

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 КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН И АНАЛОГИЧНЫХ ВИДОВ РЫБ

CXS 94-1981

Принят в 1981 году (ранее CAC/RS 94-1978). Пересматривался в 1995 и 2007 годах.
С изменениями 1979, 1989, 2011, 2013, 2016, 2018 и 2024 годов.

Изменения/пересмотр 2024 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок седьмой сессии в ноябре 2024 года, был обновлен раздел 2.1 "Описание продукта" (включен вид *Sardinella lemuru* и внесены редакционные правки в четыре научных названия), добавлен раздел 6.2 "Маркировка транспортной тары", содержащий ссылку на "Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021), а в разделе 7 "Отбор, исследование и анализ проб" перечень методов анализа и числовых показателей был заменен ссылкой на "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы из сардин и аналогичных видов рыбы в собственном соку, в масле или в другом подходящем для этой цели виде заливки. Он не распространяется на продукты, массовая доля рыбы в которых составляет менее 50 процентов от чистой массы.

2. ОПИСАНИЕ

2.1 Описание продукта

Консервы из сардин или аналогичных видов рыбы изготавливаются из свежей или замороженной рыбы следующих видов:

- *Amblygaster sirm* (ранее известной под названием *Sardinella sirm*)
- *Clupea harengus*
- *Engraulis anchoita*
- *Engraulis mordax*
- *Engraulis ringens*
- *Etrumeus sadina* (ранее известной под названием *Etrumeus teres*)
- *Ethmidium maculatum*
- *Hyperlophus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Opisthonema oglinum*
- *Sardina pilchardus*
- *Sardinella aurita*
- *Sardinella brasiliensis*
- *Sardinella fimbriata*
- *Sardinella gibbosa*
- *Sardinella lemuru*
- *Sardinella longiceps*
- *Sardinella maderensis*
- *Sardinops melanostictus*
- *Sardinops ocellatus*
- *Sardinops sagax* (*S. neopilchardus* и *S. caeruleus* являются подвидами *S. sagax*)
- *Sprattus sprattus*
- *Strangomera bentincki* (ранее известной под названием *Clupea bentincki*)

Голова и жабры удаляются полностью; чешуя и/или хвостовой плавник также могут быть удалены. Рыба может быть потрошеной. У потрошеной рыбы допускается наличие икры, молоки или почки. У непотрошеной рыбы не допускается наличие непереваренного корма.

2.2 Описание процесса

Консервы фасуют в герметично укупоренную тару и обрабатывают до достижения промышленной стерильности.

2.3 Внешний вид

Допускаются любые варианты внешнего вида продукта при условии, что продукт:

- содержит не менее двух тушек рыбы в каждой банке;
- отвечает всем требованиям настоящего стандарта;
- надлежащим образом описан на этикетке во избежание введения покупателя в заблуждение; и

- приготовлен из одного вида рыбы.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Сырье

Консервы изготавливаются из здоровой рыбы видов, перечисленных в разделе 2.1, которые по показателям качества могут быть реализованы в свежем виде для употребления в пищу.

3.2 Другие ингредиенты

Заливка и все другие используемые ингредиенты должны быть пищевого качества и соответствовать всем применимым стандартам Кодекса.

3.3 Разложение

Содержание гистамина в исследуемой пробе продукта не должно превышать 10 мг/100 г в среднем.

3.4 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если пробы, исследованные в соответствии с требованиями раздела 9, удовлетворяют положениям раздела 8. Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных разделом 7.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование лишь некоторых регуляторов кислотности, эмульгаторов, желеобразующих веществ, стабилизаторов и загустителей, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)¹.

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям "Руководства по использованию ароматизаторов" (CXG 66-2008)². При изготовлении продукта, на который распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только натуральных ароматизаторов и ароматизирующих комплексов и копильных ароматизаторов.

5. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением положений соответствующих разделов документов "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969)³, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (CXS 52-2003)⁴, "Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов" (CXS 23-1979)⁵ и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды норм и правил.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997)⁶.

