



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 4.4 повестки дня

СХ/САС 22/45/6

Сентябрь 2022 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок пятая сессия

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО СВЕЖИМ ФРУКТАМ И ОВОЩАМ (СCFFV) ДЛЯ ПРИНЯТИЯ ИЛИ УТВЕРЖДЕНИЯ КОМИССИЕЙ

1. Комиссии предлагается утвердить проекты стандартов и родственных текстов, представленных на окончательное утверждение (на Шаге 5/8) в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов. Соответствующие документы ССFFV перечислены в **Части 1** настоящего документа.
2. Замечания ССFFV по предлагаемым проектам стандартов и родственных текстов, представленные в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, приводятся в документе СХ/САС 22/45/6 Add.1.
3. Кроме того, Комиссии предлагается утвердить предложения о проведении новой работы с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом. Соответствующие предложения ССFFV перечислены в **Части 2** настоящего документа, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В справочных целях и для обеспечения их наличия на всех шести официальных языках эти проектные документы также включены в настоящий документ. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете *Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус"*.

Часть 1 – Стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
CCFFV	Предлагаемый проект стандарта на лук репчатый и лук-шалот	REP22/FFV Пункт 35, Приложение II	N02-2018	5/8
	Предлагаемый проект стандарта на ягоды	REP22/FFV Пункт 56, Приложение III	N03-2018	5/8
	Предлагаемый проект стандарта на свежие финики	REP22/FFV Пункт 78, Приложение IV	N01-2016	5/8
	Предлагаемая поправка к "Стандарту на бананы" (CXS 205-1997)	REP22/FFV Пункт 88, Приложение V	-	Принятие

Часть 2 – Предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCFFV	Предложение о проведении новой работы по разработке стандарта на паслен китоский	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FFV, подпункт i) пункта 84 • Приложение I к настоящему документу
	Предложение о проведении новой работы по разработке стандарта на свежие листья карри	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FFV, подпункт i) пункта 97, Приложение VI • Приложение II к настоящему документу

Приложение I**Предложение о разработке стандарта для Комитета Кодекса по свежим фруктам и овощам**

Стандарт Кодекса на паслен китоский

Подготовлено Колумбией

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паслен китоский¹ (*Solanum quitoense* Lam.) – растение семейства пасленовых, плодовая культура, плод – шаровидная ягода с желто-оранжевой кожурой в зрелом состоянии, покрытая опушением (волосками). Внутри разделен мембранными перепонками на четыре отделения, заполненные зеленовато-желтоватой горьковато-сладкой сочной мякотью, с большим количеством мелких семян.



Источник:

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA

Источник:

<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2011/10/10/investigacion-del-lulo-en-narino/>

В диком виде паслен китоский встречается в Андском регионе Южной Америки, в частности, в Колумбии, откуда он распространился в Центральную Америку и Мексику. Плоды паслена китоского обладают уникальными характеристиками: этот экзотический фрукт наделен не только очень приятным ароматом и вкусом, но и целым рядом питательных свойств, которые делают его очень востребованным (см. таблицу ниже):

Вещества	Содержание
Вода	87,0%
Белки	0,74%
Жиры	0,17%
Зола	0,95%

¹ В некоторых странах этот плод также известен как кастилья-луло и наранхилла.

Углеводы	8,0%
Пищевые волокна	2,6%
Кальций	34,2 мг
Железо	1,19 мг
Фосфор	13,5 мг
Витамин С	29,4 мг
Пищевая ценность плодов паслена китоского на 100 г пищевого продукта.	
Источник: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA, 2002	

Плоды паслена китоского, называемого в других странах также наранхилла, обычно употребляются в виде сока, но могут добавляться в десерты и другие блюда, придавая им особый вкус и аромат.

ОБОСНОВАНИЕ РАЗРАБОТКИ СТАНДАРТА КОДЕКСА НА ПАСЛЕН КИТОСКИЙ

1. Область применения

Цель стандарта – закрепить в международном документе требования к качеству и безопасности плодов паслена китоского, принимая во внимание особые характеристики этого фрукта и руководящие принципы, которые установлены Кодексом для продуктов, предназначенных для потребления человеком. Стандарт применяется к плодам паслена китоского (*Solanum quitoense* Lam), относящегося к семейству пасленовых, которые продаются свежими после их подготовки и упаковки для дальнейшего употребления в пищу человеком.

2. Значимость и актуальность

Учитывая мировую тенденцию к потреблению натуральных продуктов с наименьшей степенью обработки или переработки, фрукты являются очень важным источником таких продуктов, о чем свидетельствует разнообразный ассортимент новых фруктов, которые включаются в торговлю между странами. Этот растущий спрос на продукты, продаваемые в свежем виде, приносит пользу для здоровья потребителей и выгоды для стран-производителей, поскольку появление международного стандарта на тот или иной фрукт укрепляет его позиции на мировом рынке, что увеличивает спрос на него и, таким образом, улучшает условия жизни тех, кто его выращивает, повышая получаемый от его продажи доход.

Стандарт позволит привести требования к качеству и безопасности плодов паслена китоского в соответствие с принципами "Кодекс Алиментариус"; кроме того, он будет способствовать развитию справедливой международной торговли плодовыми культурами, поскольку стандарт станет справочным документом для производителей и потребителей, что облегчит торговлю плодами паслена китоского.

