



Пункт 9 повестки дня

CX/CAS 13/36/9

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

36^я сессия, штаб-квартира ФАО,

Рим, Италия, 1-5 июля 2013 года

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ И СОПУТСТВУЮЩИХ
ТЕКСТОВ, А ТАКЖЕ ПО ПРЕКРАЩЕНИЮ РАБОТЫ**

(с сентября 2012 года по март 2013 года)

Список предложений по разработке новых стандартов и сопутствующих текстов приводится в **таблице 1**, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, прилагаются к настоящему документу. Комиссии предлагается в каждом случае принять решение о целесообразности новой разработки с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить эту работу. Комиссии предлагается рассматривать данные предложения в свете *Стратегического плана на 2008-2013 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов*.

По прекращению работ предложений не поступило.

ТАБЛИЦА 1: ПРЕДЛОЖЕНИЯ О НОВЫХ РАЗРАБОТКАХ

Ответственный комитет	Стандарт и сопутствующие тексты	Справочный и проектный документ
CCNSWP	Региональный стандарт на ферментированный сок цитрусолистной моринды (нони)	REP13/NASWP пункт 135 (см. Приложение 1 к настоящему документу)
CCFFV	Стандарт на окру	REP13/FFV пункт 109, Добавление V
CCFFV	Стандарт на продовольственный картофель	REP13/FFV пункты 123-124, Добавление VI
CCFFP	Рекомендуемые нормы и правила для рыбного соуса	REP13/FFP пункт 153, Добавление X
CCPFV	Стандарт на продукты из женьшеня (Преобразование Регионального стандарта на продукты из женьшеня в международный)	REP13/PFV пункт 138, Добавление VIII
CCASIA	Рекомендованные международные гигиенические нормы и правила уличной торговли пищевыми продуктами	REP13/ASIA пункты 220-221, Добавление IV
CCFH	Рекомендованные международные гигиенические нормы и правила для пищевых продуктов с низким содержанием влаги	REP13/FH пункт 123, Добавление V
CCNFSDU	Предложение по пересмотру Стандарта Кодекса	REP13/NFSDU пункты 147-148, Добавление VIII
CCNEA	Стандарт на халяльные пищевые продукты	REP13/NEA пункт 117 (см. Приложение 2 к настоящему документу)
CCNEA	Предложение по разработке регионального/ международного стандарта на охлажденное и мороженое мясо	REP13/NEA пункт 125 (см. Приложение 3 к настоящему документу)
CCFA	<i>Пересмотр Руководства по упрощенной оценке потребления пищевых добавок (CAC/GL 3-1989)</i>	REP 13/EXEC2 пункт 63, Добавление V

Приложение 1

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО РАЗРАБОТКЕ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА КОДЕКС НА
ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ СОК ЦИТРУСОЛИСТНОЙ МОРИНДЫ (НОНИ) (CCNASWP)**1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель данного регионального стандарта Кодекс на ферментированный сок цитрусолистной моринды (нони), предназначенный для употребления в пищу, заключается в том, чтобы защитить здоровье потребителей и обеспечить справедливый порядок торговли продовольствием в соответствии с определением Кодекс*. Стандарт применяется в отношении ферментированного сока цитрусолистной моринды (нони), как он определен в разделе 2. Настоящее предложение охватывает ферментированный сок цитрусолистной моринды (нони), используемый в качестве пищевого продукта или ингредиента пищевого продукта, и не применяется в отношении продуктов, используемых в медицинских целях. В дальнейшем может потребоваться продолжить работу, чтобы охватить другие продукты на основе нони, такие как фруктовое пюре или сушеные листья нони.

2. Его значимость и актуальность

Использование плодов и листьев нони в пищу жителями стран, расположенных на островах Тихого океана, имеет давнюю историю. Плоды нони (*Morinda citrifolia* L.) перерабатываются в ферментированный сок нони, пригодный для употребления в пищу. Ферментированный сок нони изготавливается путем закладки свежесобранных плодов нони в бочки с перекладыванием плодов стерильными пластиковыми листами и последующего выдерживания на солнце в течение восьми недель. Затем сок через сито сливается в стерильные емкости. Полученный таким образом сок проходит пастеризацию.

