



Пункт 10 Повестки дня

CX/CAC 13/36/10-Add.4

**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**

**ВОПРОСЫ, ПЕРЕДАННЫЕ КОМИССИИ КОМИТЕТАМИ КОДЕКСА  
И ЦЕЛЕВЫМИ ГРУППАМИ**

**ВОПРОСЫ, ПЕРЕДАННЫЕ НА РАССМОТРЕНИЕ 35-й СЕССИЕЙ КОМИССИИ,  
ДОКУМЕНТ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ ПО ПОВОДУ СОЗДАНИЯ КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО  
СПЕЦИЯМ, АРОМАТИЧЕСКИМ РАСТЕНИЯМ И ПРОИЗВОДНЫМ ПРОДУКТАМ**

*(Подготовлено Индией)*

*Дополнительные проектные документы*

Данный документ следует рассматривать совместно с CX/CAC 13/36/10-Add.2

**Предложение о новой работе по стандарту Кодекса на дегидратированный тимьян**

**Введение**

Тимьян, известный в ботанике как *Thymus vulgaris* (тимьян обыкновенный), получил свое название от греческого слова *thymon*, обозначающего траву, которую использовали в качестве благовония или для окуривания во время жертвоприношений. Тимьян – это также общее название для различных видов ароматических растений рода *Thymus*, растущих в природных условиях в Европе и Азии. Описано свыше ста видов тимьяна. Родина тимьяна – регион западного Средиземноморья, включая юго-восток Италии. Тимьян принадлежит к семейству губоцветных (куда также входит мята), это многолетний вечнозеленый полукустарник с отчасти деревянистым стеблем и ветвями, покрытыми мелкими серозелеными и зелеными листьями. Тимьян – морфологически вариабельное растение, с мелкими двугубыми цветками от бледно-розового до лилового цвета. Плод состоит из четырех орешков, заключенных в чашечку. Все растение обладает ароматическими свойствами. Некоторые растения характеризуются пестрыми листьями и могут достигать около 25 см в высоту. Используются листья, цветочные головки и эфирное масло.

Цветочные головки тимьяна содержат эфирное масло, основными компонентами которого являются *тимол* и *карвакрол*; в состав масла входят также танины, горечи, сапонины и органические кислоты. Имеется международный стандарт, в котором установлены требования, предъявляемые к качеству высушенного тимьяна. Содержание эфирного масла должно составлять в высушенных цельных листьях не менее 0,5%, в высушенном порошке – не менее 0,2%.

**1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель работы – установить общемировой стандарт на тимьян (*Thymus vulgaris*), который должен после надлежащей обработки и упаковки в дегидратированном виде поступать к потребителям. Тимьян – это общее название для различных видов ароматических растений рода *Thymus*, растущих в природных условиях в Европе и Азии.

Основная задача – разработать общемировой стандарт на основе базовых характеристик, таких как содержание влаги, суммарное содержание золы, нерастворимая в кислоте зола, содержание эфирного масла, инородные вещества и др.

**2. Значимость и своевременность**

Необходимость международного стандарта на тимьян вытекает из того факта, что выращивание данной культуры производится в развивающихся странах на фрагментированных угодьях силами

беднейших фермерских хозяйств. Тимьян выращивают во многих регионах мира. Торговля тимьяном осуществляется в глобальном масштабе, не ограничиваясь каким-либо определенным регионом. Поэтому необходимо разработать стандарт, устанавливающий показатели качества тимьяна, такие как содержание влаги, суммарное содержание золы, нерастворимая в кислоте зола, содержание эфирного масла, инородные вещества и др.

### 3. Основные рассматриваемые аспекты

В целях достижения адекватных характеристик продукта стандарт должен включать аспекты, относящиеся к свойствам тимьяна в дегидратированном виде, в том числе физические параметры, наличие инородных веществ, содержание масла. Для обеспечения высокого качества продукции стандарт призван решить следующие задачи:

- установить минимальные требования к тимьяну в дегидратированной форме, включая в числе прочих такие параметры качества, как внешний вид, единообразие продукта, наличие посторонних веществ и т.д.
- Определить категории для классификации тимьяна в соответствии с характеристиками растения – для измельченной зелени, эфирного масла, нелетучего масла, экстрактов и др.
- Включить положения, относящиеся к единообразию фасованного продукта и используемой упаковки.
- Включить положения, относящиеся к маркировке продукта в соответствии с общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- Установить пределы толерантности в отношении качества и размера, допускаемые для фасованного тимьяна.
- Включить положения, относящиеся к гигиеническим требованиям, с учетом рекомендуемого международного Кодекса гигиенической практики и общих принципов пищевой гигиены, в применении к загрязняющим веществам, остаткам пестицидов и методам анализа.

