



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 5.1 повестки дня

CX/CAC 20/43/4 Add.1 Rev.1

Июль 2020 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок третья сессия

ОКОНЧАТЕЛЬНОЕ УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕКСТОВ КОДЕКСА¹

1. В соответствии с единой Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов на утверждение Комиссии представляются следующие тексты:

- проекты стандартов и родственные тексты на Шаге 8;
- проекты стандартов и родственные тексты на Шаге 5 ускоренной процедуры (Шаг 5А);
- предлагаемые проекты стандартов, представленные на Шаге 5 с рекомендацией соответствующего вспомогательного органа опустить шаги 6 и 7 (Шаг 5/8);
- прочие стандарты и родственные тексты.

2. Замечания, представленные в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, приводятся в документе CX/CAC 20/43/5-Add.1.

¹ Охватывают вопросы, входящие в круг ведения Комитета Кодекса по переработанным фруктам и овощам (CCPFV), который работает исключительно по переписке, а также Координационного комитета ФАО/ВОЗ по Северной Америке и юго-западной части Тихого океана (CCNASWP).

Стандарты и родственные тексты, представленные на утверждение

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
CCPFV	Предлагаемый проект стандарта на кочхуджан	REP20/PFV пункт 13, Приложение II	N17-2017	5/8
	Предлагаемый проект стандарта на соус чили	REP20/PFV пункт 15, Приложение III	N14-2017	5/8
	Предлагаемый проект новой редакции "Стандарта на чатни из манго" (CXS 160-1987)	REP20/PFV пункт 17, Приложение IV	N15-2017	5/8
	Предлагаемый проект общего стандарта на сухофрукты	REP20/PFV пункт 21, Приложение V	N18-2017	5/8
	Предлагаемый проект общего стандарта на смеси из фруктов консервированные	REP20/PFV пункт 26, Приложение VI	N19-2017	5/8
	Пересмотр стандартов на маринованные огурцы (CXS 115-1981), консервированные побеги бамбука (CXS 241-2003) и джемы, желе и мармелады (CXS 296-2009)	REP20/PFV пункт 31, Приложение VII, Часть B	-	-
	Пересмотр приложения по быстрозамороженному картофелю по-французски "Стандарта на быстрозамороженные овощи" (CXS 320-2015)	REP20/PFV пункт 33, Приложение VIII	-	-
CCNASWP	Предлагаемый проект регионального стандарта на продукты из перца кава, предназначенные для приготовления напитка с добавлением воды	Приложение I	N01-2017	5/8

ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ПРОЕКТ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА НА ПРОДУКТЫ ИЗ ПЕРЦА КАВА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА С ДОБАВЛЕНИЕМ ВОДЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты из перца кавы, получаемые из свежих или высушенных частей растения перца кавы, используемые для приготовления напитка с добавлением питьевой воды, предназначенные для потребления в пищу и соответствующие описанию, приведенному в разделе 2 настоящего стандарта. Настоящий стандарт не распространяется на уже готовые напитки из перца кавы, продукты из перца кавы, используемые в медицинских целях, в качестве ингредиентов пищевых или других предназначенных для продажи продуктов или используемые для любых других целей.

2. ОПИСАНИЕ

Продукты из перца кавы получают из отдельных частей культурных сортов перца кавы (*Piper methysticum* G. Forst., семейство *Piperaceae*). К частям перца кавы, используемым для приготовления продуктов из него, относятся:

- a) очищенные, свежие и/или высушенные корневище, нижние части стебля (до первого узла на каждой ветви растения); и
- b) свежие и/или высушенные корни.

Верхние части стебля, листья, очистки (кора) и остатки процесса экстракции не используются.

2.1 Продукты, приготавливаемые из свежих частей перца кавы

Для приготовления продуктов из свежих частей перца кавы используют очищенные корневище, нижние части стебля и/или корни растения.

2.2 Продукты, получаемые из высушенных частей перца кавы

Для приготовления продуктов из высушенных частей перца кавы используют цельные боковые корни растения, очищенное корневище, очищенные ломтики или полученный из этих частей порошок.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

В качестве сырья для приготовления продуктов из растения перца кавы используются только культурные сорта перца кавы. Культурность сорта определяется, исходя из морфологических особенностей растения. Не допускается использование дикорастущего перца кавы, разновидностей *Piper wichmannii* и Two-day (Tudei).

Ниже приводится неисчерпывающий перечень региональных общеупотребительных названий некоторых культурных сортов перца кавы:

- i. Федеративные Штаты Микронезии: *Rahmwahnger*;
- ii. Фиджи: *Damu, Dokobana loa, Dokobana vula, Yonolulu, Loa kasa balavu, Loa kasa leka, Matakaro balavu, Matakaro leka, Qila balavu, Qila leka, Vula kasa balavu, Vula kasa leka, Yalu*;
- iii. Гавайи: *Hanakapi'ai, Hiwa, Honokane Iki, Kumakua, Mahakea, Mapulehu, Moi, Nene, Opihikao, Pana'ewa, Papa 'Ele'ele, Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u, Papa kea*;
- iv. Папуа-Новая Гвинея: *Kau kupwe*;
- v. Самоа: *Ava La'au, Ava Le'a, Ava Loa, Ava Talo, Ava Mumu*;
- vi. Соломоновы Острова: *Feo, Tahu, Temo*;
- vii. Тонга: *Kava Lekahina, Kava 'Akauhina, Kava Lekakula, Kava 'Akaukula, Kava Fulufulu, Kava Valu, Kava Kofe*;
- viii. Вануату: *Ahouia, Amon, Asiyai, Bir Kar, Bir Sul, Biyaj, Borogoru, Borogu, Gorgor, Ge gusug, Ge vemea, Ge wiswisket, Kelai, Leay, Melmel, Melomelo, Miela, Naga miwok, Olitao, Palarasul, Palasa, Palimet, Pia, Poivota, Pualiu, Puariki, Sese, Silese, Urukara*.

