)](#), [Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм](#) и других соответствующих кодексов гигиенической практики и сводов правил Кодекса.
- I-6.2** Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, разработанным согласно [Принципам установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов \(CAC/GL 21-1997\)](#).
- I-6.3** Готовый продукт не должен содержать никаких посторонних примесей, которые представляют угрозу для здоровья человека.

I-7 МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям [Общего стандарта на маркировку расфасованных продуктов \(CODEX STAN 1-1985\)](#) применяются следующие специфические положения:

I-7.1 Наименование продукта

- I-7.1.1** Наименование продукта, которое указывается на этикетке, должно содержать общепринятое или традиционное название вида морских ушек в соответствии с законом и традициями страны, в которой продается продукт, и быть сформулировано таким образом, чтобы не вводить покупателя в заблуждение.
- I-7.1.2** На этикетке рядом с наименованием продукта должно содержаться описание внешнего вида продукта, как указывается в Разделе I-2.3, причем описание должно быть составлено таким образом, чтобы в полной мере отражать сущность продукта и не вводить покупателя в замешательство или заблуждение.
- I-7.1.3** В дополнение к особой маркировке, указанной выше, на этикетке также могут быть указаны общепринятые или традиционные торговые названия вида морских ушек, при условии, что это не введет в заблуждение покупателя в стране, в которой продукт поступит в розничную продажу.
- I-7.1.4** Решение об обязательности указания научного названия морских ушек на этикетке принимает страна, в которой продукт реализуется.

I-7.2 Заявленный состав продукта

Живые морские ушки должны иметь маркировку с указанием их массы, количества в штуках, объема на упаковку или количества штук на единицу массы в зависимости от расфасовки продукта.

I-7.3 Инструкции по хранению продукта

На этикетке должны быть указаны условия хранения продукта и/или температура, при которой продукт сохранит свежесть/жизнеспособность во время транспортировки, хранения и продажи.

I-7.4 Маркировка транспортной тары

Вышеуказанная информация должна быть указана на контейнере или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя или упаковщика, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на контейнере.

В то же время идентификатор партии, а также название и адрес могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицируется с сопроводительными документами.

- I-7.5** В стране, в которой продается продукт, может потребоваться указание срока жизни или срока хранения продукта. Информация о минимальном сроке жизни может быть заменена следующим предложением: "Морские ушки должны продаваться конечному потребителю живыми".

I-8 ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

I-8.1 Отбор образцов

I-8.1.1 Органолептическое и физическое исследование и определение количества продукта в соответствии с массой или объемом

Применяется план контроля по альтернативному признаку, см. [Общие руководящие принципы выборочного контроля \(CAC/GL 50\)](#), Раздел 4.2, Таблица 10, AQL-6.5.

I-8.1.2 Определение массы нетто

Применяются планы выборочного контроля по количественным признакам для случаев с неизвестным стандартным отклонением (s-метод), см. [Общие руководящие принципы выборочного контроля \(CAC/GL 50\)](#), Раздел 4.3, Таблица 14.

I-8.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования, и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах с I-8.3 по I-9 включительно, и в [Руководстве по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории \(CAC/GL 31-1999\)](#).

I-8.3 Определение количества продукта в соответствии с массой или объемом

Если количество морских ушек заявлено на этикетке, оно определяется путем деления общего количества морских ушек, содержащихся в контейнере либо в репрезентативной пробе, на их фактическую массу/объем, с тем чтобы вычислить массу/объем каждого моллюска.

I-8.4 Определение биотоксинов

При наличии риска морские биотоксины, представляющие угрозу, определяются согласно методам, описанным в [Стандарте на живых и сырых двустворчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

I-9 ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если выявляется любое из перечисленных ниже свойств.

I-9.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце любых веществ, которые не являются производными морских ушек, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

I-9.2 Мертвый или поврежденный продукт

Мертвое морское ушко характеризуется отсутствием мышечного сокращения при прикосновении и/или полной неподвижностью мышц, вызванной мышечным окоченением, наступившим после смерти животного. Поврежденный продукт считается дефектным, если его целостность нарушена. Образец считается некачественным, если в нем содержится более 5% мертвых или поврежденных морских ушек от их общего числа в образце.

I-10 ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия продукта признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- (i) суммарное количество всех образцов (согласно классификации, приведенной в Разделе I-9) не превышает допустимое число ("c") для соответствующего плана отбора проб (AQL-6.5);
- (ii) среднее количество всех образцов, определенное в соответствии с Разделом I-8.3, не меньше заявленного на этикетке количества, и суммарное количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к количеству и массе, не превышает допустимое число ("c") для соответствующего плана отбора проб (AQL-6.5);
- (iii) средняя масса нетто всех образцов не меньше заявленной на этикетке массы, при условии, что ни в одной из упаковок не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- (iv) основной состав и показатели качества, пищевые добавки, наличие загрязняющих веществ, гигиена и обращение с продуктом и информация на этикетке соответствуют требованиям Разделов I-3, I-4, I-5, I-6 и I-7.

