

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS



Food and Agriculture
Organization of
the United Nations



World Health
Organization

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

NORMA REGIONALNA DLA KUREK (PIEPRZNIKÓW) (Europa)ⁱ CXS 40R-1981

Przyjęcie w 1981 r., Rewizja w 2012 r., Poprawki w 2022 r. (patrz tabela końcowa)

Niniejsza praca została oryginalnie opublikowana w języku angielskim przez Organizację Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) jako Regional Standard for Chanterelles (Europe) CXS 40R-1981. Niniejsze tłumaczenie na język polski zostało zorganizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W razie rozbieżności, rozstrzygający jest tekst w języku oryginału.

ⁱ Członków Komisji Kodeksu Żywnościowego w regionie Europy wymieniono na stronie internetowej <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

1. DEFINICJAⁱⁱ

Niniejsza norma ma zastosowanie do sporoforów (owocników) gatunków grzybów jadalnych z rodzajów *Cantharellus* i *Craterellus*, które mają być dostarczane konsumentowi w stanie świeżym, z wyłączeniem kurek przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

Poniżej przedstawiono niewyczerpujący wykaz kurek (pieprzników) dopuszczonych do obrotu.

1.1 Rodzaj *Cantharellus*

Gatunek	Nazwa zwyczajowa	Typ handlowy
<i>Cantharellus amethysteus</i> (Quél.) Sacc.	Pieprznik ametystowy	Pieprznik
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Pieprznik jadalny	Pieprznik
<i>Cantharellus ferruginascens</i> P.D.Orton	Pieprznik rdzewiejący	Pieprznik
<i>Cantharellus formosus</i> Corner	Brak	Pieprznik
<i>Cantharellus lilacinopruinatus</i> Hermitte, Eyssart. & Poumarat	Brak	Pieprznik
<i>Cantharellus subpruinatus</i> Eyssart. & Buyck	Brak	Pieprznik
<i>Cantharellus cinereus</i> (Pers.) Fr.	Pieprznik szary	Pieprznik

1.2 Rodzaj *Craterellus*

Gatunek	Nazwa zwyczajowa	Typ handlowy
<i>Craterellus lutescens</i> (Fr.) Fr.	Pieprznik żyłkowy	Pieprznik
<i>Craterellus tubaeformis</i> (Fr.) Quél.	Pieprznik trąbkowy	Pieprznik
<i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.	Lejkowiec dęty	Pieprznik

2. PRZEPISY DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymogów jakościowych dla kurek (pieprzników) na etapie kontroli eksportu po przygotowaniu i zapakowaniu.

W przypadku jednak zastosowania normy na etapach po eksporcie produkty mogą wykazywać w stosunku do wymogów określonych w normie:

- nieznaczną utratę świeżości i jędrności; oraz
- w przypadku produktów zaliczanych do klas innych niż klasa ekstra – nieznaczne pogorszenie jakości ze względu na ich rozwój i tendencję do psucia się.

Posiadaczowi/sprzedawcy produktów nie wolno wystawiać takich produktów ani oferować ich na sprzedaż, dostarczać ani wprowadzać do obrotu w jakikolwiek sposób inny niż zgodny z niniejszą normą. Posiadacz/sprzedawca jest odpowiedzialny za zapewnienie zgodności z normą.

ⁱⁱ Wszystkie informacje dotyczące nazw łacińskich pochodzą z Index Fungorum. Zob. www.indexfungorum.org.

2.1 Minimalne wymagania

We wszystkich klasach, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla każdej klasy i dopuszczalnych tolerancji, kurki muszą być:

- nienaruszone; trzon musi być przyległy do kapelusza; część trzonu pokryta glebą może być usunięta;
- zdrowe; wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które powodują ich niezdatność do spożycia;
- czyste; praktycznie wolne od wszelkich widocznych ciał obcych;
- możliwe do zidentyfikowania;
- jędrne;
- świeże z wyglądu;
- praktycznie wolne od szkodników;
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od nadmiernej wilgoci z zewnątrz; oraz
- wolne od jakiegokolwiek obcego zapachu lub smaku.