Безопасность сока плодов нони[†] была подтверждена по результатам научной оценки Европейским агентством по безопасности пищевых продуктов, а сок признан "новым пищевым ингредиентом, предназначенным для использования в пастеризованных фруктовых напитках". По итогам оценки безопасности были сделаны выводы об отсутствии каких-либо данных, свидетельствующих о неблагоприятном воздействии в плане подострой и субхронической токсичности, генотоксичности и аллергенности при наблюдающемся приеме продукта "сок из плодов нони"[‡] на уровне 30 миллилитров в день.

В 2006 году был поднят вопрос по поводу безопасности продуктов из нони в связи с возможным присутствием в них "антраквинонов". Ранее проведенные исследования[§] показали, что антраквиноны, такие как люцидин, рубиадин и ализарин, присутствуют главным образом в корнях и коре, а содержание антраквинаона 5,15, следы которого обнаружены в плодах и листьях, не превышает соответственно 0,202 миллионных и 20,93 миллиардных долей (HPLC-UV). В оценке, подготовленной Европейским агентством по безопасности пищевых продуктов в 2006 году, говорится, что Агентство "считает маловероятным, что сок нони при наблюдаемом уровне потребления может неблагоприятно повлиять на печень человека". Это положение следует применять в отношении антраквинонов, потенциально присутствующих в соке нони, производимом на коммерческой основе**.

* Комиссия «Кодекс Алиментариус» (ФАО/ВОЗ): "Руководстве по процедуре". 20-е издание, Рим, 2011, стр.22

[†] Европейская комиссия (2002): Заключение Научного комитета по продовольствию в отношении сока таитянского нони (SCF/CS/NF/DOS/18 ADD 2 Final)

[‡] Европейская комиссия (2003): Решение Комиссии от 5 июня 2003 года, разрешающее коммерческую реализацию "сока нони" (сок плодов *Morinda citrifolia* L.) в качестве нового пищевого ингредиента на основании Регламента Европейского парламента и Совета (ЕС) No 258/97. Official J. Eur. Union L. 144, 46: 12

[§] Deng et al. 2009. Food Chemistry, 505-508

** Европейское агентство по вопросам безопасности продуктов питания, 2006. EFSA Journal, 376, 1-12

В Тихоокеанском регионе продукты из нони производятся и реализуются в значительных объемах – около 23 тысяч тонн. Французская Полинезия поставляет и экспортирует около 84 процентов, Самоа – 9, Острова Кука – 4, а остальное приходится на Тонга, Фиджи и Вануату (таблица 2). Средняя экспортная рыночная цена продуктов из нони составляет 3600 долл. США за тонну: минимум цен был отмечен в 2009 году, а максимум в 2007 году (таблица 1). Большая часть продукции на основе нони, экспортируемой из региона, представляет собой экспортируемое из Французской Полинезии пюре из нони, не охватываемое региональным стандартом, который предлагается разработать.

Крупнейшим импортером продуктов из нони являются США, на которые приходится 81 % импорта, 7 % приходится на другие страны Тихоокеанского региона, т.е. регион является не только крупным производителем, но и крупным импортером (таблица 3). Таким образом, предложение о разработке регионального стандарта Кодекс на продукты из нони вполне оправдано.

Приведенные ниже в таблицах данные о торговле касаются не только ферментированного сока, но и всех других продуктов из нони, и на наш взгляд представляется весьма затруднительным дифференцировать или разбить торговую статистику по отдельным продуктам.

Таблица 1. Общая стоимость экспорт продуктов из нони из Вануату, Фиджи, Тонга и Самоа в долл. США

