

# 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 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*
- *Strangomeria bentincki* (ранее известной под названием *Clupea bentincki*)

Голова и жабры удаляются полностью; чешуя и/или хвостовой плавник также могут быть удалены. Рыба может быть потрошено. 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, желирующих веществ, стабилизаторов и загустителей, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995)<sup>1</sup>.

Ароматизаторы, используемые в продуктах, на которые распространяется действие настоящего стандарта, должны соответствовать требованиям "Руководства по использованию ароматизаторов" (CXG 66-2008)<sup>2</sup>. При изготовлении продукта, на который распространяется действие настоящего стандарта, допускается использование только натуральных ароматизаторов и ароматизирующих комплексов и коптильных 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" (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, "Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм" (CXC 52-2003)<sup>4</sup>, "Гигиенические нормы и правила для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов" (CXC 23-1979)<sup>5</sup> 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)<sup>6</sup>.

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)<sup>7</sup> 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)<sup>8</sup>.

# 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, обученнымиенным видам исследований, в соответствии с процедурами, описанными в "Рекомендуемых методах анализа и отбора проб" (CXS 234-1999)<sup>9</sup> и в "Руководящих принципах для сенсорной оценки рыбы и беспозвоночных в лабораториях" (CXG 31-1999)<sup>10</sup>.

## 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 рыбьи 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 прогоркость.

## 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 прогоркость, 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 (c), 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 (c), 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

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

<sup>3</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>4</sup> ФАО и ВОЗ. 2003. *Рыба и рыбные продукты. Свод правил и норм*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 52-2003. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>5</sup> ФАО и ВОЗ. 1979. *Гигиенические нормы и правила для малокислотных и подкисленных малокислотных консервированных пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № CXC 23-1979. 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. 2023. *Рекомендуемые методы анализа и отбора проб*. Серия стандартов Кодекса, № CXS 234-1999. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

<sup>10</sup> 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.