

Codex 범세계 식품기준 (2)

Codex Worldwide Food Standards

17. 딸기 통조림(CANNED STRAWBERRIES) [CODEX STAN 62-1981]

- (1) 딸기 통조림은 꼭지와 줄기를 포함하는 이물질이 제거된 상태의 *Genus Fragaria*의 특성을 갖는 품종의 딸기로 제조한 열처리제품이어야 하며, 물 또는 다른 적절한 충전물에 충전되어야 한다.
- (2) 제품은 다음과 같은 것에 충전될 수 있다.
 - 물, 과일쥬스, 물과 과일쥬스, 혼합과실쥬스 그리고 다음의 당류 하나 이상이 첨가될 수 있다 : 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽
- (3) 당류가 첨가되는 충전액의 분류
 - 14°Brix이상의 약간 달게한 (과실명)쥬스
 - 18°Brix이상의 매우 달게한 (과실명)쥬스
 물 또는 물과 딸기쥬스, 또는 물과 과실쥬스에 당류를 첨가할 경우는 충전액이 다음과 같이 분류하여야 한다.
 - 묽은 시럽 : 14°Brix이상
 - 진한 시럽 : 18°Brix이상
 - 14°Brix미만이나 10°Brix이상인 약간 달게한 물, 약간 달게된 물 또는 매우 묽은 시럽(법적으로 국내 판매가 허가된 경우)
 - 22°Brix이상의 매우 진한 시럽

(4) 결합 허용치

결 합	최대 한계치
완전한 꼭지이거나 꼭지의 부분이 있는 딸기	15%(갯수로)
흠있는 딸기	5%(갯수로)
부서진 딸기	20%(갯수로)
앞의 총 결합	30%(갯수로)
각각 3mm이상의 줄기나 줄기부위	1조각/물뺀 딸기 100mg
일사귀, 떨어진 꼭지 또는 관련된 부분	1sq cm/물뺀 딸기 100mg
무기불순물	300mg이하/총량 kg

(5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미료	330	79, 224
"	270	83
"	296	84
"	334	92
착색료	127	125
"	124	127
고형제	509	190
"	578	194
"	327	78, 195

(6) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(7) 고형량은 밀봉용기에 완전히 채운 20°C 증류수 무게를 기준하여 계산하여 35%이상이어야 한다.

(8) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정규정이 적용된다.

- 충전물은 제품명 “딸기”의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다
- 충전물에 대한 다른 명시는 충전물의 조정에 따라서 다음과 같이 해야 한다.
 - “물에” 또는 “물에 충전된”
 - “딸기쥬스에” 또는
 - “(이름 또는 과일) 쥬스에” 또는 “(과실명) 쥬스에”
 - “과실쥬스에”
 - “혼합과실쥬스에”
 - “약간 달게한 (과실명) 쥬스”
 - “매우 달게한 (과실명) 쥬스(들)”
 - “약간 달게한 과일쥬스”
 - “매우 달게한 혼합과실쥬스(들)”
 - “맑은 시럽” 또는 “진한 시럽”
 - “약간 달게한 물” 또는 “약간 달게된 물”
 - “매우 맑은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”
- 충전물은 제품명의 일부로써 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다.
 충전물이 과일쥬스가 충전물 부피로 기준하여 50%이상이면서 물과 딸기쥬스, 또는 물과 하나 이상의 과일쥬스를 함유할 경우, 충전물은 특정 과일쥬스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다. 즉 :
 - “딸기쥬스와 물” 또는
 - “(과실명) 쥬스(들)와 물”

18. 식용 올리브(TABLE OLIVES)[CODEX STAN 66-1981]

이 기준은 식용 올리브유의 최소 요건을 기술한다. 국제올리브유협회(IOOC)에 의해 제정된 등급분류는 완전한 기준으로써 부록의 형태에서 이 기준을 수반한다. 이것이 코덱스기준을 요약한 성격으로 인하여, 이 부록을 재생할 수 없었다. 이는 코덱스기준 vol II(CAC/VOL II ED 1), 179~183쪽에서 찾을 수 있다.

- (1) 식용 올리브는 *Olea europaea sativa* Hoffg, Link., 인 재배된 올리브나무의 과실이어야 하며, 이는 처리 또는 가공에 적합하여야 하고 식용 올리브로써 직접 섭취용이어야 한다. 또한 이 기준은 소비자용 용기크기로 재포장할 수 있는 대용량 포장제품에도 적용된다.
- (2) 식용 올리브는 아래 서술된 상용 형태에 따라 분류되어야 한다.
- 소금물에 절인 녹색 올리브(처리* 그리고 무처리된)
 - 변색시킨 올리브(처리* 그리고 무처리된)
 - 소금물에 절인 흑색 올리브(처리*, 무처리된 그리고 자연적으로 수축된)
- * “처리”단어는 식품용 품질의 알카리 용액으로 처리하여 쓴맛을 제거시킨 것을 의미한다.
- 건조염으로 절인 흑색 올리브(건조염으로 절인 처리된 것*, 건조염으로 절인 무처리된 것 그리고 건조염으로 절인 자연적으로 수축된 것)
 - 부서뜨린(bruised) 올리브, 처리된 쪼갠 올리브, 무처리된 쪼갠 올리브, 산화로 검게 된 처리 올리브, 특제품등을 포함하는 다른 상용 형태
- (3) 올리브는 상용형태에 적절한 다음 유형중 하나로 제공될 수 있다.
- 완전한 형(줄기가 있거나 없는 것); 씨를 제거한 완전한 형; 속을 채운 완전한 형; 반절형;1/4절형; 저민 형; 잘게 자른형이나 조각낸 형; 부순 형
- (4) 식용 올리브는 크기로 등급을 구분하거나 그러하지 않을 수 있다. 크기로 등급화시킨 경우, 크기는 1kg 또는 100g에 있는 과실의 수에 따라 정하여야 한다. 크기는 각 나라가 채택한 무게 단위에서의 올리브의 최소 및 최대수를 표시하는 형태로 하며, 슬래시(/)로 두개의 숫자를 구분하여 두개의 완전한 숫자(정수)로 나타낸다. kg 이 단위인 경우 크기 등급은 다음 예와 같이 한다.
- 151/160; 201/220; 371/400
- (5) 식용 올리브는 다음과 같은 것을 함유할 수 있다; 물, 염(염화나트륨); 식초; 올리브유; 당류; 피망, 양파, 아몬드, 셀러리 및 멸치와 같이 속에 채우는 재료; 향신료와 허브

(6) 소금물 :

- 자연 발효된 녹색 올리브는 산 함량이 젖산으로서 0.4%이상이어야 한다.

상용 형태	최소 NaCl함량	최대 pH
용접으로 밀봉한 용기에 충전한 무처리(녹색)	5%	4.0
비용접으로 밀봉한 용기에 충전한 무처리(녹색)	6%	4.5
용접으로 밀봉한 용기에 충전한 처리(녹색)	5%	4.0
비용접으로 밀봉한 용기에 충전한 처리(녹색)	6%	4.5
소금물에 절인 흑색 올리브	7%	
건조염으로 절인 흑색 올리브	10%	

- 올리브(모든 상용 형태)를 살균시킨 경우, 위에 명기된 여러 종류에서 최소 NaCl함량이 2%까지 감소 될 수도 있으나 최대 pH는 4.3이어야 한다.
- 올리브를 멸균시킨 경우, 최소 NaCl함량과 최대 pH에 한계를 정하지 않는다.

