

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА ИКРУ ОСЕТРОВЫХ РЫБ

CXS 291-2010

Принят в 2010 году. С изменениями 2013 и 2018 годов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на зернистую икру рыб семейства *Acipenseridae*.

2. ОПИСАНИЕ

2.1. Определения

В настоящем стандарте используются следующие определения:

Икра-сырец: неовулировавшая икра, отделенная от соединительной ткани ястыков. Допускается использование овулировавшей икры осетровых рыб искусственного выращивания.

Икра: продукт, полученный из икры рыб семейства *Acipenseridae*, обработанной пищевой поваренной солью.

2.2 Описание продукта

Продукт изготавливается из икры рыб семейства *Acipenseridae* (родов *Acipenser*, *Huso*, *Pseudoscaphirhynchus* и *Scaphirhynchus* и их гибридов). Икринки имеют приблизительно одинаковый размер и равномерный цвет, свойственные икре соответствующего вида рыбы. Цвет может варьироваться от светло-серого до черного или от бледно-желтого до желтовато-серого. Допускаются коричневатые и зеленоватые оттенки. Продукт изготавливается путем добавления пищевой поваренной соли и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Массовая доля поваренной соли в продукте составляет от 3 г/100 г до 5 г/100 г в конечном продукте.

2.3 Описание процесса

2.3.1 Продукт, после соответствующей предварительной подготовки икры, подвергается обработке или помещается в среду, которые препятствуют развитию спорообразующих и неспорообразующих болезнетворных микроорганизмов, при соблюдении приведенных ниже условий. Овулировавшая икра получается методом гормонального стимулирования овуляции. Икринки отделяются от соединительной ткани ястыков и обрабатываются для обеспечения упругости оболочки. В случае если для получения овулировавшей икры применяется метод гормонального стимулирования, используемые для этого гормональные препараты должны быть разрешены к применению соответствующим компетентным органом.

Продукт изготавливается путем помещения икры-сырца в раствор пищевой поваренной соли. Продукт, предназначенный для розничной продажи, упаковывается и хранится при температуре от плюс 2° С до плюс 4° С, а при оптовой реализации, включая хранение и транспортировку, температура составляет от 0° до минус 4° С. Заморозка и хранение икры в замороженном виде допускаются исключительно при условии сохранения качества.

Продукт упаковывается в:

- металлические банки, внутренние стороны которых и крышки покрыты стабильным подходящим для пищевых целей лаком или эмалью;
- стеклянные банки;
- другую подходящую пищевую тару.

2.3.2 Допускается перефасовка продукта из крупной тары в более мелкую в контролируемых условиях, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности. Смешивание икры разных видов осетровых рыб или партий не допускается.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

3.1 Сырье

Икра изготавливается из икры-сырца, полученной от здоровых и не имеющих дефектов осетровых рыб биологических видов, относящихся к перечисленным в Разделе 2.2 родам, которые по показателям качества могут быть реализованы в сыром виде для употребления в пищу.

3.2 Соль

Допускается использование поваренной соли пищевого качества, соответствующей всем применимым стандартам Кодекса.

3.3 Готовый продукт

Продукт считается удовлетворяющим требованиям настоящего стандарта, если образцы, исследованные в соответствии с **требованиями** Раздела 10, удовлетворяют положениям Раздела 9.

Исследование продукта производится с использованием методов, предусмотренных Разделом 8.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

В пищевых продуктах, соответствующих настоящему стандарту, допускается использование только регуляторов кислотности, антиоксидантов и консервантов, перечисленных в таблице 3 "Общего стандарта на пищевые добавки" (CXS 192-1995).

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

5.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), а также установленным Кодексом требованиям о максимально допустимых уровнях содержания остатков пестицидов и ветеринарных лекарственных препаратов. Кроме того, применяются следующие специальные положения:

5.2 В продукте, изготовленном из овулировавшей икры, извлеченной методом стимулирования (например, гормонами), остаточный уровень содержания соответствующих веществ должен соответствовать положениям подраздела 6.3.2 "Ветеринарные лекарственные препараты" "Норм и правил для рыбы и продуктов рыбного промысла" (CXS 52-2003, Раздел 6 – Аквакультура), в том числе в части, касающейся соблюдения МДУ и карентного периода.

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

6.1 При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), а также иными соответствующими кодексами гигиенической практики.

6.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

6.3 Продукт не должен содержать каких-либо веществ, включая производные микроорганизмов, в количествах, представляющих угрозу здоровью человека, в соответствии с положениями стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

6.4 Наличие в готовом продукте посторонних примесей, представляющих угрозу здоровью человека, не допускается.

7. МАРКИРОВКА

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

7.1 Наименование пищевого продукта

7.1.1 Указанное на этикетке наименование продукта из рыб семейства *Acipenseridae* должно состоять из слова "икра" или слов "икра" и общепринятого названия рыбы (белуги – для *Huso huso*, осетра – для *Acipenser guldensiaedtii* и *Acipenser persicus*, севрюги – для *Acipenser stellatus*), используемого в соответствии с законодательством и традициями страны, в которой продается продукт, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

7.1.2 Если осетровая рыба не имеет общепринятого названия, вместо него может использоваться идентификационный код или научное название в соответствии с положениями Приложения А.

7.1.3 Для гибридов общепринятое наименование дополняется словом "гибрид", а названия родительских видов осетра могут указываться в соответствии с положениями Приложения А.

7.1.4 В названии продукта, изготовленного из овулировавшей икры, указывается "овулировавшая икра". Информация на этикетке указывается таким образом, чтобы не вводить потребителя в заблуждение относительно происхождения продукта.

7.2 Условия хранения

На этикетке указываются срок и температура хранения продукта.

7.3 Перефасовка

При перефасовке продукта необходимо указывать регистрационный код предприятия.

7.4 Маркировка транспортной тары

На каждой единице транспортной тары указывается цифровой код, обозначающий номер партии и виды рыбы.

Вышеуказанная информация должна указываться на таре или в сопроводительных документах, при этом название продукта, идентификатор партии, название и адрес производителя, а также инструкции по хранению продукта должны всегда указываться на таре. Номер партии, а также наименование и адрес могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.

8. ОТБОР, ИССЛЕДОВАНИЕ И АНАЛИЗ ПРОБ

8.1 Отбор проб

8.1.1 Отбор образцов для исследования производится в соответствии с документом "Продукты пищевые. Общие указания по отбору проб" (CXG 50-2004). Образцом считается отдельная единица первичной тары.

8.1.2 Отбор проб для проверки чистой массы должен производиться согласно соответствующему плану отбора проб, удовлетворяющему критериям, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

8.1.3 Отбор образцов для исследования на наличие болезнетворных микроорганизмов и паразитов производится в соответствии с "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

8.2 Органолептическое исследование

Образцы, отобранные для органолептического и физического/химического исследования, должны оцениваться квалифицированными специалистами и в соответствии с процедурами, предусмотренными "Руководством по органолептической оценке рыбы, ракообразных и моллюсков в лабораториях" (CXG 31-1999).

8.3 Определение чистой массы

Чистая масса (исключая упаковочный материал) каждой единицы образца исследуемой партии определяется путем вычитания массы пустой тары из общей массы.

8.4 Определение массовой доли соли

Определение массовой доли соли осуществляется с помощью метода, описанного в документе "Стандарт на рыбу соленую и солено-сушеную семейства *gadidae*" (CXS 167-1989).

9. ВИДЫ ДЕФЕКТОВ

Образец считается дефектным, если он обладает любым из свойств, перечисленных в разделах 9.1–9.4 ниже.

9.1 Посторонние примеси

Присутствие в образце веществ, которые не являются производными икры осетровых рыб, не представляют угрозы для здоровья человека и легко распознаются без увеличения или присутствуют в количествах, определяемых любым методом, включая увеличение, что указывает на нарушение санитарных правил и норм производства.

9.2 Запах и вкус

Наличие у продукта стойкого и выраженного порочащего запаха и/или вкуса, являющегося признаком порчи или окисления или наличия привкуса кормов (в рыбе искусственного разведения) или загрязнения посторонними примесями (такими, как жидкое топливо).

9.3 Консистенция и состояние

- Присутствие трудно прожевываемых икринок с жесткой оболочкой.
- Нарушение внешней оболочки при попытке отделить икринки друг от друга.
- Присутствие лопнувших икринок или жидкости.

9.4 Нежелательные примеси

Присутствие остатков оболочек и/или секретированного жира в готовой икре.

10. ПРИЕМКА ПАРТИИ

Партия признается удовлетворяющей требованиям настоящего стандарта, если:

1. Общее количество дефектов, перечисленных в Разделе 9, не превышает допустимое число, предусмотренное соответствующим планом отбора образцов в соответствии с "Общим руководством по отбору проб" (CXG 50-2004).
2. Средняя чистая масса всех изученных образцов не должна быть ниже указанной при условии, что в каждой отдельной упаковке масса образцов составляет не менее 95% указанной.
3. Продукт соответствует требованиям разделов 4, 5, 6 и 7, касающихся пищевых добавок, загрязняющих веществ, гигиены и маркировки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Таблица 1. ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЕ КОДЫ ОСЕТРОВЫХ ВИДОВ РЫБ

Обозначение осетровой рыбы – научное название	Код
<i>Huso huso</i>	HUS
<i>Huso dauricus</i>	DAU
<i>Acipenser naccari</i>	NAC
<i>Acipenser transmontanus</i>	TRA
<i>Acipenser schrenkii</i>	SCH
<i>Acipenser sturio</i>	STU
<i>Acipenser baerii baikalensis</i>	BAI
<i>Acipenser sinensis</i>	SIN
<i>Acipenser dabryanus</i>	DAB
<i>Acipenser persicus</i>	PER
<i>Acipenser brevirostrum</i>	BVI
<i>Acipenser fulvescens</i>	FUL
<i>Acipenser oxyrhynchus</i>	OXY
<i>Acipenser oxyrhynchus desotoi</i>	DES
<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	GUE
<i>Acipenser medirostris</i>	MED
<i>Acipenser baerii</i>	BAE
<i>Acipenser micadoi</i>	MIK
<i>Acipenser stellatus</i>	STE
<i>Acipenser ruthenus</i>	RUT
<i>Acipenser nudiiventris</i>	NUD
<u><i>Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi</i></u>	<u>FED</u>
<u><i>Pseudoscaphirhynchus hermanni</i></u>	<u>HER</u>
<u><i>Pseudoscaphirhynchus kaufmanni</i></u>	<u>KAU</u>
<u><i>Scaphirhynchus platorhynchus</i></u>	<u>PLA</u>
<u><i>Scaphirhynchus albus suttkusi</i></u>	<u>ALB</u>
<u><i>Scaphirhynchus suttkus</i></u>	<u>SUS</u>
<u>Hybrids: female species code x male species code</u>	<u>YYY x XXX</u>