3. Основные вопросы, требующие рассмотрения

Аспекты, которые необходимо учитывать при разработке стандарта на паслен китоский, в основном состоят в следующем:

- установление минимальных требований к качеству, которым должны соответствовать плоды паслена китоского при определении их пригодности к потреблению;
- классификация плодов паслена китоского по категориям в зависимости от типа и степени наличия дефектов;
- установление диапазона размеров и массы, характерных для плодов паслена китоского, в качестве критерия их отбора для коммерческих целей;
- установление допусков по качеству и размеру плодов в упаковке;
- включение положений, которые необходимо учитывать в отношении однородности упакованного продукта и характеристик используемой упаковки;

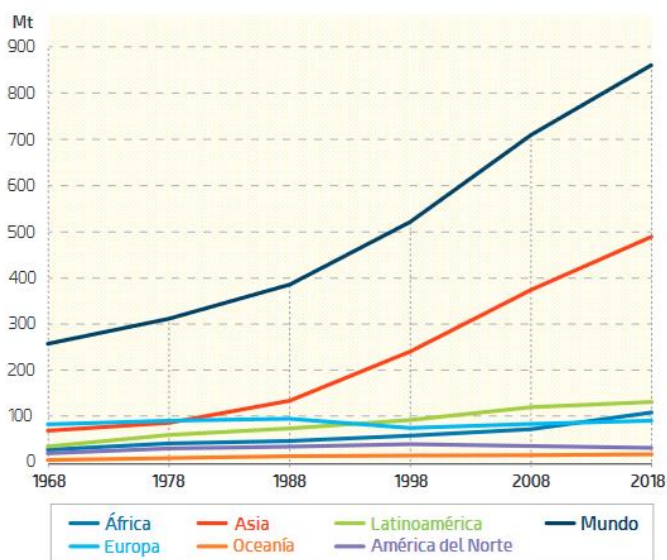
- уточнение требований к информации, которая должна указываться на маркировке и этикетке упаковки в соответствии с руководящими принципами, установленными "Кодекс Алиментариус", в интересах защиты потребителей;

- включение руководящих принципов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" в отношении загрязняющих примесей, микробиологических требований и других санитарно-гигиенических положений, связанных с обработкой пищевых продуктов.

4. Оценка на основе "Критериев для установления приоритетов работы"

4.1 Объем международной торговли

Мировое производство фруктов демонстрирует рост, который можно представить следующим образом:



Производство фруктов в период с 1968 по 2018 год, в мире и по регионам в миллионах тонн (Источник: ФАОСТАТ, 2020).

Предложение фруктов в мире неуклонно увеличивалось в период с 1968 по 2017 год. Например, в Азии объем производства за этот период вырос примерно на 750% в натуральном выражении, особенно за счет наращивания производства в Китае, в то время как в Африке производство увеличилось в четыре раза – с 45 до 180 млн тонн в год. Производство фруктов в Центральной и Южной Америке за последние 50 лет возросло на 317%. В Европе оно выросло на 117% и в Северной Америке – на 174%.

Ниже в таблице приведены показатели мирового производства в 2018 году в разбивке по странам; крупнейшим производителем фруктов является Китай, а Колумбия находится на четырнадцатом месте.

Производство фруктов в разбивке по странам (2018 год)	Млн тонн
Китай	244
Индия	99
Бразилия	40
Мексика	33
Соединенные Штаты Америки	26
Турция	24
Индонезия	20
Испания	19
Иран (Исламская Республика)	19
Италия	18
Филиппины	17
Египет	15

Нигерия	12
Колумбия	12

Источник: ФАОСТАТ (2020)

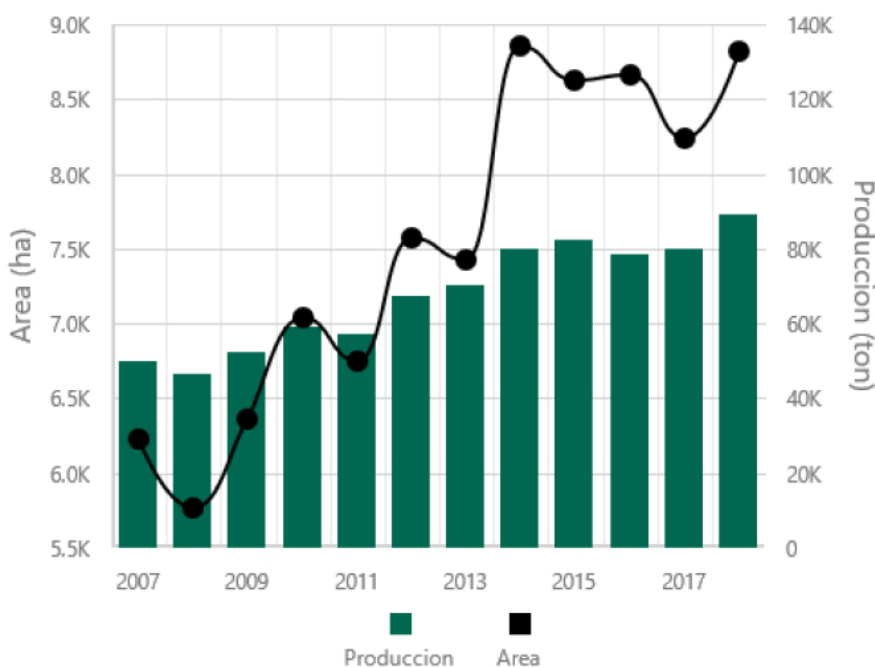
В случае Колумбии эти показатели являются результатом государственной политики, направленной на стимулирование производства, потребления и экспорта фруктов, в том числе следующих мер: "санитарная дипломатия", сбор урожая и продажа по фиксированной цене, колумбийский экспорт сельскохозяйственной продукции, "Стратегия 360" и Соглашения об экономическом росте и др.

Что касается паслена китоского, то в последние годы в Колумбии объем производства этой культуры и площади под ней значительно увеличились, поскольку этот продукт становится известен в других странах, а производители получили техническую помощь в повышении стандартов производства.

Кроме того, в связи с увеличением объемов производства плодов в Колумбии, на многие из которых имеются стандарты Кодекса, паслен китоский также постепенно завоевывает свою долю на рынке и получает признание, а принятие нового международного стандарта придаст этому процессу значительный импульс.

На следующих графиках представлены показатели производства паслена китоского за предшествующие периоды с учетом изменений в объемах производства и площадях под этой культурой. Затем показывается урожайность, достигнутая за прошедшее время в результате внедренных улучшений и поддержки, оказанной производителям паслена китоского, как указано выше.

