



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 8.1 повестки дня

CX/CAC 20/43/9 Add.1

Июнь 2020 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок третья сессия

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВОЙ РАБОТЕ¹

Ниже представлен перечень предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включающий ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В справочных целях и для обеспечения их наличия на всех шести официальных языках такие проектные документы также включены в настоящий документ.

Комиссии предлагается принять решение о целесообразности каждого предложения по новой работе с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить такую работу. 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".

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
Координационный комитет ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока	Предложение о разработке регионального стандарта на ма'амуль	Приложение I к настоящему документу
Комитет Кодекса по рыбе и рыбным продуктам	Предложение о внесении поправки в "Стандарт на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981)	Приложение II к настоящему документу

¹ Настоящий документ содержит предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов, которые были сформулированы по итогам совещаний CCNE и CCFPP.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

Предложение о разработке регионального стандарта на ма'амуль

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель настоящей работы – разработка регионального стандарта на ма'амуль в целях обеспечения беспрепятственной торговли и подготовки рекомендаций по приготовлению ма'амуля для членов из Ближневосточного региона и производителей данного продукта. Ма'амуль широко производится и потребляется в регионе Ближнего Востока. При приготовлении ма'амуля для начинки используются высококалорийные ингредиенты: финики или другие фруктовые или ореховые пасты. Налаживание контроля за производством ма'амуля и разработка соответствующего стандарта необходимы не только для обеспечения безопасности данного продукта для здоровья потребителей, но и для содействия развитию торговли.

Разрабатываемый стандарт призван регламентировать производство, упаковку и маркировку ма'амуля. Данное предложение касается ма'амуля, реализуемого в регионе.

2. Значимость и актуальность

Производимый в странах Ближнего Востока ма'амуль экспортируется по всему миру. К числу стран-производителей ма'амуля относятся: Саудовская Аравия, Иордания, Палестина, Сирия, Ливан, Объединенные Арабские Эмираты, Оман, Кувейт и Бахрейн. Данный продукт реализуется в первую очередь в странах Ближнего Востока, а также экспортируется в ряд стран за пределами региона: Франция, Дания, Швеция, Норвегия, Германия, Нидерланды, Турция, Соединенные Штаты Америки, Австралия, Габон, Сенегал, Кения, Эфиопия, Пакистан и Китай (данные экспортного сертификата Государственного управления Китая по контролю продуктов питания и медикаментов). Предлагаемый региональный стандарт позволит странам успешно развивать торговлю, опираясь на гармонизированные нормы.

3. Основные рассматриваемые аспекты

В рамках настоящей работы будут согласованы основные аспекты, связанные с производством ма'амуля, такие как состав, показатели качества и маркировка продукта.

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

Общий критерий

Предлагаемый стандарт будет содействовать развитию торговли в регионе Ближнего Востока и защите потребителей.

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

Таблица 1. Объемы производства

Страна	Производство	Приблизительные объемы производства в тоннах
Алжир	-	-
Бахрейн	*	-
Египет	√	2000
Иран	-	-
Ирак	-	-
Иордания	*	-
Кувейт	*	-
Ливан	√	20 000

Оман	*	-
Палестина	*	-
Катар	*	-
Саудовская Аравия	√	94 056
Государство Ливия	-	-
Судан	-	-
Сирийская Арабская Республика	*	-
Тунис	-	-
Объединенные Арабские Эмираты	*	-
Йемен	-	-

*Продукт производится, но данные об объеме производства недоступны.

- б. Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли.** В таблице 2 отражены сведения о национальных нормах или стандартах, различия между которыми могут препятствовать развитию торговли.

Таблица 2. Сведения о государственном регулировании в странах – членах CCNE

Страна	Национальные нормы/ стандарты на ма'амуль
Алжир	x
Бахрейн	GSO 2331
Египет	ES 4170
Иран	x
Ирак	x
Иордания	x
Кувейт	GSO 2331
Ливан	x
Оман	GSO 2331
Палестина	x
Катар	GSO 2331

Саудовская Аравия	GSO 2331
Государство Ливия	x
Судан	x
Сирийская Арабская Республика	x
Тунис	x
Объединенные Арабские Эмираты	GSO 2331
Йемен	GSO 2331

с. Возможности международного или регионального рынка

Как указано в пункте 2 выше, в последнее время отмечается значительное увеличение объемов производства ма'амуля в регионе.

d. Приемлемость товара для стандартизации

В предлагаемый стандарт на ма'амуль будут включены разделы о показателях качества и санитарно-гигиенических требованиях, что позволит обеспечить безопасность продукта для здоровья потребителей и гарантировать честную торговлю. Кроме того, в данный стандарт войдет раздел, содержащий описание основного состава. Международных стандартов на ма'амуль не существует. Именно поэтому предлагаемый стандарт на ма'амуль позволит гармонизировать требования, предъявляемые к данному продукту. Наличие национальных и субрегиональных стандартов на ма'амуль также подтверждает приемлемость данного товара для стандартизации.

e. Охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли

Региональный стандарт, применяемый в настоящее время странами Совета сотрудничества арабских государств Залива (ССАГЗ), не может применяться другими членами CCNE. Поэтому разработка регионального стандарта CCNE будет содействовать развитию торговли.

