

# CODEX ALIMENTARIUS

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 ОРЕГАНО СУШЕНЫЙ

CXS 342-2021

Принят в 2021 году.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеные листья/соцветия орегано, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1, и предназначенные для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Он не распространяется на сушеный орегано, предназначенный для промышленной переработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Орегано сушеный – продукт, получаемый из листьев и соцветий перечисленных в таблице 1 растений, прошедших надлежащую обработку, включающую такие операции, как очистка, сушка, перетирание и просеивание.

**Таблица 1.** Сушеные кулинарные травы, на которые распространяется настоящий стандарт

| Общепринятое название        | Научное название   |
|------------------------------|--|
| Орегано, душица              | <i>Origanum</i> spp. L., кроме <i>Origanum majorana</i> L. |
| Мексиканский орегано, липпия | <i>Lippia</i> spp. L.                                      |

### 2.2 Внешний вид

#### 2.2.1 Орегано сушеный может иметь следующий вид:

- цельный;
- измельченный/перетертый: различной степени измельчения с размером частиц от крупного до мелкого;
- молотый/порошкообразный: измельченный до порошкообразного состояния.

#### 2.2.2 Размер частиц продукта в молотом/порошкообразном виде оговаривается в соглашении, заключаемом между покупателем и продавцом.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Продукт в соответствии с описанием в разделе 2.

### 3.2 Показатели качества

#### 3.2.1 Содержание влаги

Содержание влаги в орегано сушеном (цельном, измельченном/перетертом или молотом/порошкообразном) не должно превышать 12 процентов.

#### 3.2.2 Аромат, вкус и цвет

Орегано сушеный имеет характерные для него аромат и вкус, варьирующиеся в зависимости от состава / химического содержания основных компонентов эфирного масла (карвакрола и/или тимола), которые в свою очередь могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий. Наличие у орегано сушеного посторонних запахов или привкусов, особенно признаков плесневения, не допускается. Орегано сушеный имеет характерный для него цвет, варьирующийся от бледного желто-зеленого с сероватым оттенком до темно-зеленого.

#### 3.2.3 Классификация

Класс/сорт орегано сушеного в цельном и измельченном/перетертом виде определяется в соответствии с физическими и химическими требованиями, изложенными в таблицах 2 и 3. Выделяют три класса/сорта:

- высший
- первый
- второй

При отсутствии указания на класс/сорт орегано сушеного в качестве минимальных применяются химические и физические требования для второго класса/сорта.

### 3.2.4 Физические показатели

Цельный, измельченный/перетертый и молотый/порошкообразный орегано должен соответствовать физическим требованиям, приведенным в таблице 2.

**Таблица 2.** Физические требования к цельному, измельченному/перетертому и молотому/порошкообразному орегано (разрешенный уровень дефектов)

| Параметры  | Цельный или измельченный/перетертый орегано |                   |                   | Молотый/порошкообразный орегано |
|--|---|-------------------|-------------------|---------------------------------|
|  | Высший класс/сорт                           | Первый класс/сорт | Второй класс/сорт |                                 |
| Массовая доля примесей <sup>1</sup> (% , не более)   | 0,5   | 2                 | 2                 | Н/П <sup>(5)</sup>              |
| Массовая доля посторонних веществ <sup>2</sup> (% , не более)  | 0,1   | 0,1               | 0,1               | Н/П                             |
| Допустимое содержание порошкообразного орегано в непорошкообразном продукте (% частиц размером меньше указанного) <sup>3</sup> | 5   | 10                | 20                | Н/П                             |
| Мертвые насекомые (количество на 100 г, не более)  | 3   | 3                 | 3                 | Н/П                             |
| Видимое невооруженным глазом повреждение плесенью/насекомыми (% , не более) (применимо только к цельному продукту)             | 1   | 3                 | 5                 | Н/П                             |
| Живые насекомые (количество на 100 г)  | 0   | 0                 | 0                 | 0                               |
| Экскременты млекопитающих, не более (мг/кг) (применимо только к цельному продукту)   | 1,0   | 2,2               | 2,2               | Н/П                             |
| Экскременты других видов (не более, мг/кг) <sup>4</sup> (применимо только к цельному продукту)                                 | 10  | 10                | 22                | Н/П                             |

<sup>1</sup> Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту, например стебли/ветки и т.д.

<sup>2</sup> Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт, например камешки, остатки мешковины, металлические примеси, листья других растений и т.д.

<sup>3</sup> Размер частиц определяется на основании запроса, сопровождаемого подтверждающей документацией.

<sup>4</sup> Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

<sup>5</sup> Н/П – неприменимо, означает, что для данной формы продукта значение соответствующего параметра не установлено. Н/П не означает нулевого значения.

### 3.2.5 Химические показатели

Цельный, измельченный/перетертый и молотый/порошкообразный орегано должен соответствовать химическим требованиям, приведенным в таблице 3.

**Таблица 3.** Химические требования к цельному, измельченному/перетертому и молотому орегано

| Параметры  | Цельный или измельченный/<br>перетертый орегано |                      |                      | Молотый/порошкообразный<br>орегано |
|--|---|----------------------|----------------------|------------------------------------|
|  | Высший<br>класс/сорт                            | Первый<br>класс/сорт | Второй<br>класс/сорт |                                    |
| Массовая доля общей золы, %<br>(сухой массы), не более                       | 9   | 10                   | 10                   | 12                                 |
| Массовая доля не растворимой<br>в кислоте золы, % (сухой<br>массы), не более | 1,2   | 2                    | 2                    | 2,5                                |
| Эфирные масла, мл/100 г<br>(сухой массы), не менее                           | 2,5   | 2,0                  | 1,5                  | 1,3                                |

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, в порошкообразной форме допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

#### 5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), "Нормами и правилами по борьбе с сорными растениями в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами" (CXC 74-2014) и другими соответствующими документами Кодекса.

5.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

#### 6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969), "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015) (Приложение III "Специи и сушеные кулинарные травы") и других соответствующих документов Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

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

#### 7. ВЕСА И МЕРЫ

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

#### 8. МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). В частности, применяются следующие специальные положения:

##### 8.2 Наименование продукта

8.2.1 Наименование продукта указывается следующим образом: "орегано сушеный" или "орегано" при условии, что отсутствие в наименовании слова "сушеный" не будет вводить потребителя в заблуждение.

8.2.2 Общепринятое название и внешний вид продукта указываются в соответствии с таблицей 1 и разделом 2.2 ("Внешний вид"). Научное название продукта указывать не обязательно.

### **8.3 Страна происхождения и страна урожая**

**8.3.1** Указывается страна происхождения.

**8.3.2** Страна урожая (необязательно)

**8.3.3** Регион урожая и год урожая (необязательно)

### **8.4 Торговое обозначение**

- класс/сорт, если это применимо
- размер частиц (необязательно)

### **8.5 Маркировка транспортной тары**

Информация указывается либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера, а также информация об условиях хранения. Номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора или импортера могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

## **9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ**

### **9.1 Методы анализа**

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

### **9.2 План отбора проб**

Будет разработан позднее.