Изменение объема производства паслена китоского и площадей под ним



Источник: Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet.

С 2016 года наблюдается устойчивый рост производства паслена китоского, превышающий показатели 2015 года, когда был достигнут максимальный объем производства в новейшей истории. В то же время по состоянию на 2017 год площади под ним увеличиваются, сравнявшись с площадями под ним в 2014 году и превысив площади под ним в 2015 году, когда, как указано, производство достигло максимального объема.

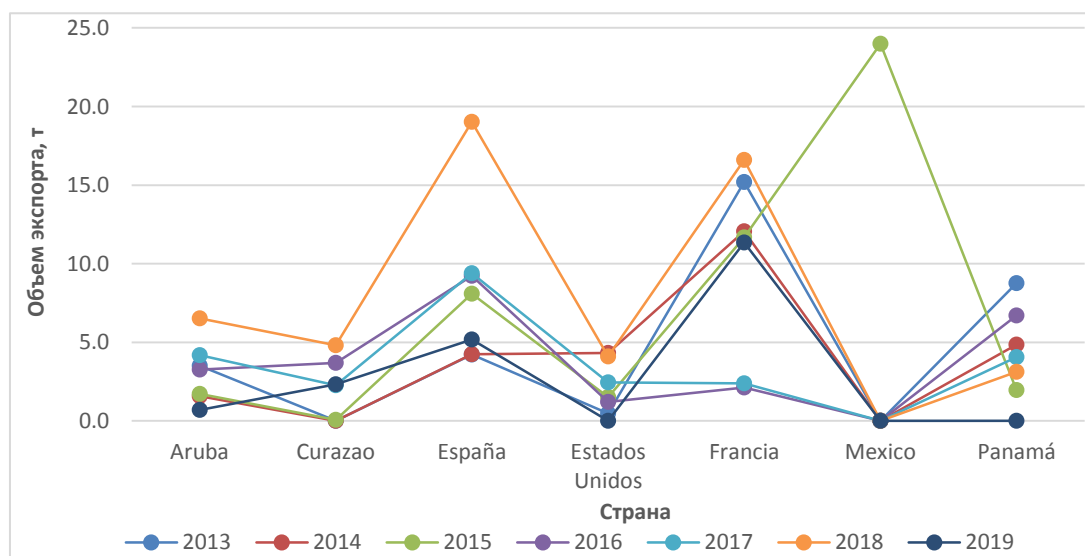


Источник: Red de información y comunicación del sector Agropecuario Colombiano - Agronet.

Что касается урожайности паслена китоского, то с 2016 года наблюдается ее устойчивый рост в результате использования семян более высокого качества, оптимизации плотности посадок, внедрения передовых методов ведения сельского хозяйства, таких как, в частности, надлежащее управление сельскохозяйственными ресурсами, а также своевременный мониторинг и борьба с вредителями и болезнями.

Основные страны-импортеры паслена китоского (в тоннах)

В связи с тем, что паслен китоский появился в международной торговле недавно, на графике ниже показаны прогнозируемые колебания спроса на продукт по странам, обусловленные коротким по сравнению с другими плодами временем нахождения данного продукта на рынке, хотя в некоторых из этих стран уже наблюдается многолетняя тенденция к увеличению его импорта.



Источник: Procolombia.

Помимо вышеуказанных направлений плоды паслена китоского также в небольших объемах экспортировались в Германию, Нидерландские Антильские острова, Саудовскую Аравию, Бахрейн, Бельгию, Бразилию, Канаду, Катар, Коста-Рику, Китай, Гонконг, Италию, Кувейт, Нидерланды, Объединенные Арабские Эмираты, Португалию, Соединенное Королевство, Россию и Швейцарию.

Кроме того, в приведенной ниже таблице перечислены страны, куда экспортировались плоды паслена китоского, и изменения в объеме экспорта в период с 2020 по 2021 год в стоимостных показателях.

Из таблицы следует, что, несмотря на пандемию, повлиявшую на условия торговли, в большинстве стран импорт паслена китоского увеличился, в ряде стран спрос сохранился на прежнем уровне, а в нескольких странах экспорт сократился, при этом суммарное чистое увеличение объемов торговли составило 77%.