Международных стандартов на ма'амуль не существует.

f. Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или готовыми продуктами

В настоящее время ни в каких других отдельных стандартах, помимо предлагаемого, необходимости нет.

g. Работа, ранее выполненная другими международными организациями в этой области и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)

Отсутствует.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Выполнение этой работы будет способствовать реализации стратегической цели 1 Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы: "активное и своевременное решение текущих, новых и критических вопросов, выявленных членами Кодекса в области безопасности и качества пищевых продуктов" и в особенности решению задачи 1: "определение потребностей и новых вопросов".

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

В работе над предлагаемым стандартом будут учитываться следующие документы Кодекса:

- "Региональный стандарт на финиковую пасту (Ближний Восток)" (CXS 314R-2013)
- "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CODEX STAN 1-1985)
- "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CAC/RCP 1-1969) и другие соответствующие документы Кодекса, включая кодексы гигиенической практики и своды норм и правил
- "Рекомендованные методы анализа и отбора проб" (CODEX STAN 234-1999)
- "Принципы установления и применения микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CAC/GL 21-1997)

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

Отсутствуют.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия в оговоренные сроки выполнения новой работы

Отсутствуют.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

Если на 43-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2020 году эта работа будет одобрена, то она может быть выполнена за три сессии.

Рассмотрение на 10-й сессии CCNE	Ноябрь 2019 года
Проведение критического анализа Исполнительным комитетом и утверждение новой работы 43-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус"	Июль 2020 года
Подготовка проекта стандарта и его рассылка для представления замечаний	2020–2021 годы
Рассмотрение предлагаемого проекта стандарта на 11-й сессии CCNE (Шаг 4)	2021/2022 годы
Утверждение проекта стандарта на 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" (Шаг 5)	2022 год
Рассмотрение проекта регионального стандарта на 12-й сессии CCNE (Шаг 5)	2023/2024 годы
Утверждение регионального стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2024 год

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ВНЕСЕНИИ ПОПРАВКИ В "СТАНДАРТ НА КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН И АНАЛОГИЧНЫХ ВИДОВ РЫБ" (CXS 94-1981): ВКЛЮЧЕНИЕ *Sardinella lemuru* (балийской сардинеллы) В ПЕРЕЧЕНЬ ВИДОВ САРДИНЕЛЛЫ В РАЗДЕЛЕ 2.1

(Подготовлен Филиппинами)

1. Цель и область охвата

Цель настоящей поправки заключается в том, чтобы дать государствам-членам, а также производителям и продавцам консервов из сардин пересмотренный перечень рыб, аналогичных сардинам, разрешенных для использования в производстве консервов из сардин или аналогичных видов рыб, в который предлагается внести *Sardinella lemuru*, или балийскую сардинеллу.

Данная поправка предполагает включение *Sardinella lemuru* в перечень аналогичных сардинам видов, разрешенных для использования в производстве консервов из сардин или аналогичных видов рыб, с учетом вопроса справедливой торговли. Для обеспечения соответствия требованиям мировых рынков будут решены вопросы аутентичности продукта, прослеживаемости и устойчивости ресурсов. Настоящим предложением предполагается внести изменения в раздел 2.1 "Стандарта на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981).

2. Описание *S. lemuru***(a) Научное название**

Sardinella lemuru (Bleeker, 1853) Источник: www.fao.org

Сходна с *Sardinella aurita* (Valenciennes 1847, Raja and Hiyama, 1969), *Clupea nymphaea* (Richardson, 1846, Ichthyol.China Japan:304 (China Sea) (название отменено Международной комиссией в 1970 году, Opinion, Bull.Zool.Nomencl.,26(5-6):2017)., *Amblygaster posterus* Whitely, 1931:144 (Western Australia)., *Amblygaster postera* Munro, 1956:22,fig.154., *Sardinella samarensis* Roxas, 1934:275.pl.2, fig. 11 (Samar, the Philippines)., *Sardinella longiceps*) non Valenciennes 1847, Whitehead, 1965, *Sardinella lemuru* Wongratana, 1980:111, pls 47,48 (revision).

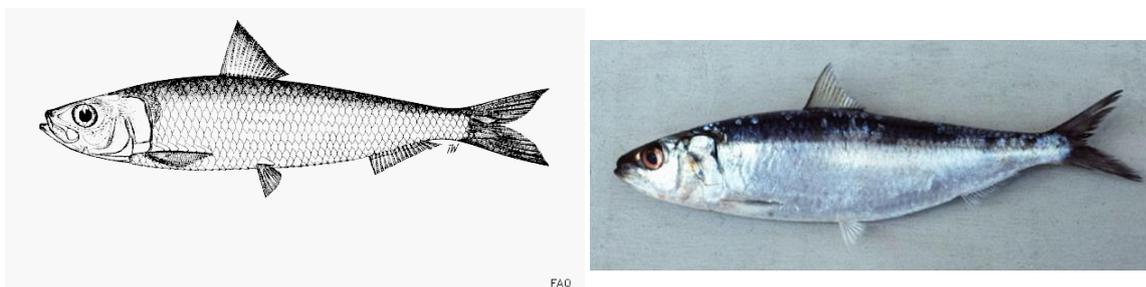


Рисунок 1. *Sardinella lemuru*; стандартная длина: 23 см, обычно до 20 см. Источник: www.fishbase.org