### 4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

#### 4.1 Общий критерий

Разработка стандарта на различные формы тимьяна принесет общую пользу многим странам и более конкретную – развивающимся странам-экспортерам, поскольку он позволит повысить их компетентность в данной области и достичь, с учетом свойств различных разновидностей, уровней стандартизации, необходимых для удовлетворения потребностей индустрии и потребителей с высокой точностью и надежностью.

#### Критерии, применимые к товарам

##### а) Объем производства и потребления товара в отдельных странах, а также объем и структура торговли между странами:

Тимьян производят путем культивирования и сбора дикорастущих растений в большинстве европейских стран, в том числе во Франции, Швейцарии, Испании, Италии, Болгарии, Португалии и Греции. В число производителей входят и некоторые страны Азии, такие как Индия, Таиланд и Сингапур. Крупным производителем является также Австралия. Промышленный выход и качество эфирного масла варьируют в зависимости от генетических характеристик посадочного материала, зрелости урожая на момент сбора, экологических условий и методики дистилляции. На юге Европы хозяйства, выращивающие ароматические растения, пользуются преимуществом более длительного вегетационного сезона благодаря благоприятным климатическим условиям. Поэтому подавляющая часть тимьяна, производимого в Европе, поступает из Франции, Испании и Португалии.

По данным Евростата (2009 г.), травы/ароматические растения и растения для изготовления приправ производятся в ряде Европейских стран. В 2008 году объем производства составил примерно 130 тыс. тонн. Сюда входит и производство тимьяна.

Производимый тимьян поступает, главным образом, на рынки свежих трав и высушенных пряностей. Урожайность *T. vulgaris* для реализации в виде свежей зелени может достигать 5-6 т/га, а для производства высушенной травы – 2 т/га. В условиях ирригации ежегодный урожай тимьяна может составлять около 15 тонн растительного материала на гектар, при этом коэффициент извлечения

масла составляет от 0,5 до 1 %, что соответствует 75-150 кг/га. На неорошаемых почвах урожайность колеблется в значительных пределах. Имеется несколько производств в Южной Африке, осуществляющих дистилляцию тимьяна для получения эфирного масла.

Культивация тимьяна для продажи производится преимущественно в Испании, Франции, Италии и Болгарии. В условиях жаркого лета выход эфирного масла из дикорастущего тимьяна может составлять 1,0 % (10 мл масла на 1 кг свежего тимьяна). В зимний сезон этот показатель может снижаться до 0,10 %. Выход масла из культивированного материала варьирует от 0,05 до 0,50 %, в зависимости от разновидности растений. Однако поскольку урожайность культивируемого тимьяна значительно выше по сравнению со сбором дикорастущих растений, искусственное выращивание тимьяна позволяет получать больше масла из расчета на гектар. В Швейцарии по отдельным сортам достигается урожайность свыше 15 т/га с выходом эфирного масла в размере 3 %.

Поскольку производство носит неорганизованный характер, точных цифр по объемам получения данной культуры не имеется. Однако Центр международной торговли Женевы представил следующие сводные статистические сведения по экспорту и импорту тимьяна и лаврового листа:

Год	Экспорт (Количество в МТ)	Импорт (Количество в МТ)
2006	3 717,708	9 328,591
2007	1 713,462	975,564
2008	389,489	-

*Источник: База данных торговой статистики | Статистический отдел ООН*

Эти данные охватывают такие страны, как Австралия, Австрия, Азербайджан, Албания, Аргентина, Болгария, Бразилия, Греция, Индия, Испания, Италия, Мексика, Португалия, Сингапур, Соединенное Королевство, США, Таиланд, Франция, Швейцария и др.

