

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 СПЕЦИИ ИЗ СУШЕНЫХ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД:
ЯМАЙСКИЙ ПЕРЕЦ, ЯГОДА МОЖЖЕВЕЛЬНИКА, БАДЬЯН
CXS 358-2024**

Принят в 2024 году

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на специи, изготовленные из сушеных или обезвоженных плодов и ягод, которые соответствуют описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначены для непосредственного потребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если это необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для промышленной переработки. Конкретные виды покупаемых/продаваемых специй могут быть указаны в спецификациях к контракту.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Определение продукта

Сушеные или обезвоженные плоды и ягоды видов, перечисленных в таблице 1.

Таблица 1. Разновидности сушеных и обезвоженных плодов и ягод, подпадающих под действие настоящего стандарта

	Общепринятое название	Торговое название	Научное название
1	Ямайский перец	Душистый перец,	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr. (Myrtaceae)
		ямайский перец	<i>Pimenta racemosa</i> var. <i>racemosa</i> Fosberg_syn <i>Pimenta dioica</i> var. <i>tabasco</i> (Willd. ex Schltld. & Cham.) (Myrtaceae)
		Ямайский перец	
2	Ягода можжевельника	Ягода можжевельника	<i>Juniperus communis</i> L. (Cupressaceae)
3	Бадьян	Бадьян Бадьян	<i>Illicium verum</i> Hook. f. (Schisandraceae)

2.2 Товарные формы

Сушеные или обезвоженные плоды и ягоды, указанные в Таблице 1, могут быть:

- целыми;
- порезанными/дроблеными; или
- молотыми/порошкообразными.

При наличии соответствующей маркировки допускается иная товарная форма, отличная от перечисленных выше трех вариантов.

2.3 Калибровка (необязательно)

Отдельные сушеные или обезвоженные плоды и ягоды, соответствующие описанию из таблицы 1, могут быть отсортированы по размеру (откалиброваны) целиком или порезаны, если это предусмотрено существующей торговой практикой и определено договорным соглашением между покупателем и продавцом. В случае калибрования на упаковке должен быть указан размер и использованный метод калибровки.

3. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Состав

Сушеные или обезвоженные плоды и ягоды, соответствующие описанию из таблицы 1, должны отвечать требованиям, содержащимся в Приложении I.

3.2 Показатели качества

3.2.1 Аромат, вкус и цвет

Продукт должен иметь характерные для него аромат, вкус и цвет, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий; наличие посторонних запахов, вкуса или цвета, особенно признаков прогорклости и плесневения, не допускается.

3.2.2 Классификация (необязательно)

Если сушеные или обезвоженные плоды и ягоды, описанные в таблице 1, поступают в продажу классифицированными по сортам, то в качестве минимальных требований к самому низкому сорту

применяются положения Приложения I.

3.2.3 Химические и физические характеристики

Сушеные или обезвоженные плоды и ягоды, соответствующие описанию из таблицы 1, должны отвечать требованиям, указанным в Приложении I (Таблица A1. Химические характеристики и Таблица A2. Физические характеристики). Допустимые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование добавок, препятствующих слеживанию и комкованию, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)¹.

4.1 Технологические добавки

Технологические добавки, используемые в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать положениям "Методических указаний по использованию веществ в качестве технологических вспомогательных средств" (CXG 75-2010)².

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CODEX STAN 193-1995)³, "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXC 78-2017)⁴ и другими соответствующими документами Кодекса.

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остаточных количеств пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969)⁵, Приложение III "Свода гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 75-2015)⁶ и другими соответствующими документами Кодекса.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997)⁷.

7. ВЕСА И МЕРЫ

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

8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов"⁸. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

8.1 Наименование продукта

Наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.

Наименование продукта может включать информацию о его товарной форме в соответствии с разделом 2.2.

На этикетке может указываться торговое название, разновидность или культурный сорт.