(b) Морфологические и анатомические характеристики

Диагностические признаки (рисунок 1): тело удлинненное, субцилиндрическое, высота тела менее 30% стандартной длины, брюхо закругленное. В брюшных плавниках 8 мягких лучей, что отличает *S. lemuru* от других представителей сельдевых в восточной части Индийского океана и западной части Тихого океана. Близко напоминает *Sardinella longiceps* (может частично совпадать с ее ареалом в Андаманском море), но имеет более короткую голову (26-29% стандартной длины, а у *S. longiceps* – 29-35%; количество жаберных тычинок на нижней части первой жаберной дуги меньше (77-188 у рыб длиной 6,5-22 см), чем у *S. longiceps* (150-253, а у рыб длиной 8-15,5 см – обычно более 180). Отсутствует темное пятно у корня спинного плавника; за жаберной крышкой имеется слабо выраженное золотистое пятно, переходящее в золотистую полосу, тянущуюся вдоль боковой линии; выраженное темное пятно на заднем конце жаберной крышки (отсутствует пигментация).

(c) Образцы генотипа *S. lemuru* и родственных видов получены на Филиппинах и в Индонезии

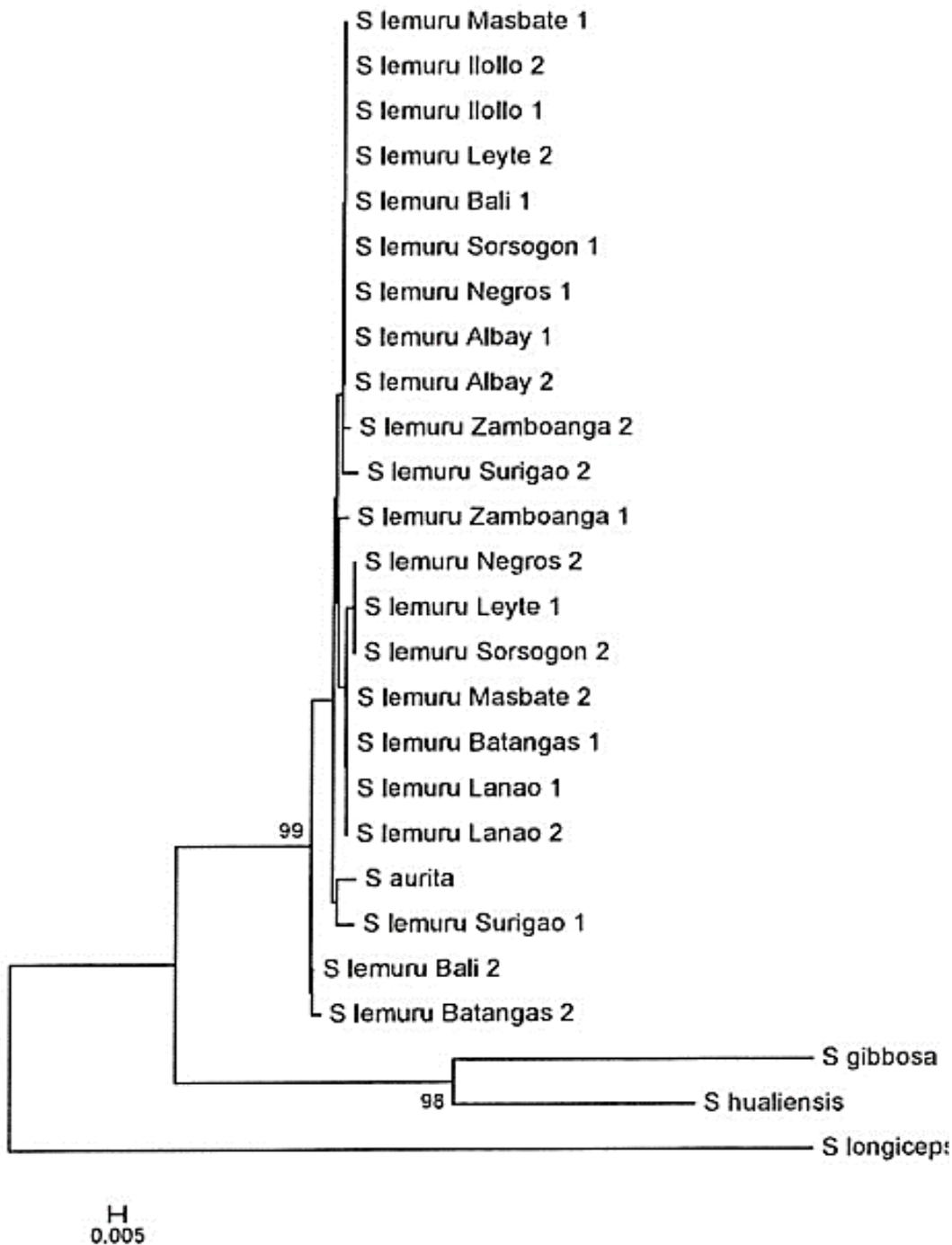


Рисунок 2. Филогенетическое дерево соседствующих и пересекающихся видов с указанием таксономической позиции *S. lemuru*; источник: Willette and Santos (2012)

На рисунке 2 показана таксономическая идентификация *S. lemuru*, полученных на Филиппинах и в Индонезии (Бали), относительно других видов сардин с использованием анализа ДНК (Willette and Santos, 2012). Для сравнения использованы следующие перечисленные в разделе 2.1.1 CXS 94-1981 виды сардин: *S. aurita*, *S. gibbosa* и *S. longiceps*.