(7) 결함 허용치

결함 녹색올리브 변색 올리브 천연흑색 올리브
 산화로 검게된
 처리 올리브 처리된 검은 올리브 주름진 흑색 올리브
 (완전한 형, 씨를 제거한 완전한 형, 속을 채운 완전한 형과 반절형)

무해한 이물질

1조각/kg(2.2파운드)

숫자에 의한 퍼센트

줄기	6	6	6
씨	2	2	—
껍질 흠	6	6	10
내부 손상	4	10	10
비정상 주름과실	10	10	10
절단된 것(mutilated)	10	10	—
불량한 조직	—	—	15
퇴색(색상불량)	15	15	15
속 충전결함	5	5	5
기타 손상	5	5	5
상기 결함의 총 한계	20	20	20
다커스(dacus)에 손상된 과실	6	10	10

- 200g의 검체단위에 근거한 1/4절 형, 부수어진 형, 잘게 자른 형과 저민 형에 대한 결함 허용치
 - 무해한 이물질 무게로 0.1%
 - 씨나 조각 1/200g
 - 기타 결함 무게로 10%

(8) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명

INS 번호

페이지

속이 채워진 올리브 또는 완전히 보존처리하거나 열살균으로 보존처리하지 않은 특 제품은 다음의 보존료를 단독으로 또는 조합하여 사용할 수 있다.

"	210	172
"	211	180
"	212	175
"	200	185
"	201	184
"	202	178
산미료	270	83
"	330	79, 224
항산화제	300	104
색소안정제	579	225

- 가공보조제 : 수산화나트륨을 알칼리액의 제조에 사용할 경우 GMP의 최대수준

(9) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 제품명은 “올리브” 또는 “식용 올리브”이어야 한다.
- 제품의 상용 형태, 크기와 유형은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
- 2개이상의 비슷한 크기가 함께 포장된 경우, “혼합크기”표시가 있어야 한다. 만약 규정크기보다 작은 올리브가 있을 경우, 표지에 “크기분류가 안됨”과 같은 문구를 표시하여야 한다.
- 다음은 선택적 표시사항규정의 예이다.
 - 품종 : 멸균 또는 살균; 용기의 총중량; 수확년도; 생산지역이나 지구명; 제조자, 포장자, 수출자 등의 번호나 확인부호; 등록부호
- 5kg이상의 대용량 용기는 표시에 대한 일반기준에 명기된 필수요구사항에 추가하여 특정규정에 있는 내용이 표시되어야 한다. 단, 첨부문서에 이러한 것이 수록된 경우는 제외할 수 있다. 용기는 개개의 선적문서와 함께 분명한 확인이 가능하여야 한다.

19. 건포도(RAISINS)[CODEX STAN 67-1981]

- (1) 건포도 *Vitis Vinifera* L.(단 최근 형태는 제외)의 특성을 갖는 품종으로 건전하게 건조된 포도로 제조한 제품이며, 이는 코팅제나 다른 선택적 성분으로 처리되거나 비처리하여 유통가능한 건포도로 가공되어야 한다. 이 기준은 소비자용 크기의 용기로 재포장하려는 대용량 용기에 포장하는 건포도에도 적용한다.
- (2) 제품은 다음을 포함할 수 있다: 건포도가 달라붙지 않게 하는 건포도유와 다른 식용 식물성유지; 설탕; 전화당; 포도당; 건조 포도당시럽; 꿀

(3) 수분함량

형태 또는 유형	최대 수분함량
마라가 머스카텔(malaga muscatel) 형태	31%
씨를 제거한 형태	19%
모든 기타 형태/유형	18%

(4) 결함 허용치:

결 함	최대 한계치	
	씨없는 형태	씨있는 형태
조각이나 줄기(줄기제거형 경우)	2/kg	2/kg
갓(cap)-줄기(줄기가 있는 마라가머스카텔 형태 제외)	50/500g	25/500g
미숙성	6%(무게로)	4%(무게로)
손상	5%(무게로)	5%(무게로)
가당된 것	5%(무게로)	5%(무게로)
씨(씨제거된 형태의 경우)	-	20/500g

(5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
보존료	220	186
"	905	174, 227
인공감미료	420	115

(6) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 제품명은 “건포도” 또는 “술타나스(sultanas : 씨없는 건포도)”(술타나스 명칭을 건포도의 특정형태로 나타내는데 사용하는 국가에 해당)이어야 한다.
- 건포도를 표백한 경우, 제품명의 일부에는 “표백된”, “황금색”, “황금색으로 표백된”과 같이 판매국에서 이해할 수 있도록 이를 뜻하는 용어를 갖고 있어야 한다.
- 건포도가 씨있는 형태인 경우, 마라가 머스카텔 형태와 송이형을 제외하고는 건포도가 자연적으로 씨가 없는 것이 아니라는 것을 나타내는 “씨를 제거”, 또는 “제거된 씨가 있음” 또는 “씨 제거가 안됨”, “씨가 있음” 또는 유사한 문구가 제품명에 포함되어야 한다.
- 건포도가 송이형태인 경우, 제품명에 “송이”이라는 표현 또는 유사한 표현이 있어야 한다.
- 건포도가 갓-줄기를 제거하지 않는 경우, 제품명에 “줄기가 제거되지 않은”이라는 표현 또는 유사한 표현이 있어야 한다(단, 마라가 머스카텔 형태와 송이형태 제외).
- 특징적인 코팅이나 유사한 처리를 사용한 경우, 적절한 용어가 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 있어야 한다; 예 “설탕 코팅”.
- 건포도에 “천연”이라고 표시할 수도 있으나 건조를 돕기위해 기름용액이나 알칼리 용액에 침지하는 경우 및 표백처리시에는 “천연”이라는 표시를 해서는 안된다.
- 씨없는 포도 형태의 경우, “씨없는”이라고 표시할 수 있고 제품명에 건포도의 품종 또는 품종형태군을 포함할 수 있다.

20. 만다린오렌지 통조림 (CANNED MANDARIN ORANGES) [CODEX STAN 68-1981]

- (1) 만다린오렌지 통조림은 *Citrus reticulata* Blanco의 특성을 갖으며 흠없고 숙성한 만다린 오렌지로 제조한 열처리제품이어야 하며, 물 또는 적절한 충전액을 채울 수 있다.
- (2) 제품은 전체 부분형, 부순 부분형, 조각형으로써 충전할 수 있다.
- (3) 전체부분형인 경우는 다음과 같은 방식으로 크기에 따라 구별될 수 있다.
 - “대”-고형량 100g당 전체 부분 20이하
 - “중”-고형량 100g당 전체 부분 21~35
 - “소”-고형량 100g당 전체 부분 36이상
- (4) 충전액은 다음으로 구성할 수 있다 : 물; 감귤류쥬스; 혼합감귤류쥬스; 물과 감귤류쥬스(들); 당류(설탕, 전화당시럽, 포도당, 과당, 과당시럽, 포도당시럽, 전조포도당시럽, 전화당 포함)
- (5) 당류 첨가시의 충전액 분류
 - 약간 달게한 (과실명)쥬스 - 14°Brix이상
 - 매우 달게한 (과실명)쥬스 - 18°Brix이상

물이나 물/만다린오렌지 주스, 또는 물/다른 감귤류주스에 당류를 첨가할 경우, 충전액은 다음과 같이 분류하여야 한다.

- 묽은 시럽 - 14°Brix 이상
- 진한 시럽 - 18°Brix 이상

해당국내의 판매가 금지되지 않은 경우 다음과 같은 충전물이 사용될 수 있다.

