

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 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:

- a) цельный;
- b) измельченный/перетертый: различной степени измельчения с размером частиц от крупного до мелкого;
- c) 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 ¹ (% , не более)	0,5	2	2	Н/П ⁽⁵⁾
Массовая доля посторонних веществ ² (% , не более)	0,1	0,1	0,1	Н/П
Допустимое содержание порошкообразного орегано в непорошкообразном продукте (% частиц размером меньше указанного) ³	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) ⁴ (применимо только к цельному продукту)	10	10	22	Н/П

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

² 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.

³ Размер частиц определяется на основании запроса, сопровождаемого подтверждающей документацией.

⁴ Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

⁵ 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/ перетертый орегано			Молотый/порошкообразный орегано
	Высший класс/сорт	Первый класс/сорт	Второй класс/сорт	
Массовая доля общей золы, % (сухой массы), не более	9	10	10	12
Массовая доля не растворимой в кислоте золы, % (сухой массы), не более	1,2	2	2	2,5
Эфирные масла, мл/100 г (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" (СХС 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" (СХС 193-1995), "Нормами и правилами по борьбе с сорными растениями в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами" (СХС 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" (СХС 1-1969), "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 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" (СХС 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" (СХС 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.