

# CODEX ALIMENTARIUS

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная  
организация  
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**СТАНДАРТ НА СПЕЦИИ ИЗ СУШЕНЫХ ИЛИ ОБЕЗВОЖЕННЫХ ПЛОДОВ И ЯГОД –**

**КАРДАМОН НАСТОЯЩИЙ**

**CXS 357-2024**

**Принят в 2024 году**

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сушеные или обезвоженные плоды кардамона настоящего, 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

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий – это продукт, полученный из высушенных плодов растения *Elettaria cardamomum* (L.) Maton семейства имбирных, как описано в таблице 1.

**Таблица 1. Общепринятое, торговое и научное названия сушеного кардамона настоящего**

Общепринятое название	Торговое название	Научное название
Кардамон настоящий	Кардамон, кардамон настоящий	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) Maton

### 2.2 Внешний вид

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий может иметь следующий вид:

- целые невскрытые коробочки: цельные коробочки с семенами внутри;
- вскрытые коробочки: коробочки с отверстием, не превышающим одну треть от длины шва, и с семенами внутри;
- семена: семена, полученные после вскрытия коробочек;
- молотые семена: порошок, полученный в результате перемалывания семян кардамона; или
- молотые коробочки: порошок, полученный в результате перемалывания целых/вскрытых коробочек с семенами внутри.

Допускается иной внешний вид продукта, отличный от перечисленных выше вариантов, при условии наличия соответствующей маркировки.

## 2.3 Калибровка (необязательно)

## 3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### 3.1 Состав

Продукт, соответствующий описанию, приведенному в разделе 2 выше, должен 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, при этом не допускается наличие какого-либо постороннего запаха, вкуса и цвета, особенно признаков прогорклости и плесневения.

#### 3.2.2 Химические и физические характеристики

Сушеный или обезвоженный кардамон настоящий отвечает требованиям, приведенным в Приложении I (таблица А1 "Химические характеристики" и таблица А2 "Физические характеристики"). Допускаемые дефекты не должны портить общий внешний вид продукта, влиять на его качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

#### 3.2.3 Классификация (необязательно)

Если продукт реализуется классифицированным по сортам, в качестве минимальных требований к качеству применяются положения Приложения I.

## 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В продуктах в молотом/порошкообразном виде, 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, предусмотренным "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" (CXC 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, установленным 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" (CXC 1-1969)<sup>4</sup>, "Гигиенических норм и правил для пищевых продуктов с низким содержанием влаги" (CXC 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 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" (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 наименование, название сорта или культивара.

### 8.3 Страна происхождения и страна сбора

- 8.3.1 Указывается страна происхождения.
- 8.3.2 Страна сбора (необязательно).
- 8.3.3 Регион сбора и год сбора (необязательно).

### 8.4 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 стандарте "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)<sup>9</sup>, имеющие отношение к положениям настоящего стандарта.

### 9.2 План отбора проб

Предстоит выработать.

Таблица А1. Химические характеристики сушеного или обезвоженного кардамона настоящего

Наименование продукта	Внешний вид	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	Массовая доля влаги, %, не более	Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, мл/100 г, не менее
Кардамон настоящий	Целый*	9,5	2,5	13	3,5 2,5†
	Семена	9,5	3,0	13	3,5
	Молотые семена	8	3,0	11	3,0
	Молотые коробочки с семенами	10	2,5	12	2,7

\* В том числе вскрытые коробочки.

† Для вскрытых коробочек.

Таблица А2. Физические характеристики сущеного или обезвоженного кардамона настоящего

Наименование продукта	Внешний вид	Пустые и деформированные коробочки, количество на 100 штук, не более <sup>†</sup>	Массовая доля незрелых и сморщеных коробочек, %, не более <sup>‡</sup>	Массовая доля светлых семян, %, не более <sup>§</sup>	Массовая доля пораженного гнилью насекомыми продукта, %, не более	Массовая доля примесей <sup>  </sup> , %, не более	Массовая доля посторонних веществ <sup>  </sup> , %, не более	Цепные мертвые насекомые, количество на 100 г, не более	Живые насекомые, количество на 100 г, не более	Экскременты млекопитающих, мг/кг, не более	Экскременты других животных <sup>¶</sup> , мг/кг, не более	Видимая невооруженным глазом плесень, %, не более	Прочие факторы
Кардамон настоящий	Целые невскрытые коробочки	5	7	Н/П	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Допуск – не более 15% по массе <sup>**</sup>
	Целые вскрытые коробочки	10	7	Н/П	1	5	0,5	4	0	6,6	2,2	1	Состав партии – не менее 60% вскрытых коробочек
	Семена	Н/П	Н/П	5	Н/П	2	Н/П	4	0	6,6	2,2	1	Н/П
	Молотые семена	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П
	Молотые коробочки с семенами	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П	0	Н/П	Н/П	Н/П	Н/П

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.

<sup>†</sup> Пустые и деформированные коробочки: коробочки, в которых нет семян или которые недостаточно заполнены семенами.

<sup>‡</sup> Незрелые и сморщеные коробочки: коробочки, которые развились не до конца.

<sup>§</sup> К светлым семенам относятся семена коричневого или красного цвета, а также раздробленные, незрелые и сморщеные семена.

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

<sup>¶</sup> 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.

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

<sup>\*\*</sup> Присутствие вскрытых коробочек среди невскрытых коробочек.

## 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 Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.
- <sup>3</sup> ФАО и ВОЗ. 2017. *Свод норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами специй*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 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", № CXC 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", № CXC 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 Комиссии "Кодекс Алиментариус", № 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.