

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

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

浆果标准

CXS 349 -2022

2022 年通过

1. 范围

本标准旨在为第2节所述经处理和包装的浆果确定质量要求。如果在包装之后的环节应用本标准，则对照标准要求，浆果产品可能出现：

- 新鲜度和饱满度轻微不足；
- 因其成熟和易腐趋势而轻微变质。

产品持有者/销售商不得以任何不符合本标准的方式展示、出售，或交付、营销此类产品。持有者/销售商有责任遵守标准。

2. 产品定义

本标准适用于以下清单中的浆果ⁱ，范围是供消费者鲜食的浆果；不包括工业加工用途。

通用名	科
1. 巴西李 (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Koster)	漆树科
2. 安第斯黑莓 (<i>Rubus glaucus</i> Benth)	蔷薇科
3. 黑莓 (<i>Rubus</i> spp)	
4. 云莓 (<i>Rubus chamaemorus</i> L.)	
5. 切叶黑莓、常绿黑莓 (<i>Rubus laciniatus</i> Willd)	
6. 木果悬钩子 (<i>Rubus loganobaccus</i> L. H. Bailey) 及其杂交种	
7. 树莓 (<i>Rubus idaeus</i> L.)	
8. 萨斯卡通浆果 (<i>Amelanchier Alnifolia</i> (Nutt.) Nutt. ex M.Roem.)	
9. 安第斯蓝莓 (<i>Vaccinium meridionale</i> Swartz)	
10. 欧洲越桔 (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.)	
11. 蓝莓 (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.、 <i>Vaccinium formosum</i> Andrews、 <i>Vaccinium angustifolium</i> Ait.、 <i>Vaccinium virgatum</i> Ait.)	
12. 牛莓、越桔 (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.)	
13. 蔓越莓 (<i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.)	
14. 哥伦比亚蓝莓 (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth)	
15. 野生蔓越莓 (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.)	
16. 醋栗 (<i>Ribes uva-crispa</i> L.)	茶藨子科
17. 白加仑、红加仑和黑加仑 (<i>Ribes rubrum</i> L., <i>Ribes nigrum</i> L.)	
18. 山楂或西印度樱桃 (<i>Malpighia emarginata</i> DC)	金虎尾科
19. 南斯果 (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth)	

ⁱ 《食品 and 动物饲料分类》所述的浆果，载于《食品法典》第二卷（1993年）。

20. 卡姆果 (<i>Myrciaria dubia</i> Mc Vaugh)	桃金娘科
21. 嘉宝果 (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg)	
22. 草莓番石榴 (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine)	
23. 苏利南樱桃 (<i>Eugenia uniflora</i> L.)	
24. 巴西樱桃 (<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.)	
25. 枸杞 (<i>Lycium barbarum</i> L.)	茄科
26. 西洋接骨木 (<i>Sambucus nigra</i> L.)	荚蒾科
27. 白桑 (<i>Morus alba</i> L.)	桑科
28. 黑桑 (<i>Morus nigra</i> L.)	
29. 欧洲小檗 (<i>Barberries vulgaris</i> L.)	小檗科

3. 质量相关规定

3.1 基本要求

除符合各等级具体规定和容许范围要求外，所有等级浆果必须符合以下要求：

- 果实完整；
- 外观新鲜；
- 完好；不包括受腐败或变质影响而不适于食用的浆果；
- 清洁：基本不含可见异物^{ii,iii}；
- 基本无有害生物^{iv}；
- 基本无有害生物造成的损伤；
- 无异常外表水分，但冷藏后出现的冷凝水除外；
- 无任何异味；欧洲越桔含苦味；
- 无低温和/或高温造成的损伤；
- 非穗状浆果可能花梗掉落，但其余部分应洁净，并且裂口处不滴落汁液

包装后浆果成熟程度及品质状态必须：

- 适用于运输和装卸；
- 运抵目的地时状态良好。

3.1.1 成熟度基本要求

浆果必须达到与该品种和/或商业类型及产地特点相符的适宜成熟度，外观风味特征充分。浆果不能过熟。醋栗等浆果类水果成熟度较高。

ⁱⁱ 收获浆果中的松散花梗不视为异物。

ⁱⁱⁱ 产品表面的果霜/粉衣/绒毛是其特征，不视为异物。

^{iv} 有害生物规定不影响各国政府根据《国际植物保护公约》（《国际植保公约》）适用的植物保护规则。

3.2 分类

按照通常做法，浆果品种分为三个等级，定义如下：

3.2.1 “特”级

本级别浆果必须品质优良，具备该物种的品种和/或商业类型特征，野生浆果须具备相关物种特征。

- 欧洲越桔和蓝莓应基本无双生（群生），无茎柄，并且根据品种特征，必须基本被果霜或蜡质覆盖。
- 红醋栗和白醋栗的圆锥花序必须饱满。
- 黑醋栗圆锥花序可能不完全饱满，可有单生浆果。