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Стоимость экспорта нони в долл. США</i>										
Французская Полинезия^а	3 612	8 398	9 495	8 886 7	11 957	13 179 9	6 636	2 735 3		
	780	068	392	97	346	57	795	84		79 13
Вануату	-	11 605	7 785	1 564	753	83	-	3 484	214	6
	180 25		128 25	260 74	322 08		216 56	233 80	176 21	248 7
Фиджи	4	79 200	6	8	5	198 075	6	8	0	17
			110 71	200 64	2 061 8	2 736 28	1 204	1 349 0	838 12	
Самоа Острова Кука	-	-	6	2	44	6	025	73	8	
						1 273 51	906 84	725 44	780 23	
					205 95		351 74			
Тонга					3	132 833	2	91 462	45 088	5 834
ИТОГО	3 793 034	8 488 873	9 742 149	9 349 751	14 547 981	17 520 752	9 315 969	5 138 657	1 839 879	333 687
<i>долл. США за тонну</i>	3 406	3 451	3 599	3 710	3 753	3 676	3 877	3 814	3 230	3 198

Источник: База данных по торговой статистике Секретариата Тихоокеанского сообщества

(// www.pacifictradestatics.com)

Институт статистики/SCE

Таблица 2. Общий объем экспорта продукции на основе нони из Вануату, Фиджи, Тонга и Самоа в метрических тоннах

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Объем экспорта нони в метрических тоннах</i>										
Французская Полинезия	1 048	2 440	2 626	2 427	3 216	3 473	1 764	742		
Вануату	-	2	8	4	4	0,03	-	-	0,02	19
Фиджи	65	18	31	52	79	59	44	69	87	78
Самоа Острова Кука	-	-	42	37	450	785	183	310	260	
						352	241	186	203	
Тонга					128	96	171	40	20	8
Итого	1 114	2 460	2 707	2 520	3 877	4 767	2 403	1 347	570	104

Источник: База данных по торговой статистике Секретариата Тихоокеанского сообщества

(// www.pacifictradestatics.com)

Институт статистики/SCE

Таблица 3. Объемы и страны, импортировавшие продукты нони в течение 2000-2009 годов

Страна	Объем (тонн)	Объем (%)
США	18491,1	80,609
Япония	2118,1	9,234
Американское Самоа	809,6	3,529
Новая Зеландия	601,1	2,620
Германия	170,5	0,743
Нидерланды	121,5	0,530
Австрия	113,5	0,495
Австралия	111,9	0,488
Республика Корея	70,4	0,307
Канада	58,7	0,256
Тонга	52,4	0,228
Китай	35,6	0,155
Бельгия	35,4	0,154
Тайвань	23,3	0,101
Тувалу	22,8	0,099
Самоа	17,7	0,077
Французская Полинезия	16,0	0,070
Гонконг, ОАР	11,2	0,049
Норвегия	10,7	0,047
Франция	6,2	0,027
Венгрия	6,0	0,026
Вануату	4,9	0,021
Чили	4,7	0,020
Польша	4,3	0,019
Футуна	3,7	0,016
Кирибати	2,7	0,012
Испания	2,1	0,009
Финляндия	1,9	0,008
Бразилия	1,9	0,008
Чешская Республика	1,6	0,007
Великобритания	1,0	0,004
Швейцария	1,0	0,004
Швеция	1,0	0,004
Папуа-Новая Гвинея	0,9	0,004
Сингапур	0,7	0,003
Турция	0,7	0,003
Новая Каледония	0,6	0,003
Свазиленд	0,6	0,003
Соломоновы Острова	0,5	0,002
Не указано	0,4	0,002
Ямайка	0,2	0,001

Источник: База данных по торговой статистике Секретариата Тихоокеанского сообщества
 (// www.pacifictradestatics.com)

Институт статистики/SCE

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предполагается, что региональный стандарт Кодекс на ферментированный сок нони будет регулировать такие важные аспекты, как качество и безопасность с целью защиты здоровья потребителей и развития в регионе добросовестной торговли с учетом существующих промышленных стандартов и рекомендаций. В соответствии с установленным форматом стандартов на сырьевые товары будут рассмотрены следующие аспекты:

- область применения стандарта;
- наименование, определение;
- важные критерии состава и качества, включая соответствующие критерии;
- упаковка, консервирование, маркировка
- методы анализа по каждому фактору качества.