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

Импортируемый тимьян используется для различных нужд. В странах-производителях осуществляется дегидратирование и дистилляция. Торговля оптовыми партиями зависит от области применения и требований потребителя. Вместе с тем, было бы предпочтительно, чтобы торговля дегидратированным тимьяном осуществлялась в соответствии с международными критериями на основе стандарта Кодекса. Поэтому новая работа позволит предоставить международно признанные стандарты в целях стимулирования международной торговли и удовлетворения требований импортеров.

Прогнозы показывают, что общие объемы потребления и торгового оборота тимьяна при росте предложения будут увеличиваться. Благодаря устойчивому спросу со стороны обрабатывающей промышленности глобальный рынок сможет абсорбировать любой дополнительный прирост производства.

Требования к качеству высушенного тимьяна изложены в Международном стандарте (ИСО 6754:1996). Однако необходим новый международный стандарт, поскольку закупочные организации используют при заключении договоров различные стандарты, что наносит ущерб интересам беднейших фермеров и развивающихся стран. Содержание эфирного масла в высушенной траве – это важный фактор, влияющий на интенсивность аромата.

Отсутствие международного стандарта на тимьян оказывает значительное негативное воздействие на международную торговлю. Импортеры предпочитают производить закупки с опорой на стандарты, принятые на международном уровне. Новая работа позволит предоставить международно признанный стандарт в целях стимулирования международной торговли.

Таким образом, путем устранения разнообразных (путем противоречивых) наборов правил и нормативов удастся уменьшить торговые барьеры, и мы получим всестороннюю правовую основу для установления в международном масштабе минимального приемлемого стандарта на тимьян.

**с) Возможности международного или регионального рынка.**

Тимьян входит в число наиболее популярных европейских кулинарных трав. Листья тимьяна кожистые и содержат мало влаги, поэтому их высушивание не сопровождается значительной потерей аромата и они наиболее часто используются в такой форме.

Средний объем глобального экспорта тимьяна за период 2008-2012 гг. составил примерно 3000 МТ, а объем импорта за период 2009-2012 гг. – примерно 1600 МТ.

**д) Приемлемость товара для стандартизации.**

Характеристики тимьяна, от культивации до сбора урожая, свойства плодов, различия по сортам, состав, качество и упаковка – все эти параметры должны быть отражены в процессе стандартизации данного продукта. В различных странах действуют свои стандарты, и имеется стандарт ИСО, что указывает на приемлемость для стандартизации путем гармонизации.

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

Общего стандарта на товары, распространяющегося на тимьян, не имеется. Предлагаемая новая работа будет стимулировать торговлю путем создания стандарта качества, принятого на международном уровне.

**ф) Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или приготовленными продуктами.**

Стандарт будет распространяться на один вид товара – дегидратированный тимьян.

**г) Работа, ранее выполненная другими международными организациями в данной области.**

Издание международного стандарта на тимьян никакими другими международными организациями не предпринималось. Однако вопросы, связанные со стандартами на тимьян, рассматривались рядом международных организаций, таких как Европейская ассоциация по специям, Американская торговая ассоциация по специям и ИСО. Вопрос гармонизации градаций и спецификаций ароматических растений отражен в многочисленных конвенциях, в том числе принятых под эгидой Всемирного конгресса по специям и Всемирной организации по специям. Тимьян – это ароматическое растение, которое производится как в развивающихся, так и в развитых странах. Кроме того, на совещаниях Международной организации торговых ассоциаций по специям (IOSTA), Всемирного конгресса по специям и Всемирной организации по специям высказывалась серьезная озабоченность в связи с необходимостью стандартизации параметров качества.

**5. Соответствие стратегическим целям Кодекса.**

Предложение находится в соответствии с Программным заявлением Стратегического плана на 2008-2013 годы, а также, в частности, с **Мероприятиями 1.2, 4.1 и 5.1**, и направлено на установление международно принятых минимальных требований к качеству тимьяна, предназначенного для употребления в пищу. Оно также вносит вклад в развитие практики честной торговли, поскольку фермеры смогут оценивать свою продукцию по стандартам качества, что расширит их возможности для генерирования дохода. Ссылка на стандарты Кодекса по безопасности пищевых продуктов, приведенная в Соглашении СФС Всемирной торговой организации, имеет важное значение для разрешения торговых споров.