ЧАСТЬ II – СЫРЫЕ СВЕЖИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ МОРСКИЕ УШКИ**II-2 ОПИСАНИЕ****II-2.1 Описание продукта**

Сырые свежие охлажденные или замороженные целые морские ушки, подготовленные для непосредственного употребления или для дальнейшей переработки, – морские ушки, которые были живыми непосредственно перед началом процесса замораживания и/или обработки и соответствуют требованиям Раздела I-2.2. Они охлаждались или замораживались целыми либо очищенными от раковины и с удаленными внутренностями. Эпителиальная ткань, слизистая и радула (тёрка) могут быть удалены.

II-2.2 Описание процесса

После сбора или вылова и соответствующей обработки морские ушки подвергаются процессу охлаждения или замораживания в условиях, отвечающих приведенным ниже требованиям. Процесс охлаждения должен осуществляться с помощью надлежащего оборудования таким образом, чтобы обеспечить быстрое доведение продукта до температуры таяния льда (с максимальным допуском от -2°C до $+4^{\circ}\text{C}$). Для обеспечения качества во время транспортировки, хранения и продажи продукт должен храниться охлажденным при этой температуре.

Процесс замораживания должен осуществляться с помощью надлежащего оборудования таким образом, чтобы диапазон температур, при которых происходит наиболее интенсивная кристаллизация, был преодолен максимально быстро. Процесс быстрой заморозки не считается завершенным, пока температура продукта не достигла температуры равной -18°C или ниже в температурном центре после стабилизации температуры. Продукт должен содержаться в замороженном состоянии при температуре -18°C для поддержания качества в процессе транспортировки, хранения и продажи.

II-2.3 Товарный вид

См. Раздел I-2.3.

II-3 ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА**II-3.1 Сырые охлажденные или замороженные морские ушки**

Качество сырых морских ушек должно быть таким, чтобы продукт был пригоден для употребления в пищу человеком.

II-3.2 Глазирование (только для замороженных морских ушек)

Если продукт глазируется, вода, использованная для глазировки или приготовления глазировочных растворов, должна быть питьевой либо чистой морской водой. Питьевая вода – пресная вода, пригодная для употребления человеком. Стандарты качества питьевой воды должны быть не ниже приведенных в последнем издании международного "Руководства по обеспечению качества питьевой воды" ВОЗ. Чистая морская вода – морская вода, удовлетворяющая тем же микробиологическим стандартам, что и питьевая вода, и свободная от посторонних веществ.

II-3.3 Другие ингредиенты

Упаковочные среды и все другие ингредиенты должны быть пищевого качества и отвечать требованиям всех соответствующих стандартов Кодекса.

II-3.4 Готовый продукт

Сырые свежие охлажденные или замороженные морские ушки соответствуют требованиям настоящего стандарта, если партии, проверенные в соответствии с Разделами II-8 и II-9, удовлетворяют условиям, приведенным в Разделе II-10.

II-4 ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Применение пищевых добавок для сырых свежих охлажденных или замороженных морских ушек не допускается.

II-5 КОНТАМИНАНТЫ

См. Раздел I-5 "Контаминанты".

II-6 САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Перед охлаждением/замораживанием морские ушки должны соответствовать требованиям, приведенным в Разделе I-6. После обработки они должны сохранять визуальные характеристики, ассоциирующиеся со свежестью, включая, в соответствующих случаях, раковины без загрязнений.

II-7 МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям [Общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов \(CODEX STAN 1-1985\)](#) применяются следующие специфические положения:

II-7.1 Наименование продукта

Наименование продукта, которое указывается на этикетке, должно содержать общепринятое или традиционное название разновидности морских ушек в соответствии с законом и традициями страны, в которой продается продукт, и быть сформулировано таким образом, чтобы не вводить покупателя в заблуждение.

II-7.1.1 На этикетке рядом с наименованием продукта должно содержаться описание внешнего вида продукта, как описано в Разделе I-2.3 "Товарный вид"), причем описание должно быть составлено таким образом, чтобы в полной мере отражать сущность продукта и не вводить покупателя в замешательство или заблуждение.

II-7.1.2 В дополнение к особой маркировке, указанной выше, на этикетке также могут быть указаны общепринятые или традиционные торговые названия вида морских ушек, при условии, что это не введет в заблуждение покупателя в стране, в которой продукт поступит в продажу.

II-7.1.3 Страна, в которой реализуется продукт, может принять решение об обязательном указании научного названия морских ушек на этикетке.

II-7.2 Заявленный состав продукта

Сырые свежие охлажденные или замороженные морские ушки должны иметь маркировку с указанием их массы, количества в штуках, объема на упаковку или количества штук на единицу массы в зависимости от расфасовки продукта.

Для глазированных продуктов указанная масса нетто не должна включать глазировку.

