

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. С изменениями 2022 года.

Изменение 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесено следующее изменение:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
5	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.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

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 ^a (% , не более)	0,5	2	2	Н/П ^(e)
Массовая доля посторонних веществ ^b (% , не более)	0,1	0,1	0,1	Н/П
Допустимое содержание порошкообразного орегано в непорошкообразном продукте (% частиц размером меньше указанного) ^c	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) ^d (применимо только к цельному продукту)	10	10	22	Н/П

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

^b 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.

^c Размер частиц определяется на основании запроса, сопровождаемого подтверждающей документацией.

^d Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

^e 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)¹.

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)², "Нормами и правилами по борьбе с сорными растениями в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами" (СХС 74-2014)³ 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)⁴, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)⁵ (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" (СХГ 21-1997)⁶.

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)⁷. 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

Маркировка транспортной тары должна соответствовать "Общему стандарту на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁸.

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" (СХС 234-1999)⁹, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

9.2 План отбора проб

Будет разработан позднее.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 192-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 2014. *Нормы и правила по борьбе с сорными растениями в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 74-2014. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 2015. *Гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХС 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁷ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁸ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁹ ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № СХС 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.