ТАРИФНАЯ СЕТКА

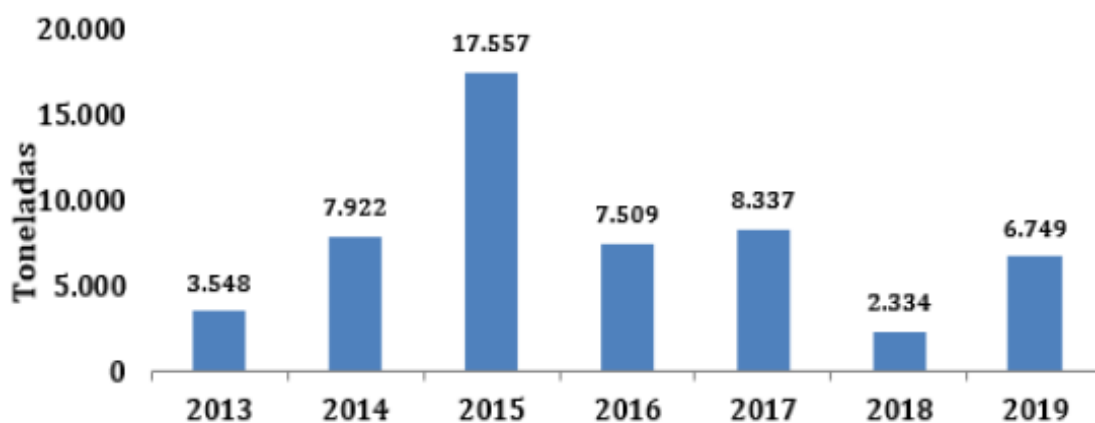
DESCRIPCION_ARANCELARIA	Lulo (naranja) (Solanum quitoense) frescos.				
	Valores				
Cadena - Sector - Empresa	US\$ FOB 2020	US\$ FOB 2021	Diferencia 2021/2020	Variación 2021/2020	
Agroalimentos	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑	77%
España	77.517,81	97.005,63	19.487,82	↑	25%
Emiratos Árabes Unidos	5.813,84	41.579,22	35.765,38	↑	615%
Curazao	10.188,27	20.470,03	10.281,76	↑	101%
Canadá	8.723,85	13.793,31	5.069,46	↑	58%
Aruba	16.028,04	12.480,62	(3.547,42)	↓	-22%
Países Bajos	2.432,03	12.135,64	9.703,61	↑	399%
Rusia	2.479,58	11.972,49	9.492,91	↑	383%
Suiza	1.821,94	9.404,05	7.582,11	↑	416%
Qatar	858,26	7.167,41	6.309,15	↑	735%
Alemania	2.480,30	4.502,23	2.021,93	↑	82%
Francia	8.374,86	3.555,08	(4.819,78)	↓	-58%
Arabia Saudita	-	2.110,98	2.110,98	→	0%
Brasil	1.157,25	1.926,80	769,55	↑	66%
Kuwait	313,76	1.925,70	1.611,94	↑	514%
Reino Unido	219,40	1.497,79	1.278,39	↑	583%
Bahréin	-	1.478,80	1.478,80	→	0%
Bélgica	322,80	1.128,80	806,00	↑	250%
República Checa	11,00	1.011,70	1.000,70	↑	9097%
Singapur	-	896,20	896,20	→	0%
Ucrania	705,27	854,46	149,19	↑	21%
Hong Kong	-	389,76	389,76	→	0%
Noruega	54,80	372,00	317,20	↑	579%
Islas Vírgenes (Estados Unido)	-	139,50	139,50	→	0%
Islas Vírgenes (Reino Unido)	-	85,92	85,92	→	0%
Estados Unidos	164,87	-	(164,87)	↓	-100%
Belarús	56,94	-	(56,94)	↓	-100%
Malaysia	550,38	-	(550,38)	↓	-100%
Total general	140.275,25	247.884,12	107.608,87	↑	77%

Источник: Министерство торговли, промышленности и туризма Колумбии

Если говорить о техническом стандарте, само количество стран-импортеров может служить дополнительным аргументом в пользу разработки стандарта, описывающего характеристики качества и безопасности паслена китоского, который, после того как он будет принят в качестве эталона странами, заинтересованными в торговле этим фруктом, будет содействовать развитию международной торговли.

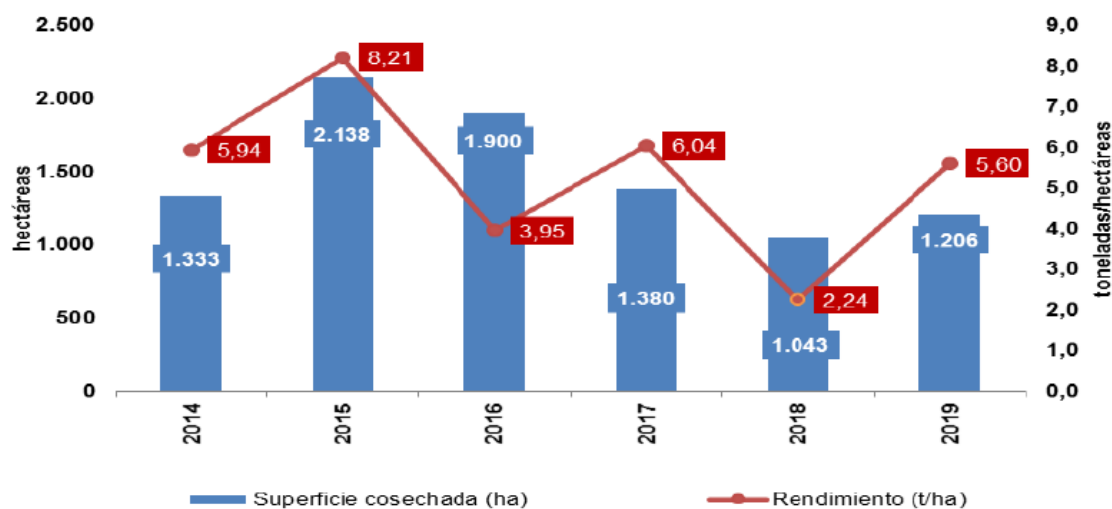
При этом Колумбия не является единственным производителем паслена китоского, его производят также и другие страны, например Эквадор, который в течение нескольких лет стимулирует производство паслена китоского, или наранхиллы, как они его называют, и его экспорт в ряд стран, и сейчас этот продукт занимает важное место в структуре экспорта свежей продукции Эквадора. Эти тенденции отмечаются в периодических изданиях Министерства сельского хозяйства и животноводства Эквадора, которое помимо отчетов об объеме производства, культивируемых площадях и урожайности с гектара также освещает социальные аспекты, связанные с его выращиванием, такие как количество создаваемых рабочих мест и получаемый от продажи доход.

На следующих графиках представлены данные о производстве плодов паслена китоского, или наранхиллы, в Эквадоре.



Объем национального производства плодов наранхиллы, 2013–2019 годы

Источник: INEC-ESPAC.