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

Данное предложение относится к новому глобальному стандарту и не связано с какими-либо другими существующими текстами Кодекса по данному виду продукции, за исключением того, что данный стандарт будет содержать ссылки на соответствующие стандарты и сопутствующие тексты, разработанные комитетами по общим вопросам.

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

Потребностей в рекомендациях научных экспертов не предвидится. В процессе подготовки стандарта при необходимости будут использоваться материалы научных исследований, опубликованные международными органами.

### **8. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта, так чтобы это участие можно было запланировать.**

Приветствуется технический вклад со стороны ИСО, ЕС, Американской торговой ассоциации по специям, Европейской ассоциации по специям и Всемирной организации по специям, поскольку они уже провели определенную работу в данной области. Стандарты ИСО можно использовать в качестве одного из этапов в процессе составления стандартов Кодекса на тимьян.

### **9. Предлагаемый календарный график**

В том случае, если Комиссия одобрит создание предлагаемого комитета Кодекса по специям, ароматическим растениям и производным продуктам, то могут быть предложены следующие контрольные сроки:

ДАТА	ХОД РАБОТЫ И ПРОЦЕДУРЫ
С июля 2013 г. по март 2014 г.	Подготовка проекта повестки дня наряду с предложениями о новой работе. Эти предложения будут подготовлены путем электронной консультации, для того чтобы начать деятельность Комитета.
Июнь – июль 2014 г.	Критический обзор предложений о новых разработках на уровне ССЕХЕС.  Одобрение Комиссией предложений о новых разработках.
Первая половина 2015 г.	Первое совещание Комитета с рассмотрением новых разделов работы на Шаге 3.  Распределение приоритетов в деятельности Комитета.
Вторая половина 2016 г.	Рассмотрение проекта стандарта на Шаге 5 с возможной рекомендацией принятия на Шаге 8.
САС 2017	Принятие стандарта на Шаге 8.

## **Предложение о новой работе по стандарту Кодекса на белый и черный кумин**

### **(в семенах и молотый)**

#### **(Предложение представлено Индией)**

#### **Введение**

Кумин (зира) – это растение, семена которого используются в качестве одной из наиболее популярных специй в Азии, Южной Америке и Северной Африке. Родиной кумина являются Египет и Индия, его также выращивают в Египте, Иране, Китае, регионе Средиземноморья и в Сирии. Имеется две разновидности кумина: с коричневатой окраской семян – т. н. белый кумин (*Cuminum cyminum*), принадлежащий семейству зонтичных (Apiaceae) и черный кумин (*Nigella sativa*), из семейства лютиковых (*Ranunculaceae*).

Кумин (белый) производится в тропических регионах, объем мирового производства, по оценкам, составляет около 300 000 тонн. Это растение с древнейших времен применяется в качестве пряности; характерный приятный аромат его семян обусловлен наличием эфирного масла, главным компонентом которого является куминол. Высота растения кумина достигает 30-50 см, его сбор осуществляется вручную. Кумин – это [однолетнее травянистое растение](#) с тонким ветвистым [стеблем](#) 20–30 см высотой. [Листья](#), длиной 5–10 см, [перистые](#) или двуперистые, с нитевидными листочками.

Черный кумин – это однолетнее травянистое растение, достигающее примерно 40 см в высоту, с зубчатыми перистыми листьями и голубыми цветками. Мелкие треугольные семена – черные, с бархатистым оттенком. В природных условиях растет в южной Европе, западной Азии, Индии и северной Африке. Родиной растения по всей вероятности является западная Азия. История применения черного кумина на Востоке предположительно насчитывает свыше 3 000 лет. Цельные семена черного кумина отличаются насыщенным черным цветом, имеют форму полумесяца и характеризуются острым горьким вкусом и запахом.

Плоды кумина – боковые веретенообразные или яйцевидные семянки длиной 4-5 мм, содержащие по одному семени удлинённой формы, с продольными бороздками, желто-коричневого цвета, по аналогии с другими представителями семейства зонтичных.