При проведении филогенетического анализа собранные на разных рыбопромысловых участках Филиппин и Бали образцы *Sardinella lemuru* образовали отдельный кластер, что свидетельствует об их филогенетическом отличии от других видов сардин.

(d) Специфическая последовательность ДНК *S. lemuru* с Филиппин

Все последовательности ДНК *S. lemuru* с Филиппин были помещены в архив Генного банка (номера поступлений JQ818230-JQ818251)3.

>JQ818230.1 *Sardinella lemuru* isolate Negros_1 cytochrome b (cytb) gene, partial cds; mitochondrial

3. Экономические данные по *S. lemuru*

3.1 Ресурсы

(a) Расположение основных районов промысла *S. lemuru*

Ареал распространения *S. lemuru* (рисунок 3) охватывает восточное побережье Индийского океана (Пхукет, Таиланд; южный берег Восточной Явы и Бали; Западная Австралия) и западную часть Тихого океана (Яванское море к северу от Филиппин; Гонконг, остров Тайвань и юг Японии).

На Филиппинах *S. lemuru* широко распространена во всех продуктивных прибрежных зонах и за их пределами, а также в зонах апвеллинга этой страны. Косяки этого вида встречаются в прибрежных водах континентального шельфа с глубинами до 200 м. Наибольшая концентрация наблюдается в водах Висайского моря, южного берега Лусона и вокруг островов Минданао и Палаван.



Рисунок 3. Ареал распространения *S. lemuru* по данным ФАО



Рисунок 4. Распределение *Sardinella lemuru* по рыбопромысловым участкам Филиппин; источник: Willette *et al.* (2011)

(b) Годовые объемы вылова *S. lemuru*

Мировые объемы вылова *S. lemuru* за 1950–2017 годы (рисунок 5). В Восточно-Китайском море общий улов составил в 1971 году 100 000 метрических тонн, а в Индонезии в 1983 году он составил 59 980 метрических тонн. В 1999 году, по поступившим в ФАО данным, общий улов составил 161 470 тонн (только по Индонезии).

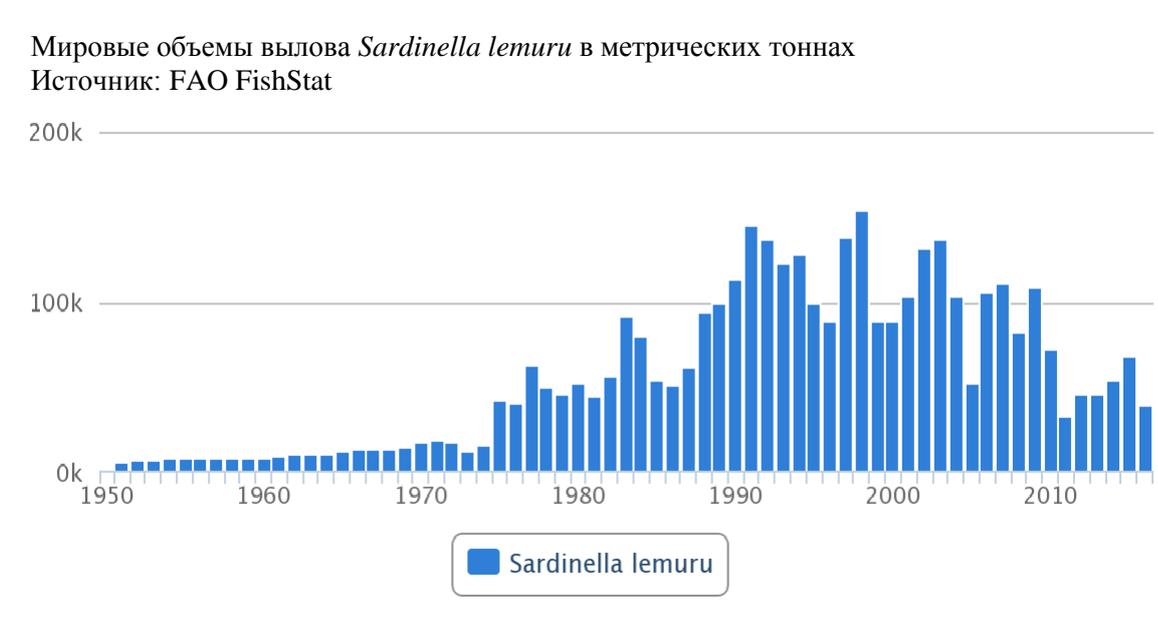


Рисунок 5. Мировые объемы вылова *Sardinella lemuru* в метрических тоннах; источник www.fao.org.