- 약간 달게한 물, 약간 달게된 물 또는 매우 묽은 시럽 - 10°Brix 이상 14°Brix 미만
- 매우 진한 시럽 - 22°Brix 이상

(6) 결함허용치 :

결 함	물냉 과실의 최대허용치
부서진 부분이나 조각(전체부분형)	7% $\%$
조각(부순부분형)	15% $\%$
막	7cm/100g
섬유가닥	5cm/100g
씨(지름 4.0mm 이상인 것)	1/100g

(7) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산미료	330	79, 224
혼탁방지제	416	216

(8) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(9) 고형량은 다음 퍼센트 이상이어야 하고, 밀봉용기에 완전히 채운 20°C 증류수 무게를 기준하여 계산하여야 한다.

- 완전한 부분형 55%
- 부순 부분형과 조각형 58%

(10) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 유형 “완전한 부분형”, “부순 부분형”, “조각형”은 “만다린오렌지”명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 적절하게 표시하여야 한다.
- 충전물은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 적절하게 표시하여야 하고 충전물의 조성에 따라 다음과 같이 명시하여야 한다.
 - “물에(담금)” 또는 “물에 충전된”
 - “만다린오렌지주스에” 또는 “(감귤류명) 주스에”
 - “(감귤류명) 주스에” 또는
 - “감귤류주스에” 또는
 - “혼합 감귤류주스에”
 - “약간 달게한 (감귤류 명) 주스” 또는
 - “매우 달게한 (감귤류 명) 주스(들)” 또는
 - “약간 달게한 감귤류주스” 또는
 - “매우 달게한 감귤류주스(들)”
 - “묽은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는
 - “약간 달게된 물” 또는
 - “매우 묽은 시럽” 또는

- “매우 진한 시럽”

- 충전물이 물과 만다린오렌지 주스 또는 물과 1가지 이상의 감귤주스(충전액 부피로써 과일주스가 50% 이상이어야 함)을 함유할 경우는 충전액은 특정 과일주스가 많이 들어 있음을 나타내는 “만다린오렌지 주스와 물” 또는 “(감귤류 명) 주스(들)과 물”과 같은 표현을 나타내야 한다.
- 농축액으로 제조한 과일주스의 경우는 희석·조정된 사실을 다음과 같이 성분표에 나타내야 한다. “농축액으로 만든(과실명) 주스” 또는 “농축(과실명) 주스로 만든(과실명) 주스”
- 크기 분류를 나타낼 수 있다. : 상기(3)조를 참조

21. 과일카테일 통조림 (CANNED FRUIT COCKTAIL) [CODEX STAN 78-1981]

- (1) 과일카테일 통조림은 신선하거나 동결된 또는 통조림된 과일의 작은 조각과 작은 과일의 혼합물로 제조한 열처리제품이어야 한다.
- (2) 과일은 다음의 형태와 유형이어야 한다: 배(껍질제거, 씨제거, 각절); 복숭아(껍질제거, 씨제거, 각절); 파인애플(껍질제거, 중심제거, 부채꼴절단 또는 각절); 체리(반절 또는 완전, 씨제거 또는 씨함유, 가벼운 것, 단 품종, 인공색소로 붉게한 것, 또는 인공적으로 붉게하고 풍미부여한 것, 인공적이거나 자연적인 것); 포도(완전)
- (3) 제품은 당류를 함유 또는 함유하지 않거나, 선택적 성분의 유무와 관련없이 다음 충전물의 하나로 충전할 수 있다.
 - 물
 - 물과 과일주스
 - 과일주스
- (4) 임의 성분: 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당, 향신료, 박하
- (5) 제품 배합

	5종과일 과일카테일	4종과일 과일카테일
복숭아	30%~50%	30%~50%
배	29%~49%	29%~49%
파인애플	6%~16%	6%~16%
		-그리고 다음중 하나-
포도	6%~20%	6%~20%
체리	2%~6%	1%~15%

- (6) 물, 물과 1종이상의 과일주스에 당류를 첨가할 경우는 충전액은 다음의 개략적인 농도에 따라 분류하여야 한다.
 - 약간 달게한 (과실명) 주스 - 14°Brix 이상
 - 매우 달게한 (과실명) 주스 - 18°Brix 이상
 해당국내의 판매가 금지되지 않은 경우 다음과 같은 충전물이 사용될 수 있다.
 - 약간 달게한 물, 약간 달게된 물 또는 매우 묽은 시럽 - 10°Brix 이상 14°Brix 이하
 - 매우 진한 시럽 - 22°Brix 이상
 - 과일주스(들)에 당류를 첨가할 경우, 충전액은 다음의 분류에 따라 14°Brix 이상이어야 한다.

- 약간 달게한 (과실명) 주스 - 14°Brix이상
- 매우 달게한 (과실명) 주스 - 18°Brix이상

(7) 결합허용치

결합	최대 한계치
흙있는 과실조각	(물빠 과실의 무게의 근거) 영향받는 과실 총수 20% ¹⁰⁰
껍질(평균에 근거)	25cm ² 집합면적/2kg
씨 물질	크기 상관없이 1조각/2kg
작은 줄기	5/kg
큰 줄기	1큰 줄기 또는 그 조각/kg

(8) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
착색료	127	125
풍미제-천연 과실에센스	-	144
풍미제-천연 및 천연과 동등한 합성물	-	142
풍미제-체리 월계수(laurel)유	-	141
풍미제-쓴 아몬드유	-	141
항산화제	300	104

(9) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(10) 고형량은 60%이상이어야 하고, 밀봉용기에 완전히 채운 20°C 증류수 무게를 기준으로 하여 계산하여야 한다.

(11) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 이용가능할 경우 제품이 팔리는 국가에서 완전한 성분표와 함께 그림의 표현(시)이 허락되지 않는 한, 다음 내용을, 이용가능할 경우, 제품명 “과일카테일”의 일부로서 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
 - “5종 과일” 또는 “5종 과일 함유”
 - “4종 과일” 또는 “4종 과일 함유”
- 충전물은 제품명의 일부로서 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 적절하게 표시하여야 하고 충전물의 조성에 따라 다음과 같이 명시하여야 한다.
 - “물에(담금)” 또는 “물에 충전된”
 - “(과실명) 주스에”
 - “(과실명들) 주스에” 또는
 - “과실 주스들에”
 - “혼합 과실주스들에”
 - “약간 달게한 물” 또는
 - “약간 달게된 물” 또는
 - “매우 묽은 시럽” 또는
 - “묽은 시럽” 또는

- “진한 시럽” 또는
- “매우 진한 시럽”
- “약간 달게한 (과실(들)명) 주스” 또는
- “매우 달게한 (과실(들)명) 주스” 또는
- “약간 달게한 과실주스” 또는
- “약간 달게한 혼합과실주스” 또는
- “매우 달게한 과실주스” 또는
- “매우 달게한 혼합과실주스들”
- 충전물이 물과 1가지 이상의 과실주스(충전액 부피로써 과실주스가 50% 이상이어야 함)을 함유할 경우는 충전액은 특정 과실주스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다. 즉, “(과실명) 주스(들)과 물”
- 제품을 특징짓는 풍미를 한 경우는 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 명시하여야 한다.
- 체리를 인공적으로 착색하거나 또는 인공적으로 풍미를 갖게한 경우는 다음의 표시를 첨가물을 명명하는 대신에 성분표에 허락한다.
 - “빨간색으로 인공적으로 착색된 체리”
 - “빨간색으로 인공적으로 착색되고 인공적으로 풍미된 체리”
- 색을 보존키위하여 아스코르빈산을 첨가한 경우, “항산화용 L-아스코르빈산 첨가”와 같이 성분표에 명기하여야 한다.