II-7.3 Инструкции по хранению

На этикетке должны быть указаны условия хранения продукта и/или температура, при которой продукт сохраняет безопасность/качество во время транспортировки, хранения и розничной продажи, включая минимальный срок хранения и дату очистки от раковины, если это требуется в стране, в которой продукт будет продаваться.

II-7.4 Маркировка транспортной тары

Вышеуказанная информация должна быть указана на контейнере или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя или упаковщика, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на контейнере.

В то же время идентификатор партии, а также название и адрес могут быть заменены идентифицирующей отметкой, при условии, что такая отметка однозначно идентифицируется с сопроводительными документами.

II-8 ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ОБРАЗЦОВ

II-8.1 Отбор образцов

См. Раздел I-8.1

II-8.2 Органолептическое и физическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследования, и в соответствии с процедурами, описанными в Разделах с II-8.3 по II-8.5 включительно и II-9, и [Руководством по органолептическому исследованию рыбы и моллюсков в лаборатории \(CAC/GL 31-1999\)](#).

II-8.3 Определение массы нетто

Масса нетто всех образцов определяется процедурами, описанными или упомянутыми в Разделах с II-8.3.1 по II-8.3.3 включительно.

II-8.3.1 Определение массы нетто продукта без упаковки

- (i) Очистить иней и лед с поверхности контейнера;
- (ii) взвесить контейнер, не открывая;
- (iii) открыть контейнер и извлечь содержимое;
- (iv) осушить пустой контейнер и взвесить;
- (v) вычесть массу пустого контейнера из массы закрытого контейнера.

Получившееся в результате число будет общей массой нетто продукта.

II-8.3.2 Определение массы нетто замороженных продуктов без глазировки

Масса нетто (не считая упаковочный материал) каждого образца, представляющего партию продукта, определяется в замороженном состоянии.

II-8.3.3 Определение массы нетто замороженных продуктов с глазировкой

Масса нетто (не считая упаковочный материал) каждого образца, представляющего партию продукта, определяется в соответствии с официальным методом АОАС 963.18 "Масса нетто замороженных морепродуктов".

II-8.4. Определение количества продукта в соответствии с массой или объемом

Если количество морских ушек заявлено на этикетке, оно определяется путем деления общего количества морских ушек, содержащихся в контейнере либо в репрезентативной пробе, на их фактическую массу/объем, с тем чтобы определить количество морских ушек на единицу массы или объема.

II-8.5. Подготовка образцов

II-8.5.1 Оттаивание

Для замороженных продуктов процедура оттаивания заключается в том, что образец помещается в полиэтиленовый пакет и размораживается при комнатной температуре или в холодильнике (при температуре 2–6 °C). Полное оттаивание определяется периодическим легким нажатием на пакет таким образом, чтобы случайно не повредить текстуру морских ушек. Продукт оттаял полностью, если в пакете не прощупывается твердая корка или кристаллы льда.

II-8.6 Определение биотоксинов

При наличии риска морские биотоксины, вызывающие опасения, определяются согласно методам, описанным в [Стандарте на живых и сырых двустворчатых моллюсков \(CODEX STAN 292-2008\)](#).

II-9 ВИДЫ НЕДОСТАТКОВ

Считается, что образец имеет недостатки, если выявляется любое из перечисленных ниже свойств.

II-9.1 Глубокая дегидратация

Участок площадью более 10% поверхности морских ушек в образце демонстрирует избыточную потерю влаги, на что отчетливо указывает белый или другой нехарактерный цвет поверхности, который перекрывает цвет ткани, проникает вглубь и не поддается отскабливанию ножом или другим острым инструментом без значительного повреждения внешнего вида морских ушек, если таким дефектом поражено более 10% от массы морских ушек в образце.

II-9.2 Посторонние примеси

Присутствие в образце любых веществ, которые не являются производными морских ушек, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

II-9.3 Запах и вкус

Наличие стойких отчетливых порочащих запахов и стойкого отчетливого порочащего вкуса, свидетельствующих о порче или прогорклости продукта, или другие запахи и вкусы, несвойственные пищевому продукту.

II-9.4 Текстура

Нарушение целостности текстуры морского ушка, свидетельствующее о порче и характеризующееся кашеобразной или пастообразной консистенцией мускула.

II-10 ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- (i) суммарное число недостатков (согласно классификации, приведенной в Разделе II-9) не превышает допустимое число ("с"), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (ii) среднее количество всех образцов, определенное в соответствии с Разделом II-8.3, не меньше заявленного на этикетке количества, и суммарное количество образцов, не удовлетворяющих требованиям к количеству и массе, не превышает допустимое число ("с"), предусмотренное соответствующим планом отбора проб (AQL-6.5);
- (iii) средняя масса нетто всех образцов не меньше заявленной на этикетке массы, при условии, что ни в одной из упаковок не наблюдается неоправданно большого недостатка массы;
- (iv) основной состав и показатели качества, пищевые добавки, наличие загрязняющих веществ, гигиена и обращение с продуктом соответствуют требованиям Разделов II-3, II-4, II-5, II-6 и II-7.