В соответствии с требованиями, предусмотренными методами отбора проб и проведения исследования, разработанными Комиссией "Кодекс Алиментариус":

- продукт не должен содержать микроорганизмы, способные развиваться при нормальных условиях хранения;
- продукт не должен содержать гистамин в объемах, превышающих 20 мг/100 г;
- продукт не должен содержать никакие другие вещества, включая производные микроорганизмов, в объемах, представляющих угрозу для здоровья человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус"; и
- упаковка продукта не должна иметь дефектов, которые могли бы нарушить ее герметичность.

6. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985)⁷ применяются следующие специальные положения:

6.1 Наименование продукта

Наименование продукта указывается следующим образом:

- "сардины" (только для вида *Sardina pilchardus* (Walbaum)); или
- "сардины X", где X – название страны, географической области, биологического вида или его общепринятое название или любое сочетание этих элементов, используемое в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт. Наименование должно быть сформулировано таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

В наименовании продукта также необходимо указывать вид заливки.

Если консервы изготовлены из копченой рыбы или рыбы с ароматом копчения, то информация об этом указывается на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта.

Во избежание введения потребителя в заблуждение указываемое на этикетке наименование продукта дополняется другими описательными терминами.

6.2 Маркировка транспортной тары

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

7. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

7.1 Отбор проб

- Отбор проб для исследования готового продукта (см. раздел 3.4) должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб (AQL 6,5).
- Отбор проб для проверки чистой массы и, при необходимости, массы без жидкой среды должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

7.2 Исследование

7.2.1 Органолептическое и физическое исследование

Пробы, отобранные для органолептического и физического исследования, должны оцениваться лицами, обученными данным видам исследований, в соответствии с процедурами, описанными в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)⁹ и в "Руководящих принципах для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (CXG 31-1999)¹⁰.

7.3 Анализ

Для проверки соответствия настоящему стандарту используются методы анализа и отбора проб, содержащиеся в стандарте CXS 234-1999 и применимые к положениям настоящего стандарта.

8. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

Проба считается дефектной при наличии любых из перечисленных ниже свойств.

8.1 Посторонние примеси

Присутствие любых веществ, которые не являются производными рыбы или заливки, не представляют угрозы для здоровья человека и могут быть легко обнаружены без применения увеличивающих изображение инструментов либо содержатся в количестве, легко определяемом любым методом, включая увеличение, указывает на нарушение производственных и санитарных норм и правил.

8.2 Запах и вкус

Наличие стойкого и выраженного неприятного запаха или вкуса, указывающего на разложение или прогорклость.

8.3 Консистенция

- Нехарактерная для данного вида излишне мягкая консистенция.
- Нехарактерная для данного вида излишне плотная или волокнистая консистенция.

8.4 Несвойственный цвет

Явное изменение цвета, указывающее на разложение или прогорклость, либо сульфидное почернение более чем у 5 процентов (по массе) рыбы в исследуемой пробе.

8.5 Нежелательные примеси

Наличие кристаллов струвита длиной более 5 мм.

9. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

- общее количество дефектов, согласно классификации, приведенной в разделе 8, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- общее количество проб, не удовлетворяющих требованиям к внешнему виду, перечисленным в разделе 2.3, не превышает приемочного числа (с), предусмотренного соответствующим планом отбора проб (AQL 6,5);
- средняя чистая масса или, в соответствующих случаях, средняя масса без жидкой среды всех изученных проб не ниже указанной и ни в одной упаковке не наблюдается неоправданно большого недостатка массы; и
- продукт соответствует требованиям разделов 4, 5 и 6 в отношении пищевых добавок, санитарно-гигиенических требований и маркировки.

ПРИМЕЧАНИЯ

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

² ФАО и ВОЗ. 2008. *Руководство по использованию ароматизаторов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 66- 2008. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1979. *Гигиенические нормы и правила для малоокислотных и подкисленных малоокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXS 23-1979. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ 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.

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

⁸ 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.

⁹ ФАО и ВОЗ. 2023. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

¹⁰ ФАО и ВОЗ. 1999. *Руководящие принципы для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXG 31- 1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.