Площадь под пасленом китоским и урожайность, 2014–2019 годы

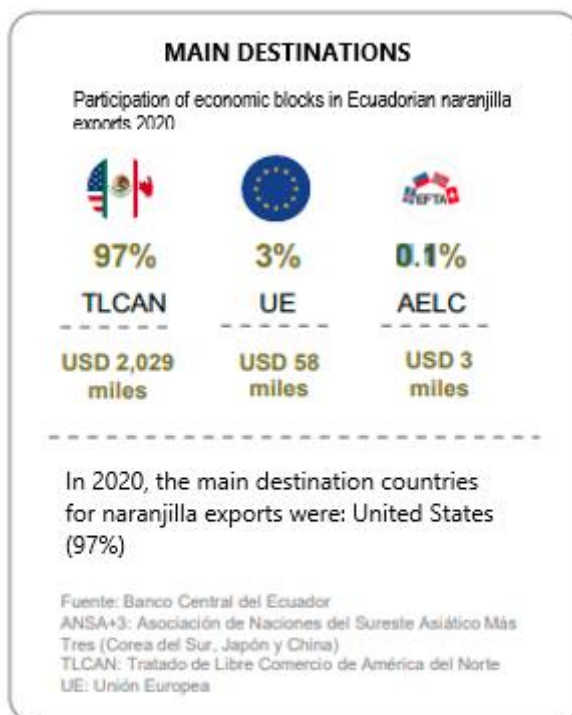
Источник: INEC – ESPAC

ОСНОВНЫЕ ПРОВИНЦИИ-ПРОИЗВОДИТЕЛИ

PRINCIPALES PROVINCIAS PRODUCTORAS 2020

Provincia	UPA	Superficie (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t/ha)
Nacional	3,047	1,824	12,003	6.58
Carchi	859	392	4,576	11.67
Tungurahua	364	201	2,436	12.12
Sucumbios	211	133	2,176	16.36
Bolívar	566	535	1,321	2.47
Guayas	1	160	465	2.91
Morona Santiago	211	161	423	2.63
Otras	835	242	604	2.50

Fuente: MAG – CGINA (2020); ESPAC – INEC (2020)



Как показано на графиках с данными по Колумбии и Эквадору, объем производства может вырасти еще больше, поскольку паслен китоский уже известен на внешнем рынке, а принятие международного стандарта будет способствовать росту спроса и, соответственно, расширению производства, что позволит повысить качество жизни фермеров, выращивающих этот фрукт.

Этот импульс будет значим не только для Колумбии и Эквадора, но и для других стран, проводивших исследования объемов производства или экспорта паслена китоского, но, к сожалению, не опубликовавших их результаты. Известно, что этот фрукт выращивают в Бразилии и в нескольких

странах Центральной Америки, таких как Панама, Коста-Рика, Гватемала и Мексика, а в научных статьях и других публикациях в качестве мест его выращивания упоминаются даже Индия, Таиланд и Малайзия.

4.2 Потенциальный внешний рынок

Колумбия отличается большим разнообразием рельефных и климатических условий, которые позволяют собирать урожай самых разнообразных фруктов в течение всего года. Это одна из причин, по которой она является основным экспортером экзотических фруктов на Американском континенте; при этом ежегодный совокупный рост колумбийского экспорта этих продуктов за последние 5 лет составил 7%. Среди продуктов из других стран субтропического региона колумбийские фрукты отличаются превосходным качеством по органолептическим показателям и являются одними из лучших по цвету, вкусу, аромату и содержанию растворимых сухих веществ.

Обзор экспорта фруктов

По сравнению с предыдущими годами наблюдается значительный рост экспорта фруктов, что можно увидеть на следующем графике, показывающем динамику рынка этих продуктов в 2019 году по сравнению с 2018 годом:



Источник: Procolombia.

Исходя из этой тенденции, сохранившейся и в 2020 году, ожидается, что колумбийский рынок плодовых культур сохранит свои перспективы и позволит не только увеличить объемы торговли этим продуктом, пользующимся растущим спросом, но и начать сбыт новых видов плодовой продукции, которые благодаря их новизне будут вызывать интерес у все большего числа потребителей, как это было в случае с пасленом китоским, который уже успешно продается на нескольких рынках, хотя несколько лет назад он был мало известен.

Согласно данным Национальной службы статистики Колумбии, в период с января по апрель 2021 года объем экспорта экзотических фруктов составил 37,8 млн долл. США, что на 27,5% больше, чем за аналогичный период предыдущего года.

Среди основных стран – импортеров экзотических фруктов отмечены Нидерланды, Соединенное Королевство, Соединенные Штаты Америки, Канада, Франция, Бразилия и Гонконг. Кроме того, Европа увеличила свои закупки до 32,1 млн долл. США (на 29,7%), что составляет 84,9% от общего объема экспорта этих фруктов.

Эта тенденция последних лет указывает на многообещающие перспективы увеличения объемов экспорта колумбийских фруктов, в том числе плодов паслена китоского.

Как указано в конце раздела 4.1, рынок паслена китоского очень привлекателен для многих стран, которые выращивают этот фрукт уже несколько лет и оценили качество и питательную ценность этого продукта, а также представляет интерес для многих импортеров, главным образом таких как Соединенные Штаты Америки, страны Европы и Азии. Однако этим производителям нужен дополнительный стимул, такой как стандарт Кодекса, чтобы, опираясь на него, выходить на мировой рынок.

4.3 Защита потребителей

Стандарт на плоды паслена китоского позволит закрепить важные аспекты защиты потребителей с точки зрения торговли и безопасности. В настоящем документе содержится информация о минимальных требованиях к качеству, которым должны соответствовать плоды для употребления в пищу, описываются допустимые дефекты, приводится информация, которая должна указываться при маркировке упаковок для сведения покупателей, а также приведены указания на установленные Кодексом положения в отношении загрязняющих примесей и санитарно-гигиенической практики, которые должны применяться при упаковке и продаже плодов паслена китоского.

4.4 Работы, ранее выполненные другими международными организациями в этой области

Другие международные организации не проводят никаких работ по стандартизации этой плодовой культуры.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая работа будет проводиться в рамках стратегической рамочной программы Кодекса на 2020–2025 годы в поддержку концепции Кодекса по разработке стандартов качества и безопасности для защиты населения.