На Филиппинах в период 1997–2017 годов вылов *S. lemuru* в среднем составлял 229 802,62 метрической тонны, или 11% общего объема рыбного промысла (Статистическое управление Филиппин, www.psa.gov.ph). В этот же период около 75% общего вылова приходилось на промысловое рыболовство и 25% на муниципальное рыболовство. Как показано на рисунке 6, в 2004–2010 годах наблюдалась тенденция к росту вылова. Однако в 2011 и 2013 годах наблюдалось резкое снижение вылова (которое могло быть обусловлено ростом интенсивности промысла), а в последующие четыре года – его стабилизация. Такой рост промысла можно объяснить усилиями правительства Филиппин по внедрению мер рационального использования для обеспечения устойчивости производства сардин в стране. В частности, в основных районах промысла сардин, например, в море Сулу, Басиланском проливе и Сибигуейском заливе (Joint Administrative Order No.1, s 2011, www.bfar.da.gov.ph), введен ежегодный трехмесячный мораторий на промысел на период нереста; его соблюдение обеспечивает Управление рыбных и водных ресурсов (BFAR) (Administrative Circular No. 255, s 2014 www.bfar.da.gov.ph). Помимо реализации строгих нормативных мер по обеспечению ответственного рыбного промысла, был подготовлен проект основных положений национального плана рационального использования сардин, в котором представлены концепция, цели, задачи, базовые и промежуточные показатели, а также мероприятия в области управления на предстоящие пять лет, направленные на обеспечение устойчивости отрасли сардин в стране.

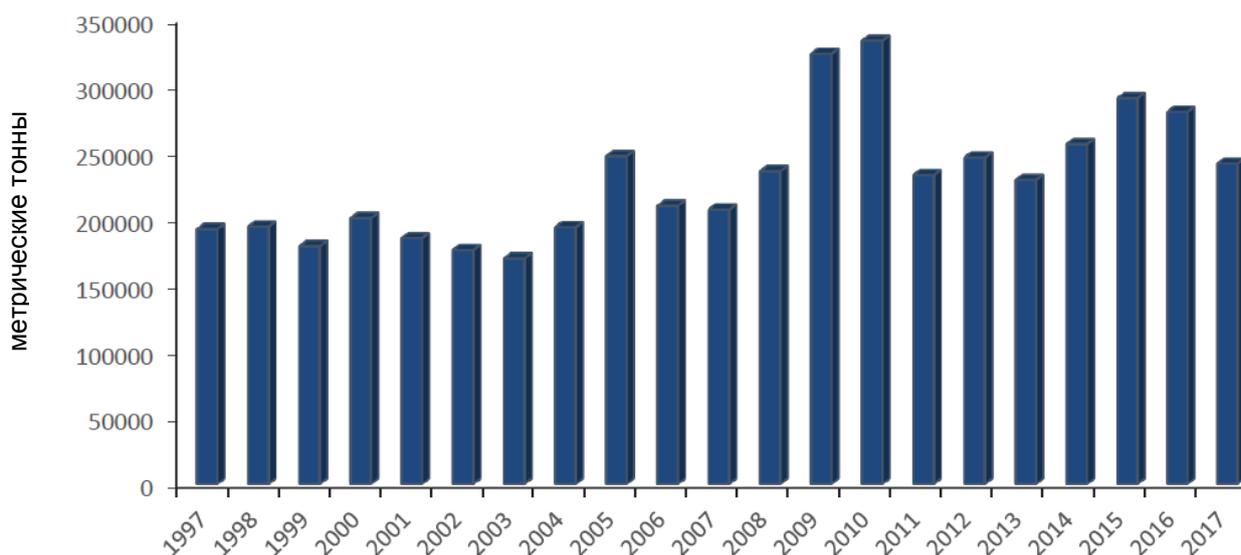


Рисунок 6. Годовые объемы вылова *Sardinella lemuru* на Филиппинах за последние два десятилетия; источник данных: Статистическое управление Филиппин (www.psa.gov.ph)

3.2 Технология переработки и сбыт

(a) Консервная продукция, производимая из *S. lemuru*

На Филиппинах *Sardinella lemuru* в основном перерабатывается для производства консервов. В период 1991–2017 годов страна экспортировала в среднем 5 601,35 метрической тонны, или 2% общего объема вылова. Остальные 98% потреблялись на месте в свежем, консервированном, сушеном и ферментированном виде. Низкие объемы производства и экспорта консервов из *S. lemuru* можно отнести на счет отсутствия упоминания этого вида в международных стандартах (например, Кодекса, ЕС и т. д.)

(b) Мировая торговля консервами из *S. lemuru*

Консервы из *S. lemuru* – один из экспортных видов рыбной продукции, объемы которой в мировой торговле растут с 2007 года (рисунок 7). Этот товар реализуется примерно в 58 странах по всему миру, включая Европейское сообщество (рисунок 8). В 2011 году отмечен наибольший объем экспорта этой продукции – 15 489,39 метрической тонны на общую стоимость 23,9 млн долл. США. Однако в 2012–2015 годах объемы экспорта уменьшились, возможно, в связи с плохим качеством сырья, в особенности с нестандартным размером рыбы. Согласно данным Национальной программы оценки рыбных запасов, запреты на вылов, которые периодически объявлялись, начиная с 2011 года, могли отрицательно сказаться на соотношении в улове рыб разных размеров, например, присутствии

слишком больших рыб и молоди. Однако в 2016–2017 годах объемы экспорта консервов из *S. lemuru* начали увеличиваться.