4. Оценка на основе "Критериев установления приоритетов работы"

Предложение о разработке регионального стандарта Кодекс на ферментированный сок цитрусолистной моринды (нони) соответствует *Критериям установления приоритетов работы* и, в частности, следующим критериям:

- i. Основными производителями продукции на основе нони является Французская Полинезия (пюре из нони) и страны региона, а значительная часть импорт (88%) приходится на США и на страны этого региона. Предполагается, что с принятием регионального стандарта Кодекс уровень доверия потребителей вырастет одновременно со спросом, что в итоге приведет к увеличению предложения и производства ферментированного сока нони.
- ii. В настоящее время не существует никаких международных, региональных или национальных стандартов на ферментированный сок нони: существуют лишь промышленные стандарты, касающиеся изготовления из плодов и листьев продуктов на основе нони. Уже сегодня на рынке существует множество видов сока нони, характеризующихся весьма существенным разбросом показателей качества и безопасности. Поэтому задача защиты здоровья потребителей и развития в регионе добросовестной торговли посредством принятия регионального стандарта Кодекс является для региона одной из наиболее приоритетных.
- iii. Хотя нони выращивают почти во всех островных государствах Тихого океана, сорта, используемые в пище, еще не определены. Отмечается также, что перерабатываются и экспортируются различные части (плоды, листья). Исследование, проведенное недавно Южнотихоокеанским университетом (USP), также показало весьма существенные различия в методах переработки, применяемых отдельными странами и производителями.
- iv. Предлагаемый стандарт будет способствовать стандартизации методов переработки, используемых для изготовления ферментированного сока нони с целью ужесточения контроля и обеспечения качества и применения ХАССП.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемый стандарт отвечает критериям, изложенным в целях 1,2 и 5 Стратегических целей Кодекса^{††}.

Цель 1: Он будет способствовать достижению Цели 1 посредством создания продуманной согласованной нормативной базы для всех стран, занимающихся выращиванием и переработкой.

Цель 2: Он будет способствовать широкому последовательному применению научных принципов и анализа рисков, включая стимулирование использования данных из развивающихся стран и из всех регионов мира, с тем чтобы в будущем анализ рисков можно было строить на данных по потреблению во всем мире. В основу стандарта будут положены существующие отраслевые рекомендации и стандартные технологические процессы при эффективном соблюдении принципов ХАССП.

^{††} Codex Alimentarius Commission Strategic Plan 2008-2013

Цель 5: Он будет способствовать максимально широкому и эффективному участию членов, учитывая, что тихоокеанские производители активно сотрудничают между собой в рамках ассоциаций производителей нони тихоокеанских островов; ожидается, что это сотрудничество будет продолжено в процессе разработки регионального стандарта на ферментированный сок нони.

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

Документы:

Данное предложение является инициативой тихоокеанских островных государств, предпринятой с целью расширения практики безопасного производства ферментированный сока нони, поскольку в настоящее время в системе Кодекс такого стандарта нет. Он будет насколько это возможно опираться на другие общие стандарты Кодекс (гигиена, маркировка, пищевые добавки и загрязняющие вещества).

Поскольку производство ферментированного сока нони включает процесс брожения, а *Общий стандарт для фруктовых соков и нектаров* (CODEX STAN 247-2005) определяет фруктовый сок следующим образом: "Фруктовый сок – это несброженная, но способная к брожению жидкость, полученная из съедобной части доброкачественных, спелых, свежих фруктов или из фруктов, поддерживаемых в неповрежденном состоянии при помощи соответствующих обработок, включая различные виды послеуборочной поверхностной обработки, примененные в соответствии с положениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус", регион Северной Америки и Юго-Западной части Тихого океана полагает, что стандарт CODEX STAN 247-2005 не распространяется на ферментированный сок нони. Однако содержание и формат этого стандарта (CODEX STAN 247-2005) будут приняты по внимание при разработке регионального стандарта на ферментированный сок нони.

7. Выявление потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций:

Потребуются научные рекомендации по следующим вопросам:

- Картирование/определение сортов нони, пригодных для употребления в пищу.
- Выявление плесени и микотоксина, появляющихся на плодах до и после сбора и влияющих на нони (продукты из нони).
- Выявление бактерий, способствующих брожению.

8. Выявление потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия:

При необходимости техническая помощь со стороны ВОЗ и/или ФАО для обоснования научных рекомендаций по вопросам, перечисленным выше в разделе 7.