22. 잼(과일 설탕조림) 및 젤리(JAMS AND JELLIES) [CODEX STAN 79-1981]

- (1) 잼 또는 설탕조림(preserve, conserve)은 과실 전체, 과실조각, 과실 펄프, 또는 과실푸레인 적절한 과실원료(신선, 동결, 농축 또는 기타 가공처리된 것)로 제조한 제품이어야 하며; 과실주스 또는 농축과실주스를 사용할 수 있으며 탄수화물성 감미료를 혼합할 수 있으며; 물을 가할수 있으며 적절한 농도로 가공할 수 있다.
- (2) “과실”은 잼을 만드는데 적절한 것으로 인정되는 과일과 채소이며 밤, 생강, 메론, 대황, 토마토를 포함하는 것을 말한다.
- (3) “젤리”는 부유하는 과실입자가 최대한 없는 적절한 과실성분(신선, 동결, 농축 또는 기타 가공처리된 것)으로 제조한 제품으로 탄수화물성 감미료를 혼합하여야 하고, 물이 첨가될 수 있으며 반고체 농도로 가공하여야 한다.
- (4) “가용성 고형물”은 국제 설탕척도(international sucrose scale)을 사용하여 20°C에서 정확하게 굴절계 방법으로 측정한 것으로서 가용성고형분의 무게 백분율을 의미하며 불용성 고형물 또는 산에 대한 보정을 하지 않는 것을 말한다.
- (5) 잼(설탕조림)과 젤리는 다음을 함유할 수 있다.
 감귤류 주스; 약초; 향신료(분말생강 포함); 식초; 정유(essential oil); 증류주(spiritu-ous liquour); 버터; 마아가린; 기타 식용유(소포제로 사용); 꿀; 잼에서의 과실주스 또는 과실주스농축액(라브루스카(labrusca))잼 경우, 포도주스와 농축포도주스는 필요 과실함량의 일부분이 될 수 있다).

(6) 배 합

기준 A

원래 과실성분의 무게가 비율 45이상, 단 최종제품의 무게 100에서 추가 설탕과 선택적 성분은 제외한다(다음은 제외).

- 블랙커런트(blackcurrant), 로즈힙 (rosehip), 퀴스(quice) 비율 35
- 생강 비율 25
- 카슈(cashew)사과 비율 23
- 시계초열매(fassionfruit) 비율 8

기준 B

원래 과실성분의 무게가 비율 33이상, 단 최종제품의 무게 100에서 추가 설탕과 선택적 성분은 제외한다(다음은 제외).

- 블랙커런트(blackcurrant), 로즈힙 (rosehip), 퀴스(quice) 비율 25
- 생강 비율 15
- 카슈(cashew)사과 비율 16
- 시계초열매(fassionfruit) 비율 6

(7) 과실 혼합

- 잼 또는 젤리가 2종의 과실을 함유한 경우, 첫번째 나오는 과실명은 메론, 시계초열매, 레몬, 파파야 또는 생강이 2종 중 하나인 경우를 제외하고는 총 과실량의 50% 이상 75%미만이어야 한다. 메론이나 파파야가 구성성분인 경우는 95%정도가 되어야 하고 파인애플, 시계초열매, 레몬, 생강이 있는 경우는 75%이상의 주요성분과 함께 5%이상의 수준이어야 한다.
- 잼과 젤리가 3종의 과실을 함유하는 경우, 첫번째 나오는 과실명은 총과실량의 33% 이상 75%미만이어야 한다.
- 잼과 젤리가 4종이상의 과실을 함유하는 경우, 첫번째 나오는 과실명은 총과실량의 25%이상 75%미만이어야 한다.

(8) 최종 제품의 가용성고형물값은 65%이상이어야 한다.

(9) 결합 허용치(450g의 검체단위에 근거)

결 합	최대 한계치
무해한 외부이물질	2조각
씨	1조각
씨 조각	2조각
손상된 부분	5조각
광물성 불순물	
• 딸기잼	0.04%(무계로)
• 기타 잼	0.01%(무계로)

(10) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도 조절제	330	79, 224
"	296	84
"	270	83
"	334	92
"	336	87
"	335	92
"	337	89
"	326	88
"	351	88
"	350	91, 92
"	297	82

산도조절제	500	89, 202
"	331	90, 93, 202, 203, 224
"	351	88, 87, 93, 200, 205
"	325	92
"	350	91, 92
"	332	87, 93, 200, 205
"	331	90, 93, 202, 206
"	501	87, 88, 199, 200
"	365	90
"	366	87
소포제	471	132
"	900	101
점증제	440	217
착색료	127	125
"	124	127
"	143	126
"	124	127
"	102	128
"	110	128
"	133	122
"	132	127
"	150a	124
"	150d	123
"	140	124
"	160f	118
"	161g	122
보존료	211	180
"	216	180
"	214	174
"	218	174
보존료	220	186
"	227	173
"	202	178
"	201	184
"	200	185
천연과실에센스	-	144
천연민트향	-	142
천연 시나몬(cinnamon)향	-	141
바닐라와 바닐린	-	145
고형제(과실에 한함)	227	173
"	509	190
"	327	78, 195
"	578	194
염화칼슘(고형제)	509	190
항산화제(잼과 블랙커런트잼 참조)	300	104

- (11) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
- 기준 A에 대한 것, 제품명은 특(extra)잼 또는 고(high) 잼(또는 젤리, 설탕조림)이어야 한다.
 - 기준 B에 대한 것, 제품명은 가벼운(light) 잼 또는 저(low) 잼 또는 과일스프레드(또는 젤리, 설탕조림)이어야 한다.
 - 제품명은 밤으로 만든 제품은 크레임(크림, creme)이라고 할 수 있으며, 식품에 독특한 향을 부여키 위하여 어떤 성분을 첨가한 경우는 제품명에 “X로 풍미된” 또는 “X로 풍미한” 용어를 덧붙여야 한다.
 - 모든 경우에 있어서 최종제품의 비율 100에 사용된 과일 성분비율을 나타내는 말을 표지에 제품명과 함께 나타내야 한다. 가용성고형분이 65%미만인 제품의 경우는 “잼(설탕조림, 젤리)” 용어는 제품이 판매되는 국가의 법과 관습에 따라서 과일(들)명과 “잼(설탕조림, 젤리)” 이외의 명칭을 포함하는 제품명에 포함될 수 있다.
 - 무게 비율순에 따라서 과일(들)명을 제품명 전후에 두어야 한다.
 - 제품명은 과일품종명을 포함할 수 있다.
 - 제품명이나 과일명은 특성을 나타내는 수식어를 포함할 수 있다(즉, 씨없는 블랙베리 잼).
 - 생강, 파인애플 또는 무화과열매로 만든 잼은 감귤류 과일의 유무와 관련없이 판매 해당국에서 관습적으로 “(원료명) 마말레이드”라고 표기한다면 그렇게 서술할 수 있다.
 - 색상 보존을 위하여 아스코르빈산이 첨가된다면 성분표에 아스코르빈산으로 명시하여야 한다.

주의: 이 기준은 식이요법용이나 당뇨병 환자용으로 표시되거나 목적된 제품에는 적용하지 않는다; 저당 함유 제품 또는 제조용으로 표시되거나 목적된 제품에도 적용하지 않는다.