Stopień rozwoju i stan kurek musi pozwalać na to, by grzyby:

- wytrzymały transport i przeładunek; oraz
- dotarły do miejsca docelowego w zadowalającym stanie.

2.2 Klasyfikacja

Kurki dzielą się na trzy klasy określone poniżej:

2.2.1 Klasa ekstra

Kurki w tej klasie muszą być najwyższej jakości. Muszą przedstawiać cechy reprezentatywne dla danego gatunku. Muszą być wolne od wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu.

2.2.2 Klasa I

Kurki w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą przedstawiać cechy reprezentatywne dla danego gatunku.

Dopuszczalne są jednak następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady powierzchniowe;
- nieznaczne wady w ubarwieniu; oraz
- nieznaczne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

2.2.3 Klasa II

Do tej klasy należą kurki, które nie kwalifikują się do wyższych klas, ale spełniają minimalne wymogi określone powyżej.

Dopuszczalne mogą być następujące wady, pod warunkiem że kurki zachowują swoje zasadnicze cechy, jeśli chodzi o jakość, utrzymanie jakości i prezentację:

- wady powierzchniowe;
- wady w ubarwieniu;
- uszkodzenia spowodowane przez szkodniki; oraz
- inne uszkodzenia, w tym usunięcie wadliwych części.

3. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość określa się za pomocą maksymalnej średnicy kapelusza i wysokości. Minimalna wielkość kurki to 1 cm wysokości.

Jednorodność pod względem wielkości jest opcjonalna. W przypadku sortowania według wielkości różnica w wielkości kapelusza między grzybami w tym samym opakowaniu nie może przekraczać 5 cm.

4. PRZEPISY DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Na wszystkich etapach wprowadzania obrotu w każdej partii dopuszcza się tolerancję w odniesieniu do jakości i wielkości przy określaniu produktów niespełniających wymogów wskazanej klasy.

4.1 Tolerancja w odniesieniu do jakości

4.1.1 Klasa ekstra

Dopuszcza się całkowitą tolerancję wynoszącą 5% masy kurek niespełniających wymogów tej klasy, lecz spełniających wymogi klasy I. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 0,5% całkowitej masy mogą stanowić produkty spełniające wymogi jakościowe klasy II.

4.1.2 Klasa I

Dopuszcza się całkowitą tolerancję wynoszącą 10% masy kurek niespełniających wymogów tej klasy, lecz spełniających wymogi klasy II. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 1% całkowitej masy mogą stanowić produkty niespełniające wymogów jakościowych klasy II ani minimalnych wymogów lub produkty z objawami zepsucia.

Dopuszcza się ponadto tolerancję wynoszącą 5% masy uciętych kurek.

4.1.3 Klasa II

Dopuszcza się całkowitą tolerancję wynoszącą 10% masy kurek niespełniających wymogów tej klasy ani minimalnych wymogów. W ramach tej tolerancji nie więcej niż 2% całkowitej masy mogą stanowić produkty z objawami zepsucia.

4.2 Tolerancja w odniesieniu do wielkości

W każdej klasie (w przypadku sortowania według wielkości): dopuszcza się całkowitą tolerancję wynoszącą 10% masy kurek niespełniających wymogów dotyczących wielkości.

5. PRZEPISY DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

5.1 Jednorodność

Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i obejmować wyłącznie kurki tego samego pochodzenia, jakości, gatunku i wielkości (w przypadku sortowania według wielkości).

Jednak mieszanka kurek różnych gatunków może być zapakowana razem w opakowaniu dla konsumenta, pod warunkiem że grzyby są oddzielone (na przykład za pomocą przegródek) i są jednorodne pod względem jakości oraz, w odniesieniu do każdego gatunku, pochodzenia i wielkości (w przypadku sortowania według wielkości).

Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

5.2 Opakowanie

Kurki muszą być pakowane w sposób zapewniający właściwą ochronę produktu.

Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być noweⁱⁱⁱ, czyste i takiej jakości, aby uniknąć spowodowania jakichkolwiek zewnętrznych lub wewnętrznych uszkodzeń produktu. Dopuszcza się użycie materiałów, w szczególności papieru lub pieczętek ze specyfikacją handlową, pod warunkiem że nadruk lub etykieta zostały wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju.