9. Предлагаемый график разработки нового стандарта, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия стандарта на Шаге 5, предлагаемую дату принятия Комиссией

Начало: 2013 год

2013-2014 – представление научных рекомендаций, которые должны быть рассмотрены на 13-й сессии CCNASWP в 2014 году.

Предлагаемые сроки принятия на Шаге 5: 2015 год.

Рассмотрение на 14-й сессии CCNASWP в 2016 году.

Предлагаемые сроки принятия Комиссией: 2017 год.

Проектный документ по региональным/международным методическим указаниям в отношении халяльных пищевых продуктов

(представлен Исполнительному комитету Комиссии "Кодекс Алиментариус" Египтом)

В свете решений, принятых на седьмой сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока, состоявшейся в Бейруте 21-25 января 2013 года, Египет представляет проектный документ, имеющий целью восполнить пробелы, обнаруженные в документе "Общие методические указания в отношении использования арабского термина "halal" ("разрешено")" (САС/GL 24-1997) (REP13/NEA, пункты 111-117).

Данный проектный документ был разработан в соответствии с Руководством по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус", 20-е издание, Раздел II: Процедура разработки стандартов и родственных текстов Кодекса: предложения о начале новой работы.

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель этой работы – подготовка региональных/международных указаний в отношении халяльных пищевых продуктов, охватывающих следующие вопросы:

- Общие указания в отношении халяльных пищевых продуктов, которыми следует руководствоваться на всех этапах продовольственной цепочки, а именно: получение сырья, подготовка, изготовление, сортировка, определение, упаковка, нанесение маркировки, мониторинг, переработка, транспортировка, распространение, хранение и, наконец, обработка халяльных пищевых продуктов в соответствии с нормами исламского шариата.
- Этими указаниями должны руководствоваться органы, выдающие сертификаты на халяльные пищевые продукты, а также органы, устанавливающие необходимые требования, определяющие порядок выдачи халяльных сертификатов.
- Указания для аккредитованных органов, утверждающих органы, выдающие халяльные сертификаты на пищевые продукты, включая общие указания и процедуры, которыми должен руководствоваться аккредитационный орган, который оценивает и утверждает орган, выдающий халяльные сертификаты. В свете принципов и указаний, выпущенных ОИК в этой связи с целью сокращения препятствий, мешающих внутрирегиональной торговле этими пищевыми продуктами, а также с целью обеспечения надлежащего порядка торговли пищевыми продуктами, а также защиты здоровья и обеспечения безопасности потребителей.

2. Значимость и актуальность

- Вышеупомянутые указания в отношении халяльных пищевых продуктов имеют большое значение для региональной и международной торговли халяльными пищевыми продуктами, устанавливая общие требования для аккредитационных органов, а также для органов выдающих халяльные сертификаты на пищевые продукты.
- Для таких халяльных пищевых продуктов не существует никаких стандартов Кодекс кроме Общих методических указаний, включая использование при маркировке слова "халяльный".
- Представляется важным установить в Кодексе принципы и указания для халяльных пищевых продуктов таким образом, чтобы охватить все вопросы, связанные с международной торговлей такими продуктами.
- Численность мусульман, которые проживают в 112 странах мира (1,7 млрд.) возрастает во всем мире и составляет в настоящее время 28% мирового населения, соответственно возрастает и спрос на халяльные пищевые продукты, соответствующие исламским религиозным нормам.
- Объем торговли продовольствием на международных рынках, составлявший в 2001 году 700 млрд. долл. США, вырос в 2010 году 2,1 триллиона долларов и до 3, 5 триллиона долл. США в 2012 году. При ежегодных темпах роста на уровне 4,8 % в 2012 году объем торговли достигнет 6,4 триллиона долл. США. Статистика показывает, что крупнейшими потребителями халяльных пищевых продуктов остаются исламские страны, вот почему столь важны в этой связи публикации ОИК.