23. 감귤류 마말레이드(CITRUS MARMALADE) [CODEX STAN 80-1981]

- (1) 마말레이드는 과일 전체, 과일조각, 과일 펄프, 또는 과일퓨레(일부 또는 전체껍질을 제거된 것)인 감귤류 과실로 제조한 제품이며; 감귤류쥬스와 껍질 추출물을 사용할 수 있으며; 탄수화물성 감미료를 혼합할 수 있으며 물을 가할 수 있다.
- (2) 젤리 마말레이드는 얇게 절단된 껍질의 일부분이 제거된 것을 제외한 불용성 고형물 또는 불용성 고형물로 (1)조에 서술된 것과 같이 만든 제품
- (3) 이 기준은 감귤류이외의 과실로 만든 제품에는 적용하지 않는다 「감귤류 과실의 유무와 관련없이 생강, 파인애플 또는 무화과열매로 만든 잼은, 잼(과실 설탕조림) 및 젤리(CODEX STAN 79-1981)로 다룬다」; 비탄수화물성 감미료로 제조된 제품과 “당뇨환자” 또는 “식이용” 제품으로 표기된 제품; 이 기준의 최소규정을 따르지 않는 저당함량 제품; 제조용으로 명백히 목적되거나 표시된 제품에는 이 기준을 적용하지 않는다.
- (4) 감귤류 마말레이드는 다음을 함유할 수 있다.
감귤류 쥬스; 정유(essential oil); 증류주(spirituos liquor); 버터; 마아가린; 기타 식용유(소포제로 사용); 꿀
- (5) 제품은 최종제품의 무게 비율 100에 대해 가공된 감귤류 과실성분이 무게로 20 비율 이상이어야 한다.

(6) 최종제품의 가용성고형분 치는 65%이상이어야 한다.

(7) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
산도 조절제	330	79, 224
"	296	84
"	270	83
"	334	92
"	297	82
상기 산도조정제인 산의 나트륨, 칼륨, 칼슘 염들		
pH 조정제	501	199, 200, 87, 88
"	500	89, 202
"	331	90, 93, 202, 206, 224
소포제	471	132
"	900	101
점증제/겔화제	440	217
착색료	150a	124
"	150d	123
"	110	128
"	102	128
"	143	126
보존료	200	185
"	202	178
"	220	186
천연감귤류에센스	-	142
항산화제	300	101

(8) 포장식품의 표시에 대한 일반기준에 명기된 필수요구사항에 추가하여 다음의 특정규정을 적용한다.

- 제품명은 “마말레이드” 또는 “젤리 마말레이드”로 적절하게 표시하여야 한다.
- 오렌지로만 만들지 않은 제품의 경우, 제품제조에 사용한 감귤류를 포함하는 명시를 하여야 한다. 단, 오렌지이외의 감귤류 과실의 비가 과실함량의 무게로 10%를 초과하지 않을 때에는 제외할 수 있다.
- 감귤류 과실들의 명칭을 무게 비율순에 따라서 제품명에 명기하여야 한다.
- 제품명은 감귤류 과실품종명을 포함할 수 있다(즉, 바렌시아 오렌지 마말레이드).
- 독특한 향 성분을 첨가한 경우에는 제품명에 “X로 풍미된” 또는 “X로 풍미한”과 같은 용어를 수반하여야 한다.
- 색상 보존을 위하여 아스코르빈산이 첨가된다면 성분표에 아스코르빈산으로 명시하여야 한다.

24. 숙성완두 가공 통조림 (CANNED MATURE PROCESSED PEAS) [CODEX STAN 81-1981]

- (1) 숙성완두 가공 통조림은 침지시킨 *Pisum sativum* L.(재배종)의 특성을 갖는 녹색완두콩 품종의 잘 익은 씨로서 청결하고 최대한 흠이 없고, 건조한 것으로 제조한 열처리 제품이여야 한다. 단, 마크로카르푸(Marcrocarpum) 아종은 제외한다.
- (2) 제품은 물로 충전하여야 하고 염을 함유할 수 있다; 하나 또는 그이상의 탄수화물성 감미료; 방향성 약초와 향신료; 야채와 방향성 약초의 줄기 또는 쥬스; 하나 또는 그이상의 야채로 된 고명(또는 두 혼합물, 물 뺀 야채성분의 최대 15%까지); 에센스

(3) 결합 허용치

결 합	물 뺀 콩무게에 근거한 최대 한계치
흠있는 콩	10% ^{m/m}
흠이 심한 콩	2% ^{m/m}
콩 조각	10% ^{m/m}
식물성 이물질	0.5% ^{m/m}
상기 결합 총량	15% ^{m/m}

- (4) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
고형제	509	190
"	327	78, 195
"	578	194
연화제	500	89, 202
"	331	90, 93, 202, 206, 224
착색료	143	126
"	102	128
"	133	122
천연착향료	-	

- (5) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)
- (6) 제품의 고형량은 밀봉용기에 완전히 채운 20°C 증류수량의 19.5%이상이어야 한다.
- (7) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
 - 제품명은 “가공완두”, “숙성완두”, “환원건조완두”, 또는 “조리건조완두”, 또는 “침지한 건조완두” 또는 제품이 판매되는 국가에서 사용하는 동등한 용어이어야 한다.
 - 특징적인 조미 또는 풍미의 명기는 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
 - 녹색이 아닌 콩의 경우, 제품명에 콩의 색상과(또는) 품종유형을 포함하여야 한다.
 - 완두가 “신선한”, “원예” 또는 “녹색”이라는 할 수 있는 어떠한 참고사항도 안되고, 완두를 건조, 침지한 것이 아닌 다른 완두라는 것을 직접적으로, 모호하게, 약식으로 또는 함축적으로 표현하는 어떤 다른 말 또는 그림을 사용해서는 안된다.

25. 열대과일 샐러드 통조림 (CANNED TROPICAL FRUIT SALAD) [CODEX STAN 99-1981]

(1) 열대과일 샐러드 통조림은 아래의 (2)조에 서술한 기본적인 선택적인 과일의 혼합체로 제조한 열처리제품이어야 한다. 제품제조에 사용하는 과일은 신선한 것, 동결한 것 또는 통조림한 것일 수 있으며 물 또는 다른 적절한 액상 충전물을 충전하여야 한다. 그리고 제품은 영양적 감미료를 함유할 수 있다.

(2) 제품조성

기본 과실	최 소	최 대
과인애플	45%	65%
과파야 또는 망고	25%	50%
바나나	5%	20%
라이치(litchi)	5%	20%
메론	5%	20%
롱간(longan)	5%	20%
구아바	5%	20%
선택 과실	최 소	최 대
구아바 퓨레	5%	20%
캐슈(cashew)	2%	20%
시계초열매(passion fruit)	1%	5%
빵나무(jack)과실	5%	20%
포도	3%	15%
람부탄(rambutan)	5%	20%
오렌지(만다린 포함)	3%	15%
마라퀴노(maraschino) 체리	1%	4%
복숭아	5%	20%
그레프후르트	3%	15%
배	5%	20%

상기 선택과실은 과실의 비율 결정에 고려하지 않는다. 이는 가공후 이들 과실의 밀도가 이들 과실의 고품량의 정확한 측정을 방해하기 때문이다.

(3) 제품은 물, 물과 과실쥬스, 과실쥬스에 첨가할 수 있으며, 당(설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 과당, 과당시럽 포함)을 첨가할 수 있다.

