

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**СТАНДАРТ НА СУШЕНЫЕ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫЕ КОРНИ, КОРНЕВИЩА И КЛУБНИ –  
КУРКУМА  
CXS 359-2024**

Принят в 2024 году.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на продукты растительного происхождения в сушеном или обезвоженном виде, используемые в качестве специи в соответствии с описанием, приведенным в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, в качестве ингредиента при производстве пищевой продукции или для повторного упаковывания, если таковое необходимо. Настоящий стандарт не распространяется на продукты, предназначенные для промышленной переработки.

## 2. ОПИСАНИЕ

### 2.1 Описание продукта

Сушеная или обезвоженная куркума – это продукт, получаемый путем сушки или обезвоживания первичных (клубней) или вторичных (пальчиков) корневищ растения *Curcuma longa* L. семейства *Zingiberaceae* и соответствующий описанию, приведенному в таблице 1.

**Таблица 1. Общепринятое, торговое и научное названия сушеной или обезвоженной куркумы**

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
Куркума	Куркума	<i>Curcuma longa</i> L. ( <i>Curcuma domestica</i> Valetton)

### 2.2 Внешний вид

Сушеная или обезвоженная куркума может иметь следующий вид:

- целые корневища или пальчики различного размера, которые могут быть обрезаны с обоих концов, сохраняющие уплощенную округлую форму;
- кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики; или
- порошкообразная/молотая форма.

При наличии соответствующей маркировки допускается иной внешний вид, отличный от перечисленных выше трех вариантов.

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Сушеная или обезвоженная куркума, соответствующая описанию в разделе 2.1 выше, должна 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 Химические и физические характеристики

Сушеная или обезвоженная куркума должна 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.

#### 3.2.3 Классификация (необязательно)

Если сушеная или обезвоженная куркума поступает в продажу классифицированной по сортам, то в качестве минимальных требований применяются химические и физические характеристики, указанные в Приложении I.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в молотой/порошкообразной форме, на которые распространяется настоящий стандарт, допускается использование ингибиторов комкования, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>1</sup>.

## **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)<sup>2</sup>, "Сводом норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (CXS 78-2017)<sup>3</sup> 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 распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969)<sup>4</sup>, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXS 75-2015)<sup>5</sup> (Приложение III "Специи и сушеные кулинарные травы") и других соответствующих документов Кодекса.
- 6.2** Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## **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**

- 8.1** Продукт, на который распространяется действие настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)<sup>7</sup>. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### **8.2 Наименование продукта**

- 8.2.1** Общепринятое наименование продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.
- 8.2.2** Наименование продукта может включать информацию о внешнем виде в соответствии с разделом 2.2.
- 8.2.3** На этикетке может указываться торговое название, разновидность или культурный сорт.

### **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 применимо; или
- размер (необязательно).

### **8.5 Маркировка транспортной тары**

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021)<sup>8</sup>.

## **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)<sup>9</sup> и имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

### **9.2 План отбора проб**

Будет разработан позднее.

Таблица А1. Химические характеристики сушеной или обезвоженной куркумы

Наименование продукта	Внешний вид	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Массовая доля не растворимой в кислоте золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Содержание куркумина (окрашивающая способность) в пересчете на сухое вещество, %, не менее
Куркума	Целая	12	8	1,5	2
	Кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики	12	8	1,5	2
	Порошкообразная/ молотая	10	9	1,5	2

Таблица А2. Физические характеристики сушеной или обезвоженной куркумы

Название продукта	Внешний вид	Массовая доля продукта, поврежденного насекомыми, %, не более	Массовая доля видимой невооруженным глазом плесени, %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля примесей*, %, не более	Массовая доля посторонних веществ†, %, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Экскременты других животных‡, мг/кг, не более	Прочие факторы
Куркума	Целая	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	Дефектное корневище, массовая доля, не более 5%§
	Кусочки корневищ различной формы, кубики или ломтики	1	3	3	0	0,5	0,5	6,6	6,6	н/п
	Порошкообразная/молотая	н/п	н/п	н/п	0	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п

\* Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

† Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт; например ветки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т. д.

‡ Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

§ Дефектные корневища: маленькие, сморщенные пальчики и/или клубни, поврежденные изнутри, полые или пористые корневища, корневища, обожженные при кипячении, а также другие виды поврежденных корневищ.

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

- 
- <sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>2</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 2017. *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.
- <sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>5</sup> ФАО и ВОЗ. 2015. *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.
- <sup>6</sup> ФАО и ВОЗ. 1997. *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.
- <sup>7</sup> ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>8</sup> ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>9</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.