Семена кумина содержат множество различных фитохимических соединений, известных своими антиоксидантными и ветрогонными свойствами. Они также являются отличным источником пищевых волокон и оказывают антиканцерогенное действие. Биологически активные компоненты кумина стимулируют перистальтику, а также улучшают пищеварение за счет усиления секреции желудочно-кишечных ферментов. Этот вид пряностей содержит богатый набор минеральных веществ, включая железо, медь, кальций, калий, марганец, селен, цинк и магний. Для него также характерно высокое содержание витаминов группы В, таких как тиамин, пиридоксин, ниацин, рибофлавин, а также других витаминов с антиоксидантным действием – витамина Е, витамина А и витамина С (аскорбиновой кислоты). Содержание влаги в семенах составляет 6,2 %, остальные компоненты распределяются следующим образом: белки – 17,7 %, жиры – 23,8 %, пищевые волокна – 9,1 %, углеводы – 35,5 %, минеральные вещества – 7,7 % на 100 г. Основной компонент эфирного масла кумина – 4-изопропилбензальдегид, или куминальдегид (>30 %), в сочетании с меньшим количеством р-мент-1,3-диен-7-аль (ментадиенового альдегида), р-мент-3-ен-7-аль и ангамма-терпинена – все соединения с одинаковым углеродным скелетом.

#### **1. Цели и сфера применения стандарта**

Цель работы – установить общемировой стандарт на белый и черный кумин, получаемые из разновидностей, соответственно, *Cuminum cyminum* (семейство зонтичных, Apiaceae) и *Nigella sativa* (семейство лютиковых, Ranunculaceae) для поставки потребителям после надлежащей обработки и упаковки в виде цельных или молотых семян. Кумин поступает на международный рынок из различных стран, среди которых в наибольшей степени представлены Египет, Индия, Иран и страны Ближнего Востока (включая регионы Пакистана, Сирии и Турции).

Задача общемирового стандарта – рассмотреть характеристики качества, в том числе цвет и размер семян, их чистоту, наличие активных ингредиентов, таких как куминол, и другие факторы, относящиеся к потреблению белого и черного кумина цельного или молотого, и составить на этой основе международный документ.

## 2. Значимость и своевременность

Кумин поступает на международный рынок из различных стран, среди которых в наибольшей степени представлены Египет, Индия, Иран и страны Ближнего Востока (включая регионы Пакистана, Сирии и Турции).

Предполагается, что масштабы глобальной торговли кумином будут расти по мере роста информированности о многочисленных вариантах полезного для здоровья употребления кумина, как белого, так и черного. Вероятно будет также расширяться база спроса на кумин, повышая рыночный потенциал.

Почти все производство кумина осуществляется в развивающихся странах силами мелких и беднейших фермерских хозяйств и не ограничено каким-либо конкретным регионом. Поэтому создание, путем достижения консенсуса между странами-производителями и импортерами, стандарта на кумин – охватывающего параметры качества, особенно такие, как содержание активных ингредиентов, объемная плотность, размер семян – представляет собой сегодня актуальную необходимость. Это позволит устранить разногласия между странами-производителями и торгующими странами.

## 3. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт на кумин охватывает следующие аспекты:

- установить минимальные требования к кумину, включая в числе прочих такие параметры качества, как чистоту семян, наличие посторонних веществ и т. д.
- Определить категории для классификации кумина в соответствии с характеристиками семян, а также всего продукта.
- Включить положения, относящиеся к единообразию фасованного продукта и используемой упаковки.
- Включить положения, относящиеся к маркировке продукта в соответствии с общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- Установить пределы толерантности в отношении качества и размера, допускаемые для фасованного черного и белого кумина в семенах и в виде порошка.
- Включить положения, относящиеся к гигиеническим требованиям, с учетом рекомендуемого международного Кодекса гигиенической практики и общих принципов пищевой гигиены, в применении к загрязняющим веществам, остаткам пестицидов и методам анализа.

## 4. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

### Общий критерий

Разработка стандарта на различные производные кумина принесет общую пользу многим странам и более конкретную – развивающимся странам, поскольку они являются основными производителями, экспортерами и потребителями кумина.