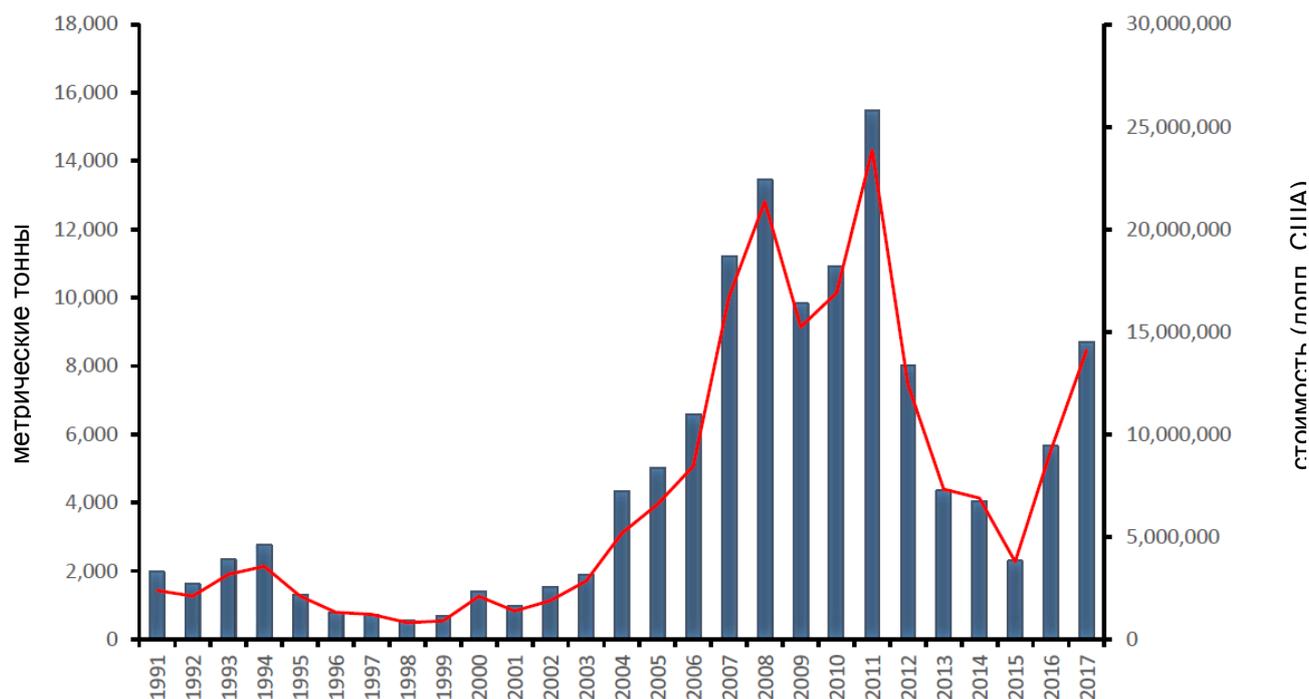


Рисунок 7. Объем и стоимость экспорта консервов из *S. lemuru* в Филиппинах в 1991–2018 годах. Источник данных: Статистическое управление Филиппин (www.psa.gov.ph)

Страны Азии являются как экспортерами, так и импортерами сардин, включая *S. lemuru*, принося странам-производителям миллионы долларов дохода (таблица 1).

Таблица 1. Торговля и производство сардин и сардинелл в странах Азии; источник: ФАО – Подотдел информации и статистики рыболовства и аквакультуры – 16/08/2019

Экспорт

Территория	Объем торговли в денежном выражении									
	2013 год		2014 год		2015 год		2016 год		2017 год	
	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)
Филиппины	6 714	11 385	5 852	10 032	3 265	5 440	9 610	19 372	6 782	12 503
Китай	135 893	272 970	120 082	235 834	87 034	173 626	89 388	185 953	89 050	192 429
Гонконг	0	0	2	9	1	8	0	0	87	467
Индонезия	678	1 345	886	1 436	365	336	644	860	1 257	2 446
Япония	54 756	42 269	13 786	12 604	33 924	26 278	39 086	31 828	62 026	47 966
Малайзия	3 694	3 924	1 849	1 910	1 739	1 846	1 843	1 776	578	748
Сингапур	20	26	2	11	5 ^F	27 ^F	26	30	3	17
Таиланд	25 408	54 895	15 658	33 057	10 793	22 327	7 821	15 673	63 209	119 920
Вьетнам	7 131	13 063	5 240 ^F	16 525 ^F	4 865 ^F	14 316 ^F	6 259	18 126	5 019	16 576