(4) 당류를 첨가할 경우의 충전액 분류

- 약간 달게한(과실명) 쥬스 - 14° Brix 이상
- 매우 달게한(과실명) 쥬스 - 18° Brix 이상
- 묽은 시럽 - 14° Brix 이상
- 진한 시럽 - 18° Brix 이상
- 약간 달게한 물, 약간 달게된 물 또는 매우 묽은 시럽 - 10° Brix 이상 14° Brix 미만
- 매우 진한 시럽 - 22° Brix 이상

(5) 결합 허용치

결합	최대 한계치
흠있는 과일조각	2조각/물뺀 과일 100g
껍질	6.5cm/총량 500g
씨(시계초열매 씨제외), 씨물질과 외부 식물성 물질	2g/총량 500g

(6) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
착색료	127	125
체리 월계수(laurel)유	-	141
쓴 아몬드유	-	141
천연풍미제	-	142
항산화제	300	104
산미료(acidulant)	330	79, 224
고형제	509	190
"	327	78, 195
"	578	194

(7) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(8) 고형량은 밀봉용기에 완전히 채운 20℃ 증류수 무게의 50%이상이어야 한다.

(9) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 충전물은 제품명의 일부로서 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 적절하게 표시하여야 하고 충전물의 조성에 따라 다음과 같이 명시하여야 한다.
 - “물에 (담근)” 또는 “물에 충전된”
 - “(과실명) 주스에”
 - “(과실명들) 주스에” 또는
 - “과실 주스들에”
 - “혼합 과실주스들에”
 - “약간 달게한 (과실명) 주스” 또는
 - “매우 달게한 (과실명) 주스” 또는
 - “약간 달게한 과실주스” 또는
 - “매우 달게한 혼합 과실주스들”
 - “ 묽은 시럽” 또는 “진한 시럽” 또는
 - “약간 달게한 물” 또는 “약간 달게된 물” 또는
 - “매우 묽은 시럽” 또는 “매우 진한 시럽”
- 충전물이 물과 1가지 또는 2이상의 과실주스(충전액 부피로써 과실주스가 50%이상이어야 함)을 함유할 경우는 충전액은 특정 과실주스가 많이 들어 있음을 나타내는 표현을 하여야 한다. 예를 들면 “(과실명) 주스(들)과 물”
- 색을 보존키위하여 L-아스코르빈산을 첨가한 경우, “항산화용 L-아스코르빈산첨가”와 같이 성분표에 명기하여야 한다.
- 마르취노 체리가 있으면 “인공적으로 색과 풍미를 부여한 체리”와 같이 명시하여야 한다.

26. 식초절임 오이(CUCUMBER PICKLES) [CODEX STAN 115-1981]

- (1) 오이피클은 *Cucumis sativus* L.의 특성을 갖는 것으로 소금절임하였다가 탈염시킨 오이로 제조하여 직접 섭취를 목적으로 하는 제품이어야 하며, 자연적으로 발효되거나 인위적 조정으로 발효시키거나 신맛을 갖게한 신선한 오이를 사용하고; 자연적으로 발효되거나 인위적 조정으로 발효시키거나, 산미료를 첨가하여 보존시키고, 열 살균처리, 기타 물리적 방법 또는 화학적 보존제로 저장성을 부여할 수 있다.
- (2) 이 기준은 이들 과실을 나타내기 위하여 사용되는 크기나 국가적 관습에 상관없이 오이를 포함한다. 그러나 레리쉬(relish)라고 하는 곱게 다진 제품은 포함치 않는다.
- (3) 제품은 제품에 적절한 조미성분과 충전액을 충전할 수 있다. 그리고 용기 밀봉전후에 적절한 방법으로 보존처리하여야 한다(이러한 보존처리는 pH 4.6이하까지 하락시키는 산성화처리를 포함하며 산성화처리는 자연적이나 인위적 발효 또는 식초나 식용 산의 첨가이다. 또한 열 살균처리, 냉장 또는 화학적 보존료를 포함할 수 있다)
- (4) 제품은 신선 포장형태, 절인 형태 또는 다음의 특성을 갖는 세부분류(sub) 형태가 있을 수 있다.

<u>세부분류 형태</u>	<u>총 산도</u>	<u>염</u>	<u>무 염</u> <u>가용성 고형분</u>
딜(dill)형태	0.4~2.0%	1~4.5%	—
“...”(향신료(herb)명)	0.4~2.0%	1~4.5%	—
신 맛이 나는 피클	0.7~3.5%	1~5%	—
달고 신맛의 것	0.5~2.0%	0.5~3%	1.5%이상 14%미만
단 것	0.5~2.5%	0.5~3%	최소 14%
겨자 맛의 것	0.5~3.0%	1~3%	—
짜고 신맛의 것	0.5~3.5%	5~10%	—
부드러운 맛의 것	0.4~0.7%	1~3.5%	—
매운 것	0.5~3.0%	1~3%	—

- (5) 제품은 다음 유형중 하나이어야 한다.
 - 완전한 형(최대 54mm직경이나 4리터보다 큰 용기에 있는 경우는 최대 65mm일 수 있다. 직경 27mm보다 적은 유형의 완전한 오이는 “gherkin”이라고 할 수 있다);
 - 굽은 완전한 형(최대 54mm직경이고 적어도 35도로 굽어져야 한다);
 - 반절 형;
 - 손가락형, 길이로 절단한 형 또는 창형;
 - 절단된 고리형 또는 몽땅(토막)형(chunk), 가로로 절단하여 저민 형;
 - 띠형
- (6) 기타 허용성분; 물, 식초, 소금, 식용유, 영양적 탄수화물성 감미료, 파프리카, 약초, 향신료, 양념, 야채(30%미만을 함유할 수 있는 세부유형인 “겨자맛”을 제외하고는 제품 전체 무게의 5%를 넘지 못한다)

(7) 결함 허용량 : (20개의 완전한 오이 또는 40개의 반절형 또는 손가락형 또는 창형)

결 합	최대 한계치 (단위 수)	
	완전한 형 굽은완전한 형	반절 형 손가락 형 또는 창형
굽은 것(굽은 완전한 형 제외)	3	2
기 형	2	1
흠 집	3	3
기계적인 손상	3	
줄 기	3	2
불량 조직	1	3
퇴색·변색	2	2
중량이 빈 것	1	-
상기 결함의 최대 총합	7	11
절단된 고리형, 저민형, 띠형(물뎀 피클 300g당)		
결 합	최대 한계치(g)	
흠 집	15	
기계적인 손상	30	
불량 조직	10	
퇴색·변색	10	
중량이 빈 것	30	
줄 기	각 2	
최대허용 총합	75g	

(8) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
용해제와 분산제	433	133
"	415	222
"	414	215
"	405	220
"	401	220
"	403	208
"	404	209
"	407	211
고형제	509	190
"	327	78, 195
"	578	194
보존료	220	186
"	210	172
"	211	180
"	212	175
착색료	101	127

착색료	143	126
"	141	124
"	102	128
"	160b	116
"	100	125, 129
"	110	128
"	160a	120
"	133	122
"	150a	124
"	150d	123
접중제	412	213
"	410	210
산미료	260	77
"	270	83
"	296	84
"	330	79, 224
천연 풍미제	-	142

(9) 오염물질 : 주석, 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(10) 최소 충전부피 요구량

- 완전한 형과 굵은 완전한 형 - 오이 성분은 절인 형태인 경우 용기의 총 부피의 55% 이상 그리고 신선 - 충전형인 경우는 53% 이상을 차지하여야 한다.
- 다른 모든 유형 - 절인 형태인 경우 용기의 총 부피의 57% 이상 그리고 신선 - 충전형인 경우는 55% 이상을 차지하여야 한다.

(11) "포장식품의 표시에 대한 일반기준"에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 제품명은 "산절임(피클한) 오이", "오이 산절임(피클)" 또는 "gherkins"
- 충전유형과 형태, 세부형태는 제품명 매우 가까이에 명기하여야 한다.
- 세부 형태 "굵은 것(dill)"은 낮은 소금 농도용액에서 자연적으로 발효된 오이인 경우는 "자연적으로 굵은 것" 또는 "원래 굵은 것"으로 표시할 수 있다.
- 완전한 형인 경우 4리터보다 큰 용기에 있는 대략적인 갯수범위를 제품명 매우 가까이에 명기하여야 한다.