Разработка международного стандарта на паслен китоский непосредственно связана со следующими целями Кодекса:

Цель 2. Предлагаемый стандарт на паслен китоский, представленный в этом документе, является результатом научно-исследовательской работы, в рамках которой описание плодов паслена китоского было проведено с помощью статистически репрезентативной выборки районов с наибольшими объемами производства, а также с учетом информации о плодах, выращенных в других странах; и таким образом, предлагаемый стандарт охватывает плоды, выращенные не только в Колумбии, но и в других странах.

Цель 3. Международный стандарт на паслен китоский станет эталонным документом при совершении коммерческих сделок с другими странами на его основе, что приведет к установлению более справедливой практики на рынке этого продукта.

Цель 4. Учрежден Национальный комитет по делам "Кодекс Алиментариус", который содействует участию различных заинтересованных сторон в изучении проектов стандартов и обеспечивает соблюдение сроков для ответа на запросы Кодекса и постоянное участие в решении вопросов, представляющих интерес для Колумбии.

6. Информация о взаимосвязи между данным предложением и существующими документами Кодекса

Предлагаемый стандарт на паслен китоский относится к мандату Комитета Кодекса по свежим фруктам и овощам (CCFFV) и, соответственно, согласуется с положениями других стандартов, разработанных этим комитетом. Он опирается на документы, разработанные другими комитетами по маркировке, загрязняющим примесям и санитарно-гигиеническим требованиям, применимым к свежим фруктам. Документ не дублирует работу, проделанную комитетами Кодекса, и содержит перекрестные ссылки на уже проделанную работу и указания на стандарты и другие документы, которые дополняют предлагаемый стандарт и позволяют его применять.

7. Определение возможностей получения рекомендаций научных экспертов

Проект стандарта Кодекса на паслен китоский был подготовлен при участии группы экспертов, работающих в Колумбии над описанием характеристик тропических фруктов на национальном уровне. С учетом этого необходимость привлекать дополнительных экспертов-консультантов, помимо указанных выше, отсутствует.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта

Потребность в техническом содействии со стороны других организаций отсутствует.

9. Предлагаемый график проведения исследования по стандарту Кодекса

Процедуры	Дата
Представление предложения и принятие решения о начале новой работы	Апрель 2022 года CCFFV
Рассмотрение проекта стандарта и принятие на Stage 5	Октябрь 2023 года CCFFV
Рассмотрение проекта стандарта и принятие на Stage 7	Апрель 2025 года CCFFV
Принятие в качестве стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	Июль 2025 года Комиссия "Кодекс Алиментариус"

ПРОЕКТ СТАНДАРТА КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС" НА ПАСЛЕН КИТОСКИЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству паслена китоского² после подготовки и упаковки. Однако в случае применения стандарта на стадиях после упаковки у продукта по сравнению с требованиями стандарта может проявляться:

- незначительная потеря свежести и упругости;
- незначительное ухудшение состояния, вызванное развитием плодов и тенденцией к порче.

Собственник/продавец продукта может выставлять такие продукты, предлагать их на продажу, доставлять или сбывать их любым иным образом лишь при условии соблюдения настоящего стандарта. Ответственность за соблюдение настоящего стандарта несет собственник/продавец.

2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт устанавливает требования к паслену китоскому (*Solanum quitoense* Lam.) из семейства пасленовых, поставляемым для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на паслен китоский, предназначенные для промышленной переработки.

3. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЧЕСТВА

3.1 Минимальные требования

Все товарные сорта паслена китоского должны соответствовать установленным требованиям и допускам. Кроме того, плоды паслена китоского должны быть:

- целыми;
- сферической формы, характерной для паслена китоского;
- внешне свежими и иметь плотную консистенцию;

² Также известного под названиями: наранхилла, наранхилла из Кито, Gele Terong (Нидерланды), Morelle de Quito (Франция), Orangen von Quito (Германия).

- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- практически без насекомых-вредителей³ и практически без нанесенных ими повреждений;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без механических повреждений;
- без посторонних запахов и привкусов;
- чистыми и без видимых посторонних примесей;
- без опушения (волосков).

3.1.1 Минимальные требования к спелости

Степень спелости плодов паслена китоского может оцениваться визуально по изменению окраски и подтверждаться определением общего количества растворимых сухих веществ.

Плоды паслена китоского должны достичь надлежащей степени спелости, в соответствии с конкретными критериями помологического сорта, которая обеспечивает адекватное формирование их органолептических характеристик.

3.2 Классификация

Плоды паслена китоского подразделяются на три сорта, описанные ниже:

3.2.1 Высший сорт

Плоды паслена китоского этого товарного сорта должны быть высшего качества и соответствовать характеристикам помологического сорта. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, которые не портят общий внешний вид продукции, не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

3.2.2 Первый сорт

Плоды паслена китоского этого сорта должны быть хорошего качества и соответствовать характеристикам помологического сорта. Допускаются перечисленные ниже незначительные дефекты при условии, что они не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке:

- зарубцевавшиеся повреждения, нанесенные клещами;
- солнечный ожог;
- ожоги (эффект увеличительного стекла);
- отклонения в цвете, вызванные соприкосновением плодов на растении.

Все эти дефекты не должны занимать более 10% поверхности плода. Кроме того, допускаются незначительные деформации плода, такие как приплюснутость.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

3.2.3 Второй сорт

Этот товарный сорт включает плоды паслена китоского, которые не могут быть отнесены к двум вышеописанным сортам, но соответствуют минимальным требованиям, приведенным в подразделе 3.1. При этом они могут иметь следующие дефекты при условии, что плоды паслена китоского сохраняют основные характеристики, такие как качество, сохраняемость и хороший внешний вид:

допускаются поверхностные трещины кожуры в области около чашечки, площадь которых занимает не более 5% от общей поверхности плода.

Допускаются:

- зарубцевавшиеся повреждения, нанесенные клещами;
- солнечный ожог;

³ Положения, касающиеся насекомых-вредителей и причиняемого ими вреда, применяются без ущерба для соответствующих правил карантина и защиты растений, применяемых правительствами в соответствии с Международной конвенцией по карантину и защите растений (МККЗР).