3. Основные рассматриваемые аспекты

а. Общие методические указания в отношении халяльных пищевых продуктов

- а. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ
- б. ОПРЕДЕЛЕНИЯ
- і. ПРОДУКТЫ/УСЛУГИ
- іі. ТРЕБОВАНИЯ
 - ПЕРЕРАБОТКА
 - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ
 - ХРАНЕНИЕ, ПОКАЗ, ОБСЛУЖИВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА
 - САНИТАРНО ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
 - ПОДТВЕРЖДЕНИЕ И ПРОВЕРКА
 - ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОТСЛЕЖИВАЕМОСТЬ
 - ПРЕДСТАВЛЕНИЕ НА РЫНОК
 - ЮРИДИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

б. Методические указания для органов, проводящих сертификацию халяльные продуктов питания.

- СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ
- ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ
- ПРИНЦИПЫ
- ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ
- СТРУКТУРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
- ПОТРЕБНОСТИ В РЕСУРСАХ
- ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
- СИСТЕМНЫЕ УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СЕРТИФИКАЦИОННЫМ ОРГАНАМ

с. Методические указания для органа, проводящего аккредитацию органов, сертифицирующих халяльную продукцию

- СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ
- НОРМАТИВНАЯ БАЗА
- ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ
- АККРЕДИТАЦИОННЫЙ ОРГАН
- УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
- ЛЮДСКИЕ РЕСУРСЫ
- ЛЮДСКИЕ РЕСУРСЫ
- ОБЯЗАННОСТИ АККРЕДИТАЦИОННОГО ОРГАНА И ОРГАНОВ, СЕРТИФИЦИРУЮЩИХ ХАЛЯЛНУЮ ПРОДУКЦИЮ

4. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Вышеупомянутые принципы и методические указания соответствуют целям, установленным в Стратегическом плане Кодекса (2014-2019 годы), в частности первой цели и укреплению надлежащих структур, оценки международных критериев и методических указаний, а также рекомендаций на основе научных данных с тем чтобы обеспечить потребителей здоровой пищей и гарантировать добросовестную торговлю пищевыми продуктами. Кроме того, они связаны и мероприятиями по наращиванию в развивающихся странах потенциала, необходимого для разработки на национальном и региональном уровне стандартов на эти продукты.

5. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Комиссия "Кодекс Алиментариус" установила спецификации и критерии, относящиеся к предложенному проекту стандартов на халяльные пищевые продукты, в частности:

- CAC/GL 24-1997 "Общие методические указания в отношении использования арабского термина "halal" ("разрешено")"
- Codex Stan 1-2010 "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов"
- CAC/RCP1-2003 "Общие принципы гигиены пищевых продуктов"
- ISO 22000/2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов"
- CAC/GL 20/1995 "Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов"
- CAC/GL 26/1997 "Методические указания по разработке, функционированию, оценке и аккредитации систем контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов"
- (AIDMO) 2563/ 2012 "Principles and guidelines on Halal Food "
- Документ ВОЗ, касающийся халяльных пищевых продуктов и использования норм шариата при разработке стандартов на такие продукты.

6. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

На различных этапах разработки нам, возможно, потребуются консультативная помощь заинтересованных структур, а также техническая помощь Международной исламской академии фикха.

7. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта, дабы это участие можно было запланировать

Консультативно-техническую помощь можно запросить у CCFL, CCMAS, CCFICS и других структур.

8. Предлагаемый график разработки нового стандарта, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия стандарта на Шаге 5, предлагаемую дату принятия Комиссией;

- Новая разработка будет оценена Исполнительным комитетом в июне 2013 года и утверждена на 36-й сессии ККА в июле 2013 года.
- Предлагаемый проект будет разослан членам и наблюдателям на Шаге 3 для обсуждения на 8-й сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока в январе 2015 года, с тем чтобы перейти к Шагу 5 процедур Кодекса.
- В январе 2017 года указанный проект будет передан на Шаг 8 процедур Кодекса для рассмотрения на заседании Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока.
- Одобрение проекта на Шаге 8 на сессии ККА в июле 2017 года.

Региональный/международный стандарт на охлажденное и мороженое мясо

ПРОЕКТ ДОКУМЕНТА

В свете решений, принятых на седьмой сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока, состоявшейся в Бейруте 21-25 января 2013 года, Египет представляет проектный документ с предложениями по разработке регионального/международного стандарта на охлажденное и мороженое мясо (REP13/NEA, пункты 123-125).