Kurki powinny być pakowane w każdym opakowaniu zgodnie z *Kodeksem praktyki dla pakowania i transportu świeżych owoców i warzyw* (CXC 44-1995)¹.

ⁱⁱⁱ Do celów niniejszej normy obejmuje to poddane recyklingowi materiały o jakości odpowiedniej do kontaktu z żywnością.

5.2.1 Opis opakowań

Opakowania muszą spełniać wymogi jakościowe, higieniczne, wentylacyjne i wytrzymałościowe, aby zapewnić odpowiednie obchodzenie się z kurkami, ich transport i zakonserwowanie. Opakowania muszą być wolne od wszelkich obcych ciał i zapachów.

6. ZANIECZYSZCZENIA

6.1 Produkt objęty niniejszą normą musi być zgodny z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami określonymi w *Ogólnej normie dla zanieczyszczeń i toksyn w żywności i paszach* (CXS 193-1995)².

6.2 Produkt objęty niniejszą normą musi być zgodny z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości pestycydów ustanowionymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego dla przedmiotowego towaru.

7. HIGIENA

7.1 Zaleca się, aby produkty objęte przepisami niniejszej normy były przygotowywane i przetwarzane zgodnie z odpowiednimi sekcjami *Ogólnych zasad higieny żywności* (CXC 1-1969)³, *Kodeksem praktyki higienicznej dla świeżych owoców i warzyw* (CXC 53-2003)⁴ oraz z innymi odpowiednimi tekstami Kodeksu Żywnościowego, takimi jak kodeksy praktyk w zakresie higieniczny i kodeksy praktyk.

7.2 Produkt powinien spełniać wszelkie kryteria mikrobiologiczne ustanowione zgodnie z *Zasadami i wytycznymi dla ustanawiania i stosowania kryteriów mikrobiologicznych związanych z żywnością* (CXG 21-1997)⁵.

8. ZNAKOWANIE LUB ETYKIETOWANIE

8.1 Opakowania dla konsumenta

Oprócz spełnienia wymogów *Ogólnej normy dla znakowania żywności paczkowanej* (CXS 1- 1985)⁶, zastosowanie mają następujące przepisy szczegółowe:

8.1.1 Rodzaj produktu

Jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz, każde opakowanie musi mieć etykietę zawierającą nazwę zwyczajową produktu.

8.1.2 Pochodzenie produktu

Kraj pochodzenia i, opcjonalnie, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa prezentowanego gatunku.

8.1.3 Mieszanki

W przypadku mieszanek kurek wyraźnie różnych gatunków należy wskazać nazwy zwyczajowe każdego gatunku. Jeśli kraj pochodzenia lub wielkość każdego wyraźnie różniącego się gatunku są różne, należy je wskazać obok nazwy danego gatunku.

8.2 Opakowania niedetaliczne

Oprócz spełnienia wymogów *Ogólnej normy dla znakowania opakowań niedetalicznych żywności* (CXS 346-2021)⁷ każde opakowanie musi być opatrzone następującymi danymi szczegółowymi, umieszczonymi po tej samej stronie, czytelnie i trwale oznaczonymi oraz widocznymi z zewnątrz lub w dokumentach towarzyszących przesyłce.

8.2.1 Rodzaj produktu

Nazwa botaniczna gatunku (opcjonalnie).

8.2.2 Identyfikacja handlowa

- klasa; oraz
- wielkość (w przypadku sortowania według wielkości), wyrażona jako minimalne i maksymalne wymiary kapelusza w cm.

8.2.3 Urzędowy znak kontroli (opcjonalnie)

PRZYPISY

¹ FAO i WHO, 1995, *Kodeks praktyki dla pakowania i transportu świeżych owoców i warzyw*, CXC 44-1995, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

² FAO i WHO, 1995, *Ogólna norma dla zanieczyszczeń i toksyn w żywności i paszach* CXS 193-1995, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

³ FAO i WHO, 1969, *Ogólne zasady higieny żywności*, CXC 1-1969, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

⁴ FAO i WHO, 2003, *Kodeks praktyki higienicznej dla świeżych owoców i warzyw*, CXC 53-2003, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

⁵ FAO i WHO, 1997, *Zasady i wytyczne dla ustanawiania i stosowania kryteriów mikrobiologicznych związanych z żywnością*, CXG 21-1997, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

⁶ FAO i WHO, 1985, *Ogólna norma dla znakowania żywności paczkowanej*, CXS 1-1985, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

⁷ FAO i WHO, 2021, *Ogólna norma dla znakowania opakowań niedetailicznych żywności*, CXS 346-2021, Komisja Kodeksu Żywnościowego, Rzym.