- ожоги (эффект увеличительного стекла);
- отклонения в цвете, вызванные соприкосновением плодов на растении.

Данные дефекты не должны занимать более 15% поверхности плода. Кроме того, допускаются такие дефекты, как приплюснутость.

Во всех случаях указанные дефекты не должны затрагивать мякоть плода.

4. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ КАЛИБРОВКИ

Классификацию плодов паслена китоского проводят по количеству плодов, по диаметру или по массе; либо в соответствии с другими действующими правилами торговли. В каждом случае упаковка должна иметь соответствующую маркировку.

(А) При классификации по количеству плодов калибр определяют по количеству плодов в каждой упаковочной единице.

(В) Калибровка (классификация) по диаметру:

Код калибра	Шкала диаметра (мм)
A	> 77
B	70–77
C	60–70
D	< 60
*Минимальный диаметр плода паслена китоского – 50 мм	

(С) Калибровка (классификация) по массе каждого плода:

Код калибра	Шкала массы (г)
A	> 190
B	145–190
C	100–145
D	< 100
*Минимальная масса плода паслена китоского – 83 г	

5. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ДОПУСКОВ

5.1 Допуски по качеству

В каждой партии допускается наличие продукции, не отвечающей установленным для указанного товарного сорта требованиям к качеству и калибру. Сортность (калибровка) продукции, которая не соответствует требуемым параметрам, может быть изменена в целях обеспечения соответствия положениям "Руководства для систем контроля импорта пищевых продуктов" (СХГ 47-2003).

5.1.1 Высший сорт

Допускается наличие 5% (по количеству или по массе) плодов паслена китоского, не удовлетворяющих требованиям высшего сорта, но отвечающих требованиям первого сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для первого сорта.

5.1.2 Первый сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов паслена китоского, не удовлетворяющих требованиям первого сорта, но отвечающих требованиям второго сорта или, в исключительных случаях, соответствующих допускам, установленным для второго сорта.

5.1.3 Второй сорт

Допускается наличие 10% (по количеству или по массе) плодов паслена китоского, не удовлетворяющих ни требованиям второго сорта, ни минимальным требованиям. Наличие загнивших или иным образом испорченных плодов, непригодных для употребления в пищу, не допускается.

5.2 Допуски по калибру

Для всех сортов и видов упаковок допускается наличие в каждой упаковочной единице 10% (по количеству или по массе) плодов паслена китоского, калибр которых отличается от указанного на упаковке на одну единицу в меньшую или в большую сторону.

6. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОГО ВИДА

6.1 Однородность

Каждая упаковочная единица должно содержать однообразные плоды паслена китоского, отвечающие единым требованиям к происхождению, качеству и размеру.

Видимая часть содержимого упаковочной тары должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.

6.2 Упаковка

Плоды паслена китоского должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть предназначенными для упаковки пищевых продуктов, чистыми и качественными и обеспечивать предохранение продукта от внешних и внутренних повреждений. Допускается использование материалов, в частности бумаги или штемпелей с торговыми спецификациями, при условии, что печать и маркировка производятся с использованием нетоксичных чернил или клея.

Этикетки, наклеиваемые непосредственно на каждый плод продукта, должны быть такими, чтобы в случае их удаления не оставалось следов клея или повреждений на кожице плода.

Плоды паслена китоского упаковываются в тару в соответствии с "Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей" (СХС 44-1995).

6.2.1 Описание тары

Тара должна отвечать требованиям по качеству, гигиене, вентилируемости и прочности, позволяющим обеспечить погрузку, транспортировку и хранение плодов паслена китоского.

Не допускается присутствие в таре посторонних веществ и запахов.

7. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ МАРКИРОВКИ

7.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) применяются следующие специальные положения:

7.1.1 Наименование продукта

На каждой упаковке указывается наименование продукта.

7.1.2 Происхождение продукта

Указывается страна происхождения⁴ и, кроме того, возможно указание название места, района или региона производства.

⁴ Указывается полное или общеупотребительное название.

7.2 Транспортная тара

На каждой единице тары указываются приводимые ниже сведения, которые наносятся хорошо различимыми, четкими, нестираемыми буквами на одной стороне тары.

7.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (в зависимости от требований)⁵.

7.2.2 Наименование продукта

7.2.3 Происхождение продукта

Указывается страна происхождения и, кроме того, возможно указание названия места, района или региона производства.

7.2.4 Торговое обозначение

- товарный сорт;

- размер (в случае калибровки), выраженный как:

- минимальная и максимальная масса плода; или
- минимальный и максимальный диаметр плода; или
- количество и общая масса плодов нетто; или
- размер (код) и применявшийся метод.

7.2.5 Отметка контролирующих органов (в зависимости от требований)

8. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ПРИМЕСИ

8.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус" для данного товара.

8.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям "Общего стандарта на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

9. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

9.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей (СХС 53-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

9.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (СХГ 21-1997).

⁵ Национальное законодательство некоторых стран требует указывать точное наименование и адрес. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) проставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

Приложение II**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ****ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ НОВОЙ РАБОТЫ ПО РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА НА СВЕЖИЕ ЛИСТЬЯ КАРРИ****(на утверждение)****1. Цель и сфера применения**

Целью стандарта является определение основных показателей качества свежих листьев карри для содействия международной торговле. Цель работы – установить общемировой стандарт на свежие листья карри, получаемые из сортов (культурваров) *Murraya koenigii* (L.) Sprengel семейства *Rutaceae*, которые должны поставляться для реализации потребителю в свежем виде после надлежащей очистки и упаковки. Этот стандарт не распространяется на листья карри в ином виде (обезвоженном, порошкообразном, сушеном).

2. Значимость и актуальность

Свежие листья карри благодаря своим ароматическим свойствам используются при приготовлении овощей. Листья карри могут легко выращиваться в засушливых и полузасушливых условиях. Это многолетняя культура. Свежие листья карри (темно-зеленого цвета) собирают для непосредственного потребления и на продажу.