8.2 Страна происхождения и страна урожая

Указывается страна происхождения.

Страна урожая (необязательно).

Регион урожая и год урожая (необязательно).

8.3 Торговое обозначение

- товарная форма;
- класс/сорт, если применимо; и
- размер (в случае калибровки) (необязательно).

8.4 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)⁹.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

9.1 Методы анализа

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)¹⁰ и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

Таблица А1. Химические характеристики специй, изготовленных из сушеных или обезвоженных плодов и ягод

Наименование продукта	Товарная форма	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля нерастворимой в кислоте золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Содержание эфирных масел, мл/100 г, в пересчете на сухое вещество, не менее
Ямайский перец	целый	12	5	1	2
	порезанный/дробленый	12	5	1	2
	молотый/порошкообразный	12	4,5	1	1
Ягода можжевельника	целая	22 (для сушеной) 16 (для обезвоженной)	4	1	0,5
	порезанная/дробленая	16	4	1	0,5
	молотая/порошкообразная	14	4	1	0,5
Бадьян	целый	10	4	0,5	7
	порезанный/дробленый	10	4	0,5	н/п
	молотый/порошкообразный	8	4	0,5	н/п

Примечание. н/п (не применимо) означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют. "Не применимо" не означает нулевого значения.

Таблица А2. Физические характеристики специй, изготовленных из сушеных или обезвоженных плодов и ягод

Наименование продукта	Товарная форма/ внешний вид	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более*	Экскременты млекопитающих мг/кг, не более†	Массовая доля продукта, пораженного видимой невооруженным глазом плесенью, %, не более	Массовая доля продукта, поврежденного/ зараженного насекомыми, %, не более	Примеси %, не более	Посторонние примеси %, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Прочие факторы
Ямайский перец	целый	2	11	2	1	0,5	0,5	0	Экскременты других животных, не более 11 мг/кг
	порезанный/ дробленый	2	н/п	н/п	н/п	0,5	0,5	0	
	молотый/ порошкообразный	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0	Фрагменты насекомых: не более 30 на 10 г Волоски шерсти грызунов не более 1 на 10 г
Ягода можжевельника	целая	3	1	1	1	2 [#]	н/п	0	Плодоножки, массовая доля, не более 3% наличие ломаных плодов [§] , массовая доля, не более 10%
	порезанная/ дробленая	3	1	1	1	1	1	0	
	молотая/ порошкообразная	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0	н/п
Бадьян	целый	2	8	1	1	2 [#]	1	0	Плодоножки, массовая доля, не более 3%
	порезанный/ дробленый	1	8	1	1	1	0,5	0	
	молотый/ порошкообразный	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0	

Примечания. * Целые мертвые насекомые – если общее количество целых мертвых насекомых, обнаруженных в общем количестве частей пробы, превышает значение, указанное в таблице.
† Экскременты млекопитающих – если среднее значение в общем количестве частей пробы превышает указанное значение в миллиграммах на килограмм.
За исключением плодоножек в ягодах можжевельника и бадьяна.
§ Ломаных среди целых.
н/п (не применимо) означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют. "Не применимо" не означает нулевого значения.

ПРИМЕЧАНИЯ

-
- ¹ ФАО и ВОЗ. 1995 год. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192- 1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ² ФАО и ВОЗ. 2010 год. *Методические указания по использованию веществ в качестве технологических вспомогательных средств*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 75-2010. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ³ ФАО и ВОЗ. 1995 год. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 193- 1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁴ ФАО и ВОЗ. 2017 год. *Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения пряностей микотоксинами*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁵ ФАО и ВОЗ. 1969 год. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁶ ФАО и ВОЗ. 2015 год. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁷ ФАО и ВОЗ. 1997 год. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 21- 1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁸ ФАО и ВОЗ. 1985 год. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1- 1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ⁹ ФАО и ВОЗ. 2021 год. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346- 2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- ¹⁰ ФАО и ВОЗ. 1999 год. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.