



Пункт 5 d) Повестки дня

CX/CAC 15/38/6

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ
КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"38-я сессия, Женевский международный конференц-центр
Женева, Швейцария, 6-11 июля 2015 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ И РОДСТВЕННЫХ ТЕКСТОВ

Ниже приводится список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, приведены в качестве **приложений** 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 2014-2019 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов.*

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCFICS	Принципы и/или методические указания по обмену информацией (включая вопросники) между странами в целях поддержки импорта и экспорта продовольствия	REP 15/FICS пункты 28 и 29, Приложение III
CCFICS	Методические указания по мониторингу эффективности национальных систем контроля качества пищевых продуктов	REP 15/FICS пункты 36 и 37, Приложение IV
CCFICS	<i>Принципы и методические указания по обмену информацией при возникновении чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов (CAC/GL 19-1995) (новая редакция)</i>	REP 15/FICS пункты 46 и 47, Приложение V
CCFICS	<i>Методические указания по обмену информацией между странами о браковке импортированных пищевых продуктов (CAC/GL 251997) (новая редакция)</i>	REP 15/FICS пункты 54 и 55, Приложение VI
CCNFSDU	Определение биофортификации	REP 15/NFSDU пункты 164 и 165, Приложение VII
CCNFSDU	Референсные значения пищевой ценности для питательных веществ, ассоциирующихся с риском связанных с рационом питания неинфекционных заболеваний (NRV-NCD) для эйкозапентаеновой (EPA) и докозагексаеновой (DHA) длинноцепочных омега-3 кислот	REP 15/NFSDU пункт 191, Приложение IX

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCAFRICA	Региональный стандарт на вяленое мясо	REP 15/AFRICA пункт 61, Приложение II
CCAFRICA	Региональный стандарт на продукты из вареного маниока	REP 15/AFRICA пункт 63, Приложение III
CCAFRICA	Региональный стандарт на масло ши	REP 15/AFRICA пункт 65, Приложение IV
CCAFRICA	Региональный стандарт на листья <i>Gnetum Spp</i>	REP 15/AFRICA пункт 66, Приложение V
CCFO	Добавление пальмового масла с высоким содержанием олеиновой кислоты (OxG): поправка к <i>Стандарту для поименованных растительных масел</i> (CODEX STAN 210-1999) (новая редакция)	REP15/FO Пункт 89, Приложение VI
CCFO	Изменение состава жирных кислот и других факторов, определяющих качество арахисового масла: поправка к <i>Стандарту для поименованных растительных масел</i> (CODEX STAN 210-1999) (новая редакция)	REP15/FO Пункт 97, Приложение VII
CCFO	Изменение предельно допустимого содержания кампестерина: поправка к <i>Стандарту на оливковые масла и оливковые масла из выжимок</i> (CODEX STAN 33 – 1981) (новая редакция)	REP15/FO Пункт 118, Приложение VIII
CCCF	Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения пряностей микотоксинами	REP 15/CF пункт 143, Приложение VIII
CCFA	Пищевые продукты категории 01.1 “Молоко и напитки на основе молока” и соответствующих подкатегорий <i>Общего стандарта для пищевых добавок</i> (CODEX STAN 192-1995) (GSFA) (новая редакция)	REP15/FA пункт 92, Приложение XI
CCFA	Разделы 4.1.с и 5.1.с <i>Общего стандарта на маркировку пищевых добавок при их продаже как таковых</i> (CODEX STAN 107-1981) (новая редакция)	REP15/FA пункт 164, Приложение XIV
CCPR	Составление приоритетного перечня Кодекса и графиков оценки пестицидов в JMPR	REP15/PR Пункт 175, Приложение XII
CCRVDF	Приоритетный перечень ветеринарных лекарственных препаратов, подлежащих оценке или переоценке в JECFA	REP15/RVDF пункт 112, Приложение VIII
CCMMP	Стандарт на сухие пермеаты из молочного сырья	см. Приложение 1 к настоящему документу

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

СТАНДАРТ КОДЕКСА НА СУХИЕ ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Подготовлен электронной рабочей группой под руководством Дании, сопредседатель – Новая Зеландия

1. ЦЕЛИ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА

В стандарте будут определены отличительные характеристики, параметры состава, качества и безопасности полученных из молочного сырья сухих пермеатов, предназначенных для использования в качестве ингредиента пищевых продуктов.

Сухие пермеаты из молочного сырья – это группа молочных продуктов, отличающаяся высоким содержанием лактозы. Все они производятся путем высушивания пермеатов либо подобных им продуктов, полученных за счет отделения, в меру практической возможности, от лактозосодержащего жидкого сырья – молока (