



## СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок четвертая сессия

8–17 ноября 2021 года

### НОВЫЕ ИСТОЧНИКИ И СИСТЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ – ТЕМА, ТРЕБУЮЩАЯ ВНИМАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИЙ КОДЕКСА

(Подготовлено ФАО и ВОЗ)

1. В настоящее время ФАО и ВОЗ изучают ряд новых тенденций в развитии агропродовольственных систем, включая появление новых источников и систем производства продовольствия, которые могут отразиться на безопасности и качестве пищевых продуктов. ФАО и ВОЗ подготовили этот краткий обзор с целью привлечь внимание Кодекса к этим новым тенденциям и, при наличии интереса со стороны членов, поручить Исполнительному комитету подготовить рекомендации по следующим вопросам:

- механизмы, с помощью которых ФАО и ВОЗ могут привлечь к работе над этой темой соответствующие комитеты Кодекса;
- возможные варианты инициирования и продолжения Кодексом дополнительной работы над данными межсекторальными проблемами;
- процессы, которые позволят Кодексу комплексно оценить и определить приоритетность решения данных межсекторальных проблем.

#### Справочная информация

2. Становится все очевиднее, что прокормить растущее население планеты и в то же время перейти на более устойчивые методы производства – крайне непростая задача, и поэтому инновации в области продовольственных систем появляются все более быстрыми темпами, меняя будущее сельскохозяйственного производства. Во многих странах мира такие "революционные" технологии уже находятся на разных этапах разработки, и поэтому крайне важно провести объективную оценку всех сопряженных с ними преимуществ и рисков, в том числе в области безопасности и качества пищевых продуктов. Одно из таких новых направлений – "новые пищевые продукты и системы производства" (НППСП) не только развивается быстрыми темпами, но и обладает значительным потенциалом для дальнейшего роста.

3. В целях упрощения дальнейшего обсуждения данной темы отметим, что к "новым пищевым продуктам" относятся пищевые продукты, которые не входят в число широко употребляемых либо по причине их недавнего появления на глобальном рынке в результате технологических инноваций, либо из-за того, что их потребление исторически связано с отдельными регионами мира. Такие пищевые продукты рассматриваются в качестве "новых" и в рамках уже существующих стандартов Кодекса. В свою очередь, под "новыми системами производства" подразумеваются инновации или изменения, вносимые в уже существующие технологии производства пищевых продуктов, позволяющие производить некоторые из так называемых новых пищевых продуктов.

4. С помощью разработанных ею методов перспективного прогнозирования<sup>1</sup> ФАО анализирует целый ряд новых возможностей и задач, связанных с агропродовольственными системами и безопасностью пищевых продуктов. Вопросам безопасности и качества, связанным с НППСП, следует уделять должное

<sup>1</sup> Метод перспективного прогнозирования – это ориентированный на перспективу и структурированный подход к сбору и анализу данных, который можно использовать для разработки упреждающих стратегий по выявлению и решению новых проблем. Методы прогнозирования применяются все чаще, так как раннее распознавание, оценка и определение приоритетов при решении средне- и долгосрочных задач – важные компоненты процесса принятия решений в области безопасности пищевых продуктов.

внимание, поскольку такие нововведения могут не только негативно сказываться на здоровье населения, но и иметь последствия для нормативно-правовой базы и торговли. Ниже перечислены наиболее крупные темы, выделенные в процессе анализа вопросов, связанных с НППСП:

- водоросли
- микроводоросли
- съедобные насекомые
- пищевые продукты из клеточных культур (мясо, рыба, молочные продукты)
- источники белка растительного происхождения
- пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере

5. Сами по себе технологии не всегда сопряжены с преобразованиями, однако перечисленные инновации появляются в момент, когда их дальнейшему внедрению благоприятствует целый ряд факторов, в том числе социально-экономический и экологический контекст, предпочтения потребителей и политическая среда. Кроме того, тема НППСП все чаще попадает в поле зрения СМИ, которые освещают данную глобальную тенденцию и привлекают к ней внимание потребителей во всем мире. В целях отслеживания инноваций в области производства пищевых продуктов и для повышения осведомленности о преимуществах и рисках, связанных с НППСП, ФАО изучает некоторые из перечисленных направлений: например, совсем недавно Организацией был подготовлен доклад о безопасности употребления в пищу съедобных насекомых ([Съедобные насекомые и безопасность пищевых продуктов. Новый сектор и связанные с ним трудности и возможности](#)), а в настоящее время ведется работа над докладом о безопасности и нормативно-правовых аспектах употребления в пищу морских водорослей "Морские водоросли и безопасность пищевых продуктов: текущее положение дел и перспективы". Кроме того, в данный момент ФАО готовит еще одну публикацию, в которой говорится о методах прогнозирования в области безопасности пищевых продуктов и дается обзор некоторых из основных перечисленных направлений.

6. Как ФАО, так и ВОЗ в настоящий момент работают над подготовкой стратегий в области безопасности пищевых продуктов, и в каждой из них подчеркивается важность выявления и оценки последствий глобальных изменений и адаптации вариантов управления рисками к новым рискам в области безопасности пищевых продуктов. Для того чтобы органы по безопасности пищевых продуктов смогли принимать необходимые меры по управлению рисками для обеспечения здоровья населения, системы эпидемиологического надзора и инстанции, ответственные за расследование вспышек заболеваний пищевого происхождения, должны быть подготовлены к выявлению этих новых потенциальных источников рисков в области безопасности пищевых продуктов.

#### **Необходимость в международных стандартах / рекомендациях для новых секторов агропродовольственных систем**

7. В данный момент темпы разработки гармонизированной нормативно-правовой базы, необходимой для регулирования новых областей, отстают от темпов расширения исследовательской деятельности в бурно развивающемся секторе НППСП и роста интереса потребителей. Не вызывает сомнений, что это проблема, требующая внимания. Для того чтобы охранять здоровье потребителей по всему миру и поддерживать актуальность и продуктивность деятельности Кодекса, необходимо изучать эти новые вопросы и инновации, а также обеспечить разработку необходимых международных рекомендаций. Такое начинание полностью соответствует Стратегической цели 1 Стратегического плана Кодекса на 2020–2025 годы<sup>2</sup>. Однако в настоящий момент в системе Кодекса площадка для обсуждения этих новых вопросов отсутствует, поскольку их многосторонний характер выходит за рамки мандатов любого из комитетов Кодекса по общим вопросам или по товарам.

8. ФАО и ВОЗ продолжают отслеживать новые тенденции в области безопасности и качества пищевых продуктов и принимать меры, необходимые для обеспечения готовности к появлению новых возможностей и вызовов. Признавая необходимость рассмотрения данных новых вопросов в приоритетном порядке, ФАО и ВОЗ считают, что такие темы, как новые источники и системы производства продовольствия, следует рассматривать на уровне Кодекса и в связи с этим поручают Исполнительному комитету уделить внимание данному вопросу и подготовить рекомендации по дальнейшим шагам.

<sup>2</sup> Стратегический план Кодекса (<http://www.fao.org/3/ca5645ru/CA5645RU.pdf>)

9. В любой момент "новые пищевые продукты и системы производства" могут перестать быть "новыми", стать более доступными и широко распространенными. Именно поэтому столь важно, чтобы Кодекс действовал на опережение и был подготовлен к преодолению будущих вызовов для того, чтобы и далее вносить вклад в сохранение глобальных общественных благ.
10. ФАО и ВОЗ выражают готовность оказывать дальнейшую поддержку и участвовать в работе на данном направлении.