

# CODEX ALIMENTARIUS

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 БАЗИЛИК СУШЕНЫЙ CXS 345-2021

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
3	8.4 Маркировка транспортной тары	Информация для транспортной тары наносится на тару либо приводится 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 названия и адреса 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 листья базилика в сушеном виде, применяемые в качестве кулинарной травы, соответствующие описанию, приведенному в разделе 2.1 ниже, и предназначенные для непосредственного потребления 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

Базилик сушеный – продукт, полученный из листьев растений *Ocimum* spp. семейства Lamiaceae (таблица 1), высушенных и обработанных соответствующим образом, т. е. прошедших такие операции, как очистка, сушка, перетирание, помол и просеивание, и продаваемый в формах, указанных в разделе 2.2 (Внешний вид).

**Таблица 1. Сушеные кулинарные травы, на которые распространяется настоящий стандарт**

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
Базилик	Базилик душистый	<i>Ocimum basilicum</i> L.
	Базилик мелколистный	<i>Ocimum minimum</i> L.
	Базилик американский	<i>Ocimum americanum</i> L.
	Базилик эвгенольный	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
	Базилик камфорный	<i>Ocimum kilimandscharicum</i> Gürke
	Базилик священный	<i>Ocimum tenuiflorum</i> L. или <i>Ocimum sanctum</i> L.

### 2.2 Внешний вид

2.2.1 Базилик сушеный может иметь следующий вид:

- целый/неизмельченный;
- измельченный/перетертый/хлопьями;
- молотый/порошкообразный;
- иной внешний вид, отличный от перечисленных выше, при условии наличия соответствующей маркировки.

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

Базилик сушеный, соответствующий описанию в разделе 2 выше, должен отвечать требованиям, содержащимся в приложениях I и II.

### 3.2 Показатели качества

#### 3.2.1 Запах, вкус и цвет

Базилик сушеный имеет характерные для него аромат и вкус, которые могут варьироваться в зависимости от геоклиматических факторов/условий, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха или вкуса, особенно запаха затхлости. Типичный цвет базилика может измениться в зависимости от типа послеуборочной обработки.

### 3.2.2 Химические и физические характеристики

Продукт с общим наименованием отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (Химические характеристики) и Приложении II (Физические характеристики). Допускаемые 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 ингибиторов комкования, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (СХС 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" (СХС 193-1995)<sup>2</sup>, "Нормами и правилами по борьбе с сорными растениями в целях предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов и кормов пирролизидиновыми алкалоидами" (СХС 74-2014)<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" (СХС 1-1969)<sup>4</sup>, Приложения III "Специи и сушеные кулинарные травы" к "Гигиеническим нормам и правилам для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (СХС 75-2015)<sup>5</sup>, "Свода норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй" (СХС 78-2017)<sup>6</sup> 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" (СХС 21-1997)<sup>7</sup>.

## 7. МАССА И ИЗМЕРЕНИЯ

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

## 8. МАРКИРОВКА

8.1 Продукты, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должны маркироваться в соответствии с "Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)<sup>8</sup>. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

### 8.2 Наименование продукта

8.2.1 Общепринятое название продукта указывается в соответствии с разделом 2.1.

8.2.2 Допускается использование общего наименования, если продукт представляет собой смесь различных видов базилика, перечисленных в таблице 1. При использовании торгового названия вид, к которому относится такое торговое название, должен составлять не менее 80 процентов продукта.

8.2.3 Наименование продукта может включать торговое название и сортовую разновидность в соответствии с таблицей 1 и внешний вид в соответствии с разделом 2.2.

### 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 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)<sup>9</sup>.

## **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)<sup>10</sup>, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

### **9.2 План отбора проб**

Предстоит выработать.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

Таблица 2. Химические характеристики базилика сушеного

Общепринятое название	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 эфирных масел, мл/100 г, не менее (в пересчете на сухое вещество)
Базилик	Целый/неизмельченный	12	16	2	0,3
	Измельченный/перетертый/хлопьями	12	16	2	0,3
	Молотый/порошкообразный	10	16	2	0,1

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

Таблица 3. Физические характеристики базилика сушеного

Общепринятое название	Внешний вид	Массовая доля примесей <sup>a</sup> , %, не более	Массовая доля посторонних веществ <sup>b</sup> , %, не более	Целые мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Массовая доля видимых повреждений плесенью, %, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Массовая доля поврежденных насекомыми листьев, %, не более	Экскременты других животных <sup>c</sup> , мг/кг, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более
Базилик	Целый/неизмельченный	0,5	0,1	2,0	1,0	2,2	1,0	4,4	0
	Измельченный/перетертый/хлопьями	1,0	0,1	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0
	Молотый/порошкообразный	0	0,1	н/п	н/п	н/п	н/п	н/п	0

<sup>a</sup> Все части растения, из которого изготавливается продукт, не относящиеся к готовому продукту.

<sup>b</sup> Любые видимые невооруженным глазом посторонние примеси или материалы, не являющиеся частью растения, из которого изготавливается продукт, например веточки, камешки, остатки мешковины, металлические примеси и т. д.

<sup>c</sup> Экскременты других животных, например рептилий и птиц.

Н/п: "не применимо", означает, что данная форма продукта не оценивалась на соответствие этому положению и в настоящее время значения отсутствуют; "н/п" не означает нулевого значения.

## ПРИМЕЧАНИЯ

---

- <sup>1</sup> ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на пищевые добавки*. Серия стандартов Кодекса, № 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. 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.
- <sup>4</sup> ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 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 Кодекса, № СХС 75-2015. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>6</sup> ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй*. Серия норм и правил Кодекса, № СХС 78-2017. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>7</sup> ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов*. Серия методических указаний Кодекса, № СХС 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>8</sup> ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>9</sup> ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>10</sup> ФАО и ВОЗ. 1999. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.