Данный проектный документ был разработан в соответствии Руководство по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус", 20-е издание, Раздел II: Процедура разработки стандартов и родственных текстов Кодекса: предложения о начале новой работы.

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель этой работы – подготовка регионального/международного стандарта на охлажденное и мороженое мясо, получаемого путем сохранения мяса здоровых животных: коров, буйволов, овец и верблюдов (на костях или обваленного), путем охлаждения (охлажденное мясо) или заморозки (мороженое мясо) после убоя, подготовки и очистки от всяческих загрязнений с целью защиты потребителей и гарантии добросовестной торговли.

2. Значимость и актуальность

Данная продукция играет важную роль в торговле продовольствием на региональном и международном уровне, в связи с чем потребовалось безотлагательно разработать транспарентный региональный/международный стандарт, охватывающий все возможные требования, для облегчения международной торговли этой продукцией, поскольку стандарты на нее отсутствуют.

Объемы экспорта охлажденного и мороженого мяса, предназначенного для употребления в пищу за период с 1 января 2009 по 31 декабря 2012 года

Категория	2009 год	2010 год	2011 год	2012 год
Мороженое мясо	173480	196235	126952	162189
Охлажденное мясо	308	1156	4121	2068

Источник: Генеральная организация по контролю экспорта и импорта (GOIEC)

Примечание: Усредненные статистические данные по торговле этими видами продукции будут представлены сразу же после, того как будут получены от соответствующих государств-членов из данного региона.

3. Основные рассматриваемые аспекты

В соответствии с "Форматом для стандартов Кодекса на сырьевые товары" стандарт будет содержать следующие разделы:

Сфера применения

Описание

Основной состав и факторы качества

Пищевые добавки

Загрязняющие вещества

Гигиена

Маркировка

Методы анализа и отбора проб

Прочие факторы, касающиеся качества и состава.

4. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Указанные выше принципы и методические указания соответствуют целям, установленным в Стратегическом плане Кодекса (2014-2019 годы), в частности первой цели и укреплению надлежащих структур, оценки международных критериев и методических указаний, а также рекомендаций на основе научных данных с тем чтобы обеспечить потребителей здоровой пищей и гарантировать добросовестную торговлю пищевыми продуктами. Кроме того, они связаны и мероприятиями по наращиванию в развивающихся странах потенциала, необходимого для разработки на национальном и региональном уровне стандартов на эти продукты.

5. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Комиссия "Кодекс Алиментариус" установила спецификации и критерии, относящиеся к предложенному проекту стандартов на охлажденное и мороженое мясо, в частности:

- CAC/MRL2 "Максимально допустимые уровни (МДУ) остаточного содержания ветеринарных препаратов "
- CAC/RCP 1-1969 "Общие принципы гигиены пищевых продуктов"
- CAC/RCP 8-1976 "Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними"
- CAC/RCP 46-1999 Рекомендуемые международные гигиенические нормы и правила, касающиеся охлажденных упакованных пищевых продуктов с увеличенным сроком реализации"
- Codex Stan 1-1985 "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов"
- CAC/RCP 58-2005 "Нормы и правила гигиены мяса"

6. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

На различных этапах разработки нам, возможно, потребуется консультативная помощь заинтересованных структур.

7. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта, дабы это участие можно было запланировать

Консультативно-техническую мощь можно запросить у CCFL, CCMAS, CCRVDF и других структур.

8. Предлагаемый график разработки нового стандарта, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия стандарта на Шаге 5, предлагаемую дату принятия Комиссией

- Новая разработка будет оценена Исполнительным комитетом в июне 2013 года и утверждена на 36-й сессии ККА в июле 2013 года.
- Предлагаемый проект будет разослан членам и наблюдателям на Шаге 3 для обсуждения на 8-й сессии Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока в январе 2015 года, с тем чтобы перейти к Шагу 5 процедур Кодекса.
- В январе 2017 года указанный проект будет передан на Шаг 8 процедур Кодекса для рассмотрения на заседании Координационного комитета ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока.
- Одобрение проекта на Шаге 8 на сессии ККА в июле 2017 года.