### Критерии, применимые к товарам

**а) Объем производства и потребления товара в отдельных странах, а также объем и структура торговли между странами:**

Страна	Объем производства (в тоннах)
Афганистан	4 000
Индия	250 000
Иран	7 000
Китай	5 000
Сирия	10 000
Турция	8 000

Источник: База данных торговой статистики | Статистический отдел ООН Всемирный конгресс по специям, 2012 г.

**Показатели международной торговли**

Количество (в МТ)

<b>Экспорт</b>	<b>Мир</b>
2008-2009 гг.	128,686
2009-2010 гг.	99,492
2010-2011 гг.	81,426
2011-2012 гг.	97,261

*Источник: Центр международной торговли (ИТС), Женева*

Количество (в МТ)

<b>Импорт</b>	<b>Мир</b>
2008-2009 гг.	117,925
2009-2010 гг.	103,186
2010-2011 гг.	108,074
2011-2012 гг.	101,087

*Источник: Центр международной торговли (ИТС), Женева*

Вышеприведенные данные охватывают такие страны, как Афганистан, Египет, Израиль, Индия, Испания, Китай, Ливан, Пакистан, Саудовская Аравия, Сингапур, Сирия, Турция, Соединенное Королевство и др.

Объем мирового потребления кумина, по оценкам, составляет 187 000 тонн, основными импортерами являются Бразилия, ЕС, Канада, Колумбия, Малайзия, Мексика, США, Эквадор, Южная Африка и Япония.

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

Торговля кумином и его употребление связаны с многочисленными традициями, данный товар имеет большое значение в повседневной жизни жителей многих стран мира. Имеется множество различий в отношении показателей качества продукта, таких как содержание влаги, золы, эфирного масла, фрагментированных семян, инородных веществ и др. Каждая страна-производитель имеет собственную систему градаций и спецификаций, действующую на протяжении определенного периода. Так, существуют разные стандарты, преимущественно используемые, например, в Индии, Китае, Египте, Сирии, Турции и других странах. Рекомендуемые уровни содержания влаги, инородных веществ, эфирного масла и т. д. варьируются в зависимости от выбранного стандарта, что создает препятствия для торговли.

Импортируемый кумин используется для различных нужд. Его применяют в кулинарии в виде целых семян, для изготовления порошка и для экстракции в соответствии с конкретными задачами. Таким образом, параметры рынка кумина зависят от области применения и требований потребителя. Торговля кумином основана на взаимосогласованных между страной-производителем и страной-импортером условиях в отношении градаций и спецификаций. Однако было бы предпочтительно, чтобы торговля кумином осуществлялась в соответствии с международными критериями на основе стандарта Кодекса. Таким образом, новая работа позволит предоставить международно признанные специальные стандарты в целях стимулирования международной торговли.

Международные организации, такие как Американская торговая ассоциация по специям, Европейская ассоциация по специям и ИСО рассматривали стандарты на кумин. Вопрос



гармонизации градаций и спецификаций кумина отражен в многочисленных конвенциях, в том числе принятых под эгидой Всемирного конгресса по специям. Производство кумина осуществляется в развивающихся странах, а в его глобальном рыночном обороте участвуют не только экспортеры, но также и импортеры (за счет реэкспорта), и эти процессы регулируются различными национальными правовыми нормами. Для того чтобы преодолеть уже имеющиеся или потенциальные препятствия для международной торговли, важно объединить все существующие различные стандарты в единый усовершенствованный всеобъемлющий стандарт, который станет общепринятым международным инструментом.

Данный вид специй крайне широко используется и во многом связан с вопросами здоровья потребителей. Путем устранения разнообразных (путем противоречивых) наборов правил и нормативов удастся уменьшить торговые барьеры, и мы получим всестороннюю правовую основу для установления в международном масштабе минимальных приемлемых стандартов на кумин.

**с) Возможности международного или регионального рынка.**

Объем мирового рынка импортируемых специй и кулинарных трав по оценкам составляет свыше 2,8 млрд. долл. США. В перечне ведущих разновидностей по цене кумин занимает строку, соответствующую 2,8 %. Основные импортирующие регионы – это Восточная Азия, ЕС, Малайзия, Непал, Северная Америка и США. В общемировом объеме производства почти 70-75 % экспорта приходится на Индию. За ней следуют Сирия и Турция.