3.2 Производство и послеуборочная обработка

При выращивании растений перца кава следует руководствоваться передовой сельскохозяйственной практикой.

Корни, корневище и/или нижние части стебля собираются, моются и очищаются после просушки на солнце. Они могут нарезать ломтиками, использоваться в высушенном или свежем виде. Допускается также перетирание высушенной кавы в порошок.

3.3 Состав

Перец кава, соответствующий положениям разделов 2 и 3.1.

3.4 Массовая доля влаги

Массовая доля влаги в продуктах, полученных из высушенных частей перца кава, не должна превышать 12%.

3.5 Критерии качества

Продукты из перца кава:

- должны изготавливаться из культурных сортов перца кава (культурность сорта устанавливается путем определения спектра поглощения ацетоновых экстрактов. Для культурных сортов оптическая плотность (ОП) не должна превышать 0,9) и содержать допустимое общее количество кавалактонов;
- не должны содержать дополнительных примесей;
- должны быть без листьев, коры и/или стеблей;
- должны быть практически без насекомых-вредителей;
- должны быть практически без повреждений насекомыми-вредителями;
- без видимых следов плесени;
- без почвы и посторонних веществ;
- без постороннего запаха.

3.6 Упаковка и маркировка

Продукты из перца кава упаковываются в тару, которая обеспечивает сохранение санитарно-гигиенических и органолептических свойств продукта.

Продукты из перца кава хранятся таким образом, чтобы избежать проникновения или скопления насекомых-вредителей, загрязнения, а также при температуре и влажности, позволяющих минимизировать снижение качества и заплесневение продукции.

Продукты из свежих частей перца кава подвергаются процедуре быстрой заморозки и хранятся при температуре, не превышающей -18°C .

Продукты из высушенных частей перца кава хранятся в герметичной таре, при этом массовая доля влаги не должна превышать 12%.

3.7 Использование перца кава для приготовления напитка

Перетертые в порошок высушенные части перца кава смешивают с питьевой водой и перед употреблением, при необходимости, фильтруют.

Перемолотые или измельченные свежие части перца кава смешивают с питьевой водой и перед употреблением, при необходимости, фильтруют.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, не допускаются.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней загрязняющих веществ, предусмотренных для соответствующего продукта в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

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

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CAC/RCP 1-1969) и "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CAC/RCP 75-2015). Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CAC/GL 21-1997).

7. МАРКИРОВКА

Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985). Кроме того, применяются следующие специальные положения:

7.1 Наименование продукта

Наименование продукта должно содержать слова "перец кава свежий" или "перец кава высушенный", а также сопровождаться указанием на часть растения перца кава, из которого получен такой продукт. На упаковке должно содержаться четкое указание на то, что продукт получен из культурных сортов перца кава. Название сорта (сортов) перца кава указывается на упаковке (опционально).

7.2 Происхождение продукта

Страна происхождения и (опционально) остров или район производства или его национальное, региональное или местное название указываются на каждой единице тары. При установлении происхождения продукта следует руководствоваться "Принципами отслеживаемости/отслеживания продукта в качестве инструмента системы контроля и сертификации пищевых продуктов" (CXG 60-2006).

7.3 Способ употребления

На этикетке каждой единицы тары с продуктом из перца кава должна указываться ясная и хорошо читаемая надпись, с указанием следующей информации:

- а) "способ приготовления напитка из перца кава" или схожая формулировка с перечислением пронумерованных шагов по приготовлению напитка из перца кава;
- б) описание первого из пронумерованных шагов, упомянутых в подразделе а) раздела 7.3, следует формулировать следующим образом: "для приготовления напитка из перца кава следует использовать исключительно питьевую воду" или использовать схожую формулировку.

7.4 Маркировка транспортной тары

Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, экспортера или дистрибьютора. Однако номер партии, а также название и адрес производителя, упаковщика, экспортера или дистрибьютора могут быть заменены идентификационным знаком при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

7.5 Дополнительная маркировка

На маркировке продуктов из перца кава может указываться, что они не предназначены для использования в медицинских целях.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

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

Положение	Метод	Принцип	Тип
Спектр поглощения ацетоновых экстрактов	Lebot V, Michalet S, Legendre L. (2019). Kavalactones and flavokavins profiles contribute to quality assessment of kava (<i>Piper methysticum</i> G.Forst.), the traditional beverage of the Pacific (Количественная оценка содержания кавалактонов и флавокавинов для упрощения проведения оценки качества перца кава (<i>Piper methysticum</i> G.Forst.), используемого для приготовления традиционного напитка в Тихоокеанском регионе). Beverages 2019, 5, 34; Section 2.1, 2.2, 2.3 and 3.1 https://doi.org/10.3390/beverages5020034	УФ-спектр поглощения ацетоновых экстрактов при 440 нм	IV
Массовая доля влаги	АОАС 925.45B	Гравиметрия, высушивание при атмосферном давлении	IV