Импорт

Территория	Объем торговли в денежном выражении									
	2013 год		2014 год		2015 год		2016 год		2017 год	
	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)	Метр. тонн	(тыс. долл. США)
Филиппины	28 597	16 051	22 480	12 032	9 046	5 384	7 327	4 728	8 348	7 836
Китай	8 930	9 102	4 126	4 782	3 942	4 668	7 962	9 113	8 402	7 084
Гонконг	1 409	5 883	1 629	5 904	1 258	5 686	1 302	6 157	1 593	7 359
Индонезия	47 209	30 827	34 489	24 292	21 028	14 890	18 416	11 979	44 681	30 583
Япония	6 685	22 869	7 031	23 926	5 055	19 982	4 740	20 909	5 317	22 165
Малайзия	14 979	26 835	18 342	32 344	18 375	24 784	18 239	25 935	14 022	20 306
Сингапур	257	429	190	280	157	271	193	344	238	384
Таиланд	135 423	113 333	118 113	88 385	96 067	79 377	67 118	49 427	98 759	66 020
Вьетнам	2 298	2 120	4 189 ^F	3 868 ^F	4 189 ^F	4 464 ^F	3 983	4 067	2 421	2 507

Итого импорт продукции из сардин и сардинеллы (свежей, охлажденной, замороженной, сушеной, соленой, копченой, фарша), в том числе: сельди, анчоуса, брислинга/кильки, макрели, южноазиатской тропической скумбрии, испанской макрели, японской ставриды, перуанской ставриды, большого каранкса, кобля, серебристого пампа, тихоокеанской макрелешуки, ставриды и мойвы.

^F – Оценочные данные ФАО; данные, полученные по результатам оценки имеющихся источников информации или рассчитанные, исходя из тех или иных предположений.

... и 0 – данные отсутствуют

0 и 0- – фактическое нулевое значение

4. Значимость и актуальность

Поскольку торговля консервами из *S. lemuru* ведется уже несколько десятков лет, для того чтобы избежать препятствий в торговле, необходимо включить этот предлагаемый вид в стандарт, исходя из критериев Руководства по процедуре (24-е издание) Комиссии "Кодекс Алиментариус" (CAC). Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" является одним из важнейших средств нормативного регулирования торговли аналогичными сардинам видами рыб.

После формирования специальных зон управления рыбохозяйственной деятельностью для сардин можно обеспечить устойчивость промысла *S. lemuru* на Филиппинах; таким образом будет обеспечен существенный прирост производства консервов из сардин, что будет способствовать развитию данной отрасли. Изменение пищевых предпочтений потребителей в пользу более здоровых рационов питания на основе рыбы может способствовать росту мирового спроса на этот товар и торговли им. Включение *S. lemuru* в "Стандарт на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) послужит дальнейшему снижению торговых барьеров и/или сокращению числа случаев отказа в пропуске этой продукции на торговых границах.

5. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемая поправка предполагает пересмотр и актуализацию CXS 94-1981 – "Стандарта на консервы из сардин и аналогичных видов рыб". Предлагается изменить формулировку раздела 2.1 "Консервы из сардин или аналогичных видов рыбы изготавливаются из рыбы-сырца или замороженной рыбы следующих видов: ..." добавлением в строку третьего вида *Sardinella*:

- *Sardina pilchardus*
- *Sardinops melanostictus*, *S. neophilcardus*, *S. ocellatus*, *S. sagax*, *S. caeruleus*,
- ***Sardinella aurita*, *S. brasiliensis*, *S. maderensis*, *S. longiceps*, *S. gibbosa*, *S. lemuru***
- *Clupea harengus*
- *Clupea bentincki*

- *Sprattus sprattus*
- *Hyperlopus vittatus*
- *Nematalosa vlaminghi*
- *Etrumeus teres*
- *Ethmidium maculatum*
- *Engaulis anchoita, E. mordax, E. ringens*
- *Opistonema oglinum*

6. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) послужит основанием для сведения к минимуму возможных барьеров (например, отказов в пропуске этой продукции на границе) в мировой торговле.

Общий критерий

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981), предусматривающая включение *Sardinella lemuru* (балийской сардинеллы) в перечень видов в разделе 2.1, могла бы помочь производителям и продавцам гарантировать аутентичность, прослеживаемость продукции и устойчивость ресурсов, обеспечить добросовестную торговлю пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран, к каковым относятся Филиппины и прочие страны – производители *S. lemuru* в Азиатско-Тихоокеанском регионе.

Критерии, применимые к товарам

(а) Объемы производства и стоимостные объемы и структура торговли между странами

В последние шесть лет Филиппины экспортируют в среднем 5113 метрических тонн консервов из *S. lemuru* на сумму 8 055 468,31 долл. США примерно в 58 стран (рисунок 8) мира, включая ЕС (www.psa.gov.ph).