27. 당근 통조림(CANNED CARROTS)[CODEX STAN 16-1981]

(1) 당근 통조림은 *Daucus carota* L.의 특성을 갖는 당근 품종(재배종)의 깨끗하고, 완전한 뿌리로 제조한 열처리제품이어야 하며, 당근의 잎, 푸른색 윗부분과 겹질을 제거하여야 하고, 물 또는 다른 적절한 충전액을 채워야 한다.

(2) 제품은 소금; 설탕, 전화당시럽, 포도당, 포도당시럽, 건조포도당시럽, 과당과 과당시럽; 방향성 약초와 향신료; 야채와 방향성 약초의 줄기 또는 쥬스; 하나 또는 그이상의 야채로 된 고명(물 빼 총 야채성분의 최대 10%까지); 버터, 마아가린 또는 다른 식용동물성 지질(만약 버터나 마아가린을 첨가시, 이러한 버터와 마아가린은 최종 제품의 3% 이상의 양이어야 한다); 치즈소오스; 전분(물리적 또는 효소적 변성-버터나 다른 식용 동물성 지질이 성분인 경우에 한함)

(3) 제품 유형은 다음과 같다.

- 완전한 형 - 당근이 최대 직경은 길이측에 직각으로 측정하여 50mm를 초과해서는 안된다; 가장 큰 당근과 가장 작은 당근의 직경 차이는 3:1을 초과해서는 안된다.
- 작은 완전한 형 - 직경이 23mm이하이고 길이가 100mm이하인 완전한 형의 당근
- 반절형
- 1/4절형
- 길이로 저민형 - 길이가 20mm이상이고 최대 폭의 측정치가 5mm이상
- 저민 형 또는 고리형 - 고리의 최대 두께는 10mm이고 최대 직경은 50mm
- 각절형 - 육면체 모서리가 12.5mm를 초과해서는 안됨.
- 채친 형, 불란서 형 또는 구두끈 형 - 띠 형태로 길이를 절단한 것의 단면이 5mm를 초과해서는 안됨(단면의 가장 긴쪽을 측정).
- 이중 각절형 - 가장 긴 면이 가장 짧은 면(12.5mm를 초과해서는 안됨)의 두배가 되고 절단부가 정사면체인 일정한 형태의 개체
- 토막 또는 조각형
- 손가락형 - 길이 40mm이상이고 직경이 23mm이하인 조각

(4) 충전 형태

- 액상매체가 사용된 액상 충전
- 액상 충전물이 제품의 총실중량의 20%를 초과해서는 안되고 용기는 용기내에 높은 진공이 가능한 조건하에서 밀봉된 진공 포장 또는 진공포장된 것

(5) 결합 허용치

- 외부 식물성 물질에 대한 허용치는 시료인 모든 용기의 총 함량에 기준하여 1000g당 1조각이어야 한다.
- 다른 결합은 아래의 기준에 근거하여 다음 표에 설정된 허용치에 적합하여야 한다.
 - 전체형 - 40개
 - 작은 완전한 형, 반절형, 1/4절형, 길이로 저민형, 토막형, 손가락형 - 80개
 - 각절형, 이중각절형, 채친형 또는 고리형 - 고품량 400g

전체형, 작은 완전한 형, 반절형, 1/4절형, 길이로 저민형, 토막형, 손가락형

결 합	범 위		
	경(minor)	중(major)	과중(serious)
• 흠집 - 반점 또는 변색 면적			
- 30mm ² 까지	X		
- 30mm ² ~200mm ²		X	
- 200mm ² 또는 30mm ² 를 초과하는 매우 검은 부분			X
• 기계적 - 통조림동안 마모되거나 눌러서 손상된 것			
- 약간 마모된 것	X		
- 뭉개지거나 부서지거나 균열을 나타냄		X	

기형 - 비정상적으로 꼬이거나

균열 성장

- 가벼운 상태	X	
- 현저한 상태		X
껍질 미세거 - 껍질면적		
- 가벼운 상태	X	
- 현저한 상태		X
질긴 것(심)-섬유소 발달로 인한 질기고 목질화된 단위		
- 가벼운 상태	X	
- 현저한 상태		X
- 심각한 상태(목질부)		X
녹색-“작은 완전한 형”과 “완전한 형”을 제외한 녹색 윗부분의 단위		
- 가벼운 상태	X	
- 현저한 상태(“완전한 형”)		X
- 현저한 상태	X	

허용결합의 최대수

- 완전한 형 - 중하고(major) 과중한 것을 합하여 5이하이고, 과중한 것이 1개 이하인 경우에는 40개 시료, 시료당 총 13.
- 작고 완전한 형, 반절형, 1/4절형, 길이로 저민형, 토막형, 손가락형각 - 중하고(major) 과중한 것을 합하여 10이하이고 과중한 것이 1개 이하인 경우에는 80개 시료, 시료당 모든 결합의 합 13.

각절형, 이중각절형, 채친형 또는 고리형의 결합

- 분해된 개체
- 흡있는 개체
- 섬유질인 개체

각절형, 이중각절형, 채친형 또는 고리형의 모든 결합의 합 - 시료단위당 25g을 넘는 단일 결합이 없는 경우 시료 400g당 50g

(6) 제3장의 해당 페이지에 나타낸 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

<u>식품첨가물/분류명</u>	<u>INS 번호</u>	<u>페이지</u>
변성전분	1401	153
"	1403	155
"	1412	156
"	1413	163
"	1410	161
"	1420	164
"	1440	160
"	1422	149
"	1414	151
"	1423	150
"	1411	156

변형성분	1404	162
"	1422	149
겔화제/점증제	414	215
"	407	211
"	412	213
"	410	250
"	403	208
"	404	209
"	402	219
"	401	220
"	405	220
"	440	217

(7) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로 계산하여서)

(8) 최소 고풍량 : 고풍량은 용기의 물 수용량의 무게 퍼센트로써 다음 이상이어야 한다 (소오스 팩 제외).

유 형	용 기	용 기
	850ml 이하	850ml 초과
완전한 형(파리스(Paris) 형)	50	55
완전한 형	53	57
작은 완전한 형, 반절형	55	57
가로로 저민형	58	57
각절형, 이중각절형	58	57
채친형 또는 구두끈형	53	57
1/4절형, 토막형, 저민형	58	60
손가락형	62	65

(9) "포장식품의 표시에 대한 일반기준"에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 유형을 적절하게 「상기(3)조 참조」 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
- 제품명은 사용 당근의 품종 또는 당근의 유형 또는 물결모양으로 절단 또는 저민 것을 묘사키 위한 "주름지게 절단" 용어를 포함 할 수 있다. 단, "파리스 당근" 품종은 "둥근" 당근으로써 명기하여야 한다는 제외.
- 제품을 특징짓게 하는 어떤 특정 소오스, 야채와(또는) 조미를 명기하여야 한다. 만약 마아가린이 사용되었다면 "마아가린 소오스 안에"라고 명기하여야 한다. "버터 소오스안에(첨가)"를 명기시는 사용지방은 버터지방이어야만 한다. 만약 치즈소오스를 사용시는 "치즈" 용어에 치즈의 종류명이 수반되는 "치즈소오스 안에"를 명기하여야 한다.
- 만약 당근이 진공포장되었다면, 이러한 사실을 표지에 "진공포장" 또는 "진공포장된 것"이라고 명기하여야 한다.