В различных странах отмечается тенденция повышения спроса на кумин, в основном благодаря росту кулинарного использования для приготовления изысканных блюд с распространением их популярности через границы стран, что в итоге стимулирует глобальный спрос.

**d) Приемлемость товара для стандартизации.**

Характеристики кумина, от культивации до сбора урожая, характеристики плодов, различия по сортам, состав, качество и упаковка – все эти параметры должны быть отражены в процессе стандартизации данного продукта. Сюда также войдет определение качества семян по таким показателям, как объемная плотность, размер цельного семени, содержание эфирного масла и инородных веществ. В различных странах действуют свои стандарты, и имеется стандарт ИСО, что указывает на приемлемость для стандартизации путем гармонизации.

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

Общего стандарта на товары, распространяющегося на кумин, не имеется; предлагаемая новая работа будет стимулировать торговлю путем создания стандарта качества, принятого на международном уровне.

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

Стандарт будет распространяться на кумин, в его двух разновидностях. В нем будут отдельно рассмотрены производные кумина, такие как высушенный и молотый кумин.

**g) Работа, ранее выполненная другими международными организациями в данной области.**

- (i) Исследования биологически активных веществ в составе кумина и черного кумина, предпринятые различными научными организациями
- (ii) Спецификация ASTA по чистоте для специй, семян и трав
- (iii) ИСО

Необходимость создания международного стандарта на кумин рассматривалась на совещаниях Международной организации торговых ассоциаций по специям (IOSTA), Международного сообщества специалистов по перцу (IPC), Всемирного конгресса по специям (WSC) и Всемирной организации по специям (WSO). За исключением ИСО, составление международного стандарта на кумин никакими другими международными организациями не предпринималось.

**5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса.**

Предложение находится в соответствии с Программным заявлением Стратегического плана на 2008-2013 годы, а также, в частности, с Мероприятиями 1.2, 4.1 и 5.1, и направлено на установление

международно принятых минимальных требований к качеству кумина, предназначенного для употребления в пищу, в целях защиты здоровья потребителей и соблюдения принципов справедливой практики в торговле пищевыми продуктами. Оно также вносит вклад в развитие практики честной торговли, поскольку фермеры смогут оценивать свою продукцию по стандартам качества, что расширит их возможности для генерирования дохода.

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

Данное предложение относится к новому глобальному стандарту и не связано с какими-либо другими существующими текстами Кодекса по данному виду продукции, за исключением того, что данный стандарт будет содержать ссылки на соответствующие стандарты и сопутствующие тексты, разработанные комитетами по общим вопросам.

#### **7. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций.**

Потребностей в рекомендациях научных экспертов на данном этапе не предвидится. В процессе подготовки стандарта при необходимости будут использоваться материалы научных исследований, опубликованные международными органами.

#### **8. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта, так чтобы это участие можно было запланировать.**

Приветствуется технический вклад со стороны ИСО, Американской торговой ассоциации по специям и Европейской ассоциации по специям, поскольку они уже провели определенную работу в данной области. Стандарты ИСО можно использовать в качестве одного из этапов в процессе составления стандарта Кодекса на кумин.

#### **9. Предлагаемый календарный график**

В том случае, если Комиссия одобрит создание предлагаемого комитета Кодекса по специям, ароматическим растениям и производным продуктам, то могут быть предложены следующие контрольные сроки:

ДАТА	ХОД РАБОТЫ И ПРОЦЕДУРЫ
С июля 2013 г. по март 2014 г.	Подготовка проекта повестки дня наряду с предложениями о новой работе. Эти предложения будут подготовлены путем электронной консультации, для того чтобы начать деятельность Комитета.
Июнь – июль 2014 г.	Критический обзор предложений о новых разработках на уровне ССЕХЕС. Одобрение Комиссией предложений о новых разработках
Первая половина 2015 г.	Первое совещание Комитета с рассмотрением новых разделов работы на Шаге 3. Распределение приоритетов в деятельности Комитета.
Вторая половина 2016 г.	Рассмотрение проекта стандарта на Шаге 5 с возможной рекомендацией принятия на Шаге 8.
САС 2017	Принятие стандарта на Шаге 8.