В связи с отсутствием стандарта на свежие листья карри и возникновением препятствий для международной торговли представляется необходимым установить стандарт, определяющий требования по безопасности, качеству и маркировке, который служил бы справочным документом, согласованным путем консенсуса на международном уровне основными странами-производителями, экспортерами и импортерами. Стандарт Кодекса на свежие листья карри поможет защитить здоровье потребителей и будет содействовать справедливой практике торговли в соответствии с различными международными соглашениями.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт будет включать положения, касающиеся свежести, размера листьев, качества, загрязняющих веществ и остатков агрохимикатов, маркировки и упаковки. К наиболее актуальным аспектам, которые могут охватываться данным стандартом, относятся следующие:

- a) установление минимальных требований к свежим листьям карри, которые должны соблюдаться независимо от категории качества;
- b) определение качественных характеристик для классификации свежих листьев карри;
- c) установление допустимых отклонений в отношении качества и размера расфасованных свежих листьев карри;
- d) включение в стандарт положений, касающихся единообразия расфасованного продукта и используемой тары;
- e) включение в стандарт положений, касающихся наименования и маркировки продукта в соответствии с Общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов;
- f) включение положений, касающихся загрязняющих веществ в соответствии с Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах;
- g) включение положений, касающихся гигиены и обработки в соответствии с Общими принципами гигиены пищевых продуктов и другими соответствующими кодексами гигиенической практики.

4. Оценка на основе "Критериев установления приоритетов работы"**Общий критерий**

Свежие листья карри выращиваются и продаются круглый год и используются при приготовлении овощного карри для усиления аромата. При торговле свежими листьями карри учитываются такие качественные характеристики, как свежесть, цвет, текстура, размер и форма листьев. Разработка международного стандарта на свежие листья карри позволит защитить потребителей от мошенничества и будет содействовать международной торговле. Индия готовится представить уведомление о подготовке стандарта на свежие листья карри в интересах внутренних и международных потребителей и основных стран-производителей/экспортеров.

Критерии, применимые к товару

а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объемы и структура торговли между странами

Данные об объемах производства, потребления и торговли свежими листьями карри в отдельных странах отсутствуют. Этот продукт используется при приготовлении овощного карри. Основными производителями и экспортерами являются Индия, Шри-Ланка, Бангладеш и др. Индия в значительных объемах экспортирует свежие листья карри в страны Ближнего Востока и Европейского сообщества. Листья карри экспортируются в свежем виде, как правило, воздушным транспортом в составе партий с другими овощами в таре из гофрокартона.

ФАОСТАТ и базы данных других международных организаций не содержат данных о производстве свежих листьев карри и торговле ими, так как они входят в общую категорию овощей. Страны-экспортеры и страны-импортеры также не ведут учет данных о торговле свежими листьями карри в качестве отдельной категории. По оценкам, в сезоне 2014–2015 и 2015–2016 годов объем торговли составлял 5 млн долл. США. В результате введения ограничений основными странами-импортерами экспорт свежих листьев карри прекратился. Индия начала вести учет данных о производстве свежих листьев карри и торговле ими.

б) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Индия разработала стандарты, касающиеся классификации и маркировки свежих листьев карри, и уведомила об этом соответствующие стороны. Стандарт на свежие листья карри был специально разработан с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, действующих в странах-импортерах, таких как страны Ближнего Востока и ЕС.

с) Возможности международного или регионального рынка

Для международной торговли свежими листьями карри имеются значительные возможности. Однако из-за опасений, касающихся безопасности данного пищевого продукта, и отсутствия согласованных стандартов торговля свежими листьями карри приостановлена.

д) Приемлемость товара для стандартизации

Учитывая доступную техническую информацию и то, что на региональном/международном уровне уже достигнута определенная степень гармонизации некоторых аспектов, относящихся к защите потребителей и упрощению процедур торговли, дополняющую работу по созданию всеобъемлющего стандарта на данный товар, реализуемый во всем мире, следует считать приемлемой.

е) Охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли

Товарный стандарт на свежие листья карри отсутствует. Ввиду этого новая работа позволит повысить защиту потребителей и содействовать торговле путем создания согласованного на международном уровне стандарта качества, содержащего положения, касающиеся минимальных требований, свежести, цвета, формы, единообразия, упаковки и других соответствующих требований к качеству.

ф) Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты

Единый стандарт на свежие листья карри будет охватывать все сорта, поступающие на международный рынок.

г) Работа, ранее выполненная в этой области другими международными организациями и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом

В этой области не проводилось никакой работы, которую можно было бы учесть при формулировании стандарта Кодекса.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Разработка Стандарта Кодекса на свежие листья карри согласуется со стратегической задачей содействия максимально широкому применению странами стандартов Кодекса в национальном законодательстве и облегчения международной торговли путем защиты здоровья потребителей. Данное предложение соответствует Цели 1 (задачи 1.1 и 1.2) Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

Новая работа будет способствовать установлению минимальных требований к качеству свежих листьев карри, предназначенных для употребления в пищу, а также определению их категорий на

основе показателей качества и размера в целях защиты здоровья потребителей и соблюдения принципов справедливой практики в торговле пищевыми продуктами.

6. Информация о взаимосвязи между данным предложением и другими действующими документами Кодекса

В предложении идет речь о новом мировом стандарте, не связанном ни с одним из существующих документов Кодекса, за исключением того, что в предлагаемом стандарте будут содержаться ссылки на соответствующие стандарты безопасности пищевых продуктов и связанные с ними документы, разработанные комитетами по общим вопросам.

7. Определение потребностей в экспертной научно-консультативной помощи и возможности ее получения

Потребность в рекомендациях научных экспертов не предусматривается.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта

Потребность в техническом участии сторонних организаций не предусматривается.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

Ожидается, что при наличии соответствующих ресурсов и отсутствия разногласий среди членов для подготовки данного стандарта CCFFV потребуется до трех сессий.