28. 살구 통조림(CANNED APRICOTS)[CODEX STAN 129-1981]

- (1) 살구 통조림은 *Prunus armeniaca* L.의 특성을 가지며 줄기가 제거된 신선한, 동결한, 미리 통조림화시킨 잘 익은 살구로 제조한 열처리제품이어야 하며, 액상 충전물로 채울 수 있다.
- (2) 제품은 영양적 감미료, 향신료, 식초, 살구씨와 핵을 함유할 수 있다.
- (3) 다음 유형은 껍질제거와 관계없이 제조할 수 있다. 그리고 고품충전은 동일 충전에서 껍질이 제거된 것과 껍질을 제거하지 않은 것을 혼합하여 제조할 수 있다.
 - 완전한 형, 반절형, 저민형, 조각형
- (4) 충전유형은 일반 충전(액상물 사용)과 고품충전(특히 유동성 액체가 거의 없는 모든 과실)을 포함한다.
- (5) 충전물을 사용시는 물, 과실쥬스, 혼합 과실쥬스, 물과 과실쥬스(들), 과실넥타로 구성할 수 있다. 앞의 충전물에는 설탕, 전화당, 포도당, 건조포도당시럽, 포도당시럽, 과당, 과당시럽, 꿀을 첨가할 수 있다.
- (6) 건조 영양적 감미료(설탕, 전화당, 포도당, 건조포도당시럽)는 액체 첨가없이 고품충전에 첨가할 수 있다. 그러나 일반적인 통조림 공정에서 일어날 수 있는 적은 양의 줄기, 물 또는 천연쥬스는 있을 수 있다.

(7) 감미료를 함유한 충전물의 분류

- 약간 달게한 과실쥬스(들) - 16°Brix이상
- 매우 달게한 과실쥬스(들) - 21°Brix이상
- 약간 달게한 물 약간 달게된 물, 매우 묽은 시럽-10°Brix이상 16°Brix미만
- 묽은 시럽-19°Brix이상 21°Brix미만
- 진한 시럽-21°Brix이상 25°Brix미만
- 매우 진한 시럽-25°Brix이상

(8) 결함 허용치

결 함	액상 충전	고형 충전
흠과 마모	30%(갯수로)	500g당 3개
부서진 부분(완전한, 반절)	15%(갯수로)	적용하지 않음
껍질(평균, 껍질제거형에 한함)	500g당 집합면적 6cm ² 이상	500g당 집합면적 12cm ² 이상
씨나 씨물질	500g당 1개 씨나 동등물질	500g당 1개 씨나 동등물질
무해한 이물질	500g당 2조각	500g당 3조각

상기 표에서 언급한 제품의 무게는 아래(11)조에 제시한 고품량이다.

- (9) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
천연 과실에센스	-	144
천연 풍미제와 천연과 동일한 풍미제	-	142

- (10) 오염물질 : 주석 최대 250mg/kg(Sn으로)

(11) 최소 고품량

유 형	최소 고품량
• 진하게 감미된 과실쥬스(들) 또는 넥타(들)에서 진한 시럽, 매우 진한 시럽	54%
• 묽게 감미된 과실쥬스(들) 또는 넥타(들)에서 묽은 시럽, 매우 묽은 시럽	55%
• 고품충전	82%

(12) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.

- 유형 「상기 (3)조 참조」과 충전 형태「상기 (4)조 참조」는 제품명 “살구”의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
- 제품명은 제품을 특징짓는 풍미에 대한 명시를 포함하여야 한다.
- 충전물은 제품명의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 적절하게 표시하여야 하고 충전물의 조성에 따라 다음과 같이 명시하여야 한다.
 - “물에 (담금)” 또는 “물에 충전된”
 - “쥬스에” 또는 “살구 쥬스에”(살구쥬스의 경우)
 - “(과실명) 쥬스에”(모든 다른 과실쥬스의 경우)
 - “(과실명) 쥬스에” 또는
 - “혼합과실쥬스에” 또는
 - “약간 달게한 쥬스” 또는
 - “약간 달게한 살구쥬스”
 - “매우 달게한 쥬스” 또는
 - “매우 달게한 살구쥬스”
 - “약간 달게한 (과실명) 쥬스” 또는
 - “약간 달게한 (과실명) 쥬스들” 또는
 - “약간 달게한 과실쥬스” 또는
 - “약간 달게한 혼합과실쥬스들”
 - “매우 달게한 쥬스(들)”
 - “약간 달게한 물”
 - “약간 달게된 물”
 - “매우 묽은 시럽”
 - “묽은 시럽”
 - “진한 시럽”
 - “매우 진한 시럽”
 - “넥타에” 또는 “살구넥타에”
 - “(과실명) 넥타에”
 - “(과실들 명) 넥타에”
 - “과실 넥타에”
 - “혼합과실 넥타에”
 - “살구쥬스와 물”
 - “(과실명(들) 쥬스(들)와 물)” 또는
 - “물과 (과실명(들) 쥬스(들))”
- 과실쥬스성분이 총충전물의 10%미만인 경우는 식품명에 명기하지 않아야 한다. 그러나 성분표에는 명기하여야 한다.

- 충전물에 감미료를 첨가하지 않은 경우, “설탕 무첨가” 또는 유사한 의미의 다른 용어를 식품명의 매우 가까이에 사용할 수 있다.
- 살구의 껍질을 “제거하였다”거나 또는 “제거하지 않았다”라는 표시를 포함할 수 있다.

29. 건조 살구(DRIED APRICOTS)[CODEX STAN 130-1981]

- (1) 건조 살구는 *Armeniaca vulgaris* Lam.(*Prunus armeniaca* L.)의 잘 익은 품종들로 제조한 제품이어야 하며 태양이나 다른 인정된 탈수방법으로 건조가공한 것으로 유통가능한 제품형태이어야 한다. 건조전에 황처리를 할 수 있다. 이 기준은 직접 섭취용 제품, 소비자용 용기로 재포장될 또는 소비자에게 직접 판매용인 대용량 용기에 포장한 건조살구에 적용된다.
- (2) 유형은 다음과 같다.
 - 완전한 형, 씨있는 형; 완전한 형, 씨뺀 형; 완전한 형, 씨뺀형 그리고 식용가능한 것을 충전한 것; 반절형; 납작한 형(slabs); 카마라딘 형(kamaradin)
- (3) 수분함량 :
 - 소르빈산으로 처리하지 않은 무황처리 건조살구 - 20% 이하
 - 소르빈산과(또는) 황처리 건조살구 - 25% 이하
- (4) 결합 허용치: 다음의 허용치를 모든 유형에 적용한다(“납작한 형”과 “카마라딘 형”제외). 시료크기는 1kg이다.

결 합	최대 허용
납작한 것	10% 이하
손상된 과실	10% 이하
부수어진 과실	10% 이하
벌레먹은 것과 더러운 과실	5% 이하
곰팡이 슨 과실	1% 이하
.....	
	총 15%
비숙성 과실	10% 이하

- (5) 제3장의 해당 페이지에 나타난 아래의 식품첨가물은 함유할 수 있다.

식품첨가물/분류명	INS 번호	페이지
보존료	202	178
"	200	185
"	201	184
"	220	186

- (6) “포장식품의 표시에 대한 일반기준”에 명기된 필수요구사항에 추가하여 아래의 특정 규정이 적용된다.
 - 제품의 유형「(2)참조」은 제품명 “건조살구”의 일부로써 또는 제품명에 매우 가까운 곳에 표시하여야 한다.
 - 크기분류와 품종 형태를 명기할 수 있다.

[다음호에 계속]