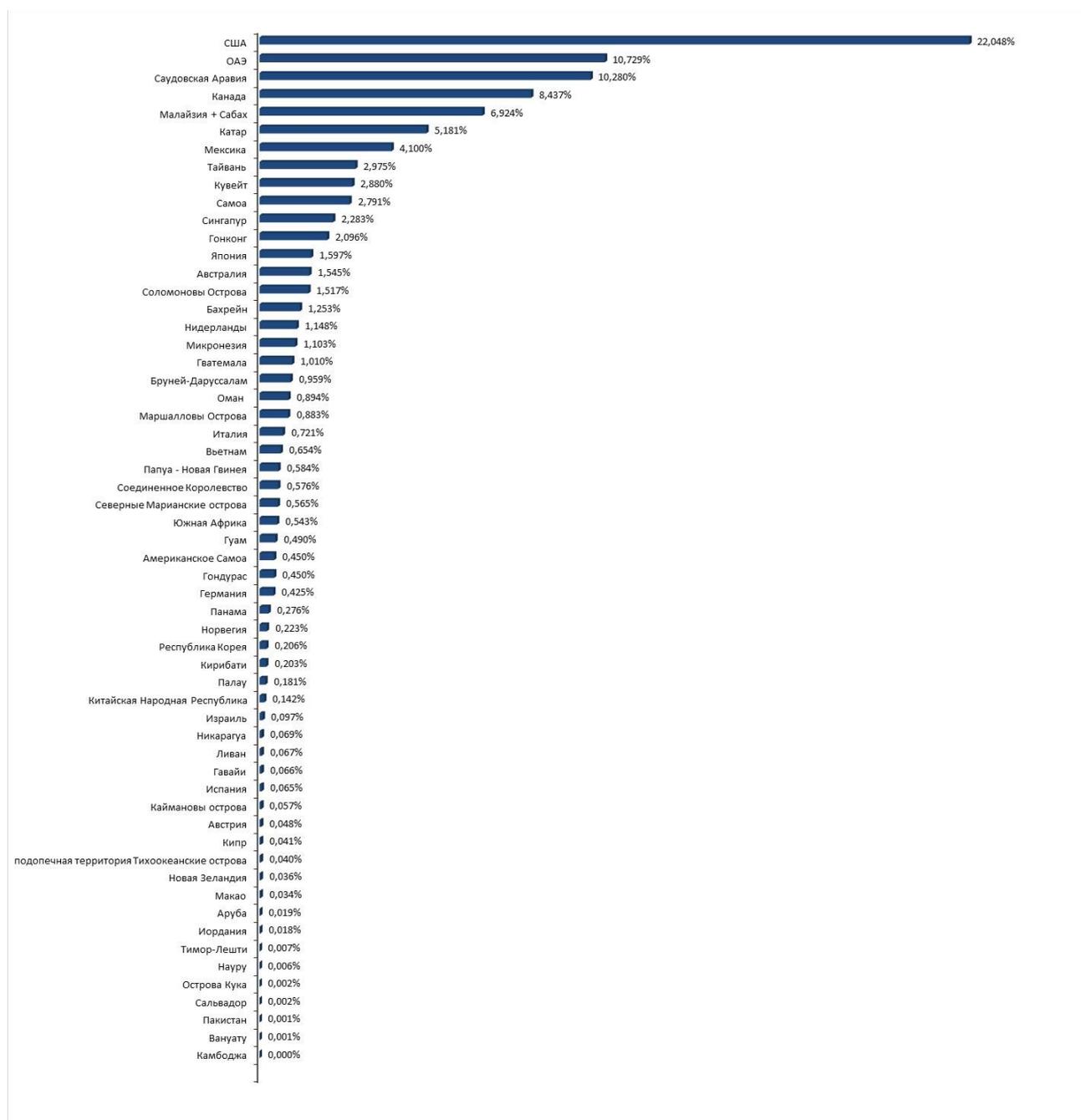


Рисунок 8. Доля Филиппин в мировой торговле консервами из *S. lemuru* за последние шесть лет. Источник данных: Статистическое управление Филиппин (www.psa.gov.ph)

(b) Приемлемость товара для стандартизации

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) призвана решить связанные с торговлей вопросы, возникающие в отношениях между производителями и продавцами *S. lemuru*. Для обеспечения аутентичности и устойчивости в подтверждение приемлемости товара для стандартизации в документе относительно предлагаемой поправки представлена информация, касающаяся биологии, промысла и торговли *S. lemuru*.

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

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) призвана решить существующие в настоящее время вопросы (например, прослеживаемости) с учетом необходимости обеспечения аутентичности продукта, а также устойчивости этого ресурса.

- (d) **Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или готовыми продуктами**

Предлагаемая поправка касается "Стандарта Кодекса на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981).

- (e) **Работа, ранее выполненная другими международными организациями в этой области и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)**

К настоящему времени другими международными организациями подобная работа не проводилась.

7. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Цель 2: Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) будет разработана с учетом международно признанных научных средств, применяемых для идентификации видов и оценки рыбных запасов.

Цель 3: Повышение отдачи путем обеспечения признания и применения стандартов Кодекса

Предлагаемая поправка к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) обеспечит укрепление системы контроля качества пищевых продуктов в государствах – членах Кодекса, в частности, путем содействия компетентным органам в укреплении нормативной базы в интересах обеспечения справедливой торговли.

8. Информация о взаимосвязи между данным предложением и другими существующими документами Кодекса

Предлагаемая поправка предполагает простой пересмотр/актуализацию "Стандарта на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) включением *S. lemuru* в перечень видов в разделе 2.1.

9. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность ее получения

Отсутствуют.

10. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия

Отсутствуют.

11. Предлагаемые сроки завершения работы по этой поправке

Предполагается завершить работу по предлагаемой поправке к "Стандарту на консервы из сардин и аналогичных видов рыб" (CXS 94-1981) в течение четырех лет.