TABELA KOŃCOWA

Poprawki wprowadzone w 2022 r.

W następstwie decyzji podjętych na 45. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego w grudniu 2022 r. do tekstu normy wprowadzono następujące zmiany.

Strona	Miejsce	Tekst oryginalny	Tekst w druku
6	Sekcja 8.1.2 Mieszanki	W przypadku mieszanek kurek wyraźnie różnych gatunków należy wskazać nazwy zwyczajowe każdego gatunku. Jeśli kraj pochodzenia lub wielkość każdego wyraźnie różniącego się gatunku są różne, należy je wskazać obok nazwy danego gatunku.	Sekcja 8.1.2 <i>Pochodzenie produktu</i> Kraj pochodzenia i, opcjonalnie, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa prezentowanego gatunku. Sekcja 8.1.3 <i>Mieszanki</i> W przypadku mieszanek kurek wyraźnie różnych gatunków należy wskazać nazwy zwyczajowe każdego gatunku. Jeśli kraj pochodzenia lub wielkość każdego wyraźnie różniącego się gatunku są różne, należy je wskazać obok nazwy danego gatunku.
6	Sekcja 8.2 Opakowania niedetailiczne	Każde opakowanie musi być opatrzone następującymi danymi szczegółowymi, umieszczonymi po tej samej stronie, czytelnie i trwale oznaczonymi oraz widocznymi z zewnątrz lub w dokumentach towarzyszących przesyłce.	Oprócz spełnienia wymogów <i>Normy ogólnej dla znakowania opakowań niedetailicznych żywności</i> (CXS 346-2021) każde opakowanie musi być opatrzone następującymi danymi szczegółowymi, umieszczonymi po tej samej stronie, czytelnie i trwale oznaczonymi oraz widocznymi z zewnątrz lub w dokumentach towarzyszących przesyłce.
6	Sekcja 8.2.1 Identyfikacja	Imię i nazwisko lub nazwa oraz adres eksportera, podmiotu pakującego lub wysyłającego. Kod identyfikacyjny (opcjonalnie).	Sekcja 8.2.1 Rodzaj produktu Nazwa botaniczna gatunku (opcjonalnie).
6	Sekcja 8.2.2 Rodzaj produktu	Nazwa zwyczajowa produktu, jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz. Nazwa botaniczna gatunku (opcjonalnie).	Sekcja 8.2.2 <i>Identyfikacja handlowa</i> • klasa; oraz • wielkość (w przypadku sortowania według wielkości), wyrażona jako minimalne i maksymalne wymiary kapelusza w cm.

6	Sekcja 8.2.3 Mieszanki	W przypadku mieszanek kurek wyraźnie różnych gatunków należy wskazać nazwy zwyczajowe każdego gatunku. Jeśli kraj pochodzenia lub wielkość każdego wyraźnie różniącego się gatunku są różne, należy je wskazać obok nazwy danego gatunku.	Sekcja 8.2.3 <i>Urzędowy znak kontroli (opcjonalnie)</i>
	Sekcja 8.2.4 Pochodzenie produktu	Kraj pochodzenia i, opcjonalnie, region uprawy lub krajowa, regionalna lub lokalna nazwa prezentowanego gatunku.	-
	Sekcja 8.2.5 <i>Identyfikacja handlowa</i>	• klasa; • wielkość (w przypadku sortowania według wielkości), wyrażona jako minimalne i maksymalne wymiary kapelusza w cm; • masa netto (opcjonalnie).	-
	Sekcja 8.2.6	<i>Urzędowy znak kontroli (opcjonalnie)</i>	-