除不影响产品整体外观、质量、耐贮性和包装后外观的极轻微表皮缺陷外，不得存在其他缺陷。

3.2.2 一级

本级别浆果必须具备良好的质量、品种和/或该物种商业类型的特性，野生浆果须具备相关物种特征。醋栗（红、白、黑）圆锥花序间距可能不太均匀。

但在不影响产品整体外观、质量、耐贮性和包装后外观的前提下，允许带有以下轻微缺陷：

- 极轻微果形缺陷；
- 某些物种和品种极轻微汁液渗出；
- 某些物种和品种表皮和颜色出现轻微缺陷；
- 极轻微擦伤

3.2.2 二级

本等级浆果的品质虽达不到更高等级的要求（一级或特级），但符合第 3.1 节提出的基本要求。醋栗（红、白、黑）圆锥花序间距可能不太均匀。

允许带有以下缺陷，但不得影响浆果的质量、贮藏品质和包装外观等基本特征：

- 某些物种和品种轻微汁液渗出；
- 轻微果形缺陷；
- 某些物种和品种表皮和颜色出现缺陷；
- 轻微擦伤；

4. 规格划分规定

浆果规格有不同选择，但可按现有贸易做法确定。如按现有贸易做法确定规格，可在包装上标明规格和使用方法。

5. 容许范围规定

5.1 质量偏差

各销售阶段可容许每一批次的产品质量和规格与所示等级要求存在一定范围的偏差。未通过合格评估的产品可重新分类，使之符合《食品进口管理系统准则》（CXG 47-2003）¹中的相关规定。

5.1.1 “特”级

容许浆果数量或重量的百分之五（5%）不符合本等级要求但符合一级要求。在此容许范围内，腐烂、软腐和/或内部变质不得超过 1%。

5.1.2 一级

容许浆果数量或重量的百分之十（10%）不符合本等级要求但符合二级要求。在此容许范围内，腐烂、软腐和/或内部变质不得超过 2%。

5.1.3 二级

容许浆果数量或重量的百分之十（10%）不符合本等级要求但符合二级要求。在此容许范围内，腐烂、软腐和/或内部变质不得超过 3%。

5.2 规格容许范围

针对标明规格的所有等级：容许浆果数量或重量的百分之十（10%）不符合规格要求。

6. 外观规定

6.1 一致性

各包装内容物应确保一致，所含浆果应来自同一产地，其物种、品种和/或商业类型应一致。野生浆果品种、质量、色泽和规格（如标明）应一致。包装内容物的可视部分必须具有整体代表性。“特级”和一级浆果成熟度必须基本一致。

不同物种和/或品种浆果可一同包装，但需保持果实品质一致，各物种/或品种产地相同。

6.2 包装

浆果包装必须为产品提供合理保护。包装内部使用的材料必须为食品级质量且清洁，其质量应确保不对产品造成任何外部或内部损伤。可使用标有商品信息材料，特别是纸质材料或标签，但印刷或标签应使用无毒油墨或胶水。

浆果包装应符合《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规程》（CXC 44-1995）²。

6.2.1 容器要求

容器应符合质量、卫生、通风及强度要求，确保对浆果进行适宜处理、运输和保存。包装不得带有异物和异味。

7. 关于标识或标签的规定

7.1 零售包装

除应符合《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）³的要求外，还应遵守以下规定：

7.1.1 产品名称

各包装上均应标注产品名称，也可标注品种和/或商业类型的名称。

如果将明显不同物种和/或品种的浆果混合，则各包装可贴上“浆果混合品”的标签。包装内的物种和/或品种必须注明。酌情标明“野生”或类似字样。

7.1.2 原产地

包装必须包含原产国^v和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。

如将不同来源的明显不同的浆果品种混合，应在相关品种名称旁标出每个原产国。

7.2 非零售包装

非零售包装应按照《非零售食品包装物标签通用标准》（CXS 346-2021）⁴加贴标识，此外，还应适用以下要求：

每个包装都应在包装外部同一侧，集中用清晰可辨、不易去除的字样标明以下具体内容。

7.2.1 原产地

原产国^{vi}和具体产区（可选）或国家、地区或地方名称。

如将不同来源的明显不同的浆果品种混合，应在相关品种名称旁标注对应原产国。

7.2.2 商业规格

- 等级；
- 品种和/或商业类型；酌情标明“野生”或类似字样；
- 重量或规格（如标明）；
- 净重（可选项）；
- 作物年份（可选项）。

8. 食品添加剂

不得使用食品添加剂。

9. 污染物

9.1 本标准所涉产品应遵守食品法典委员会规定的农药最大残留限量标准。

^v 应标明全名或常用名。

^{vi} 见上述说明 ^v。

9.2 本标准所涉产品应符合《食物及饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）⁵中规定的最大限量标准。

10. 卫生

10.1 建议本标准规定所涉产品在处理过程中遵循《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）⁶、《新鲜水果蔬菜卫生操作规程》（CXC 53-2003）⁷及卫生操作规范和操作规范等其他相关食典文本的适用章节。

10.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）⁸制定的微生物标准。

说明

¹ 粮农组织与世卫组织，2003年。《食品进口管理系统准则》，食典准则，CXG 47-2003号。食品法典委员会，罗马。

² 粮农组织与世卫组织，1995年。《新鲜水果蔬菜包装和运输操作规程》，食典操作规范，CXC 44-1995号。食品法典委员会，罗马。

³ 粮农组织与世卫组织，1985年。《预包装食品标签通用标准》食典标准，CXS1-1985号，食品法典委员会，罗马。

⁴ 粮农组织与世卫组织，2021年。《非零售食品包装物标签通用标准》，食典标准，CXG 346-202号。食品法典委员会，罗马。

⁵ 粮农组织与世卫组织，1995年。《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》，食典标准，CXG 193-1995号。食品法典委员会，罗马。

⁶ 粮农组织与世卫组织，1969年。《食品卫生通用原则》。食典操作规范，CXG 1-1969号。食品法典委员会，罗马。

⁷ 粮农组织和世卫组织，2003年。《新鲜水果和蔬菜卫生操作规程》，食典操作规范，CXG 53-2003号。食品法典委员会，罗马。

⁸ 粮农组织和世卫组织，1997年。《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》，食典准则，CXG 21-1997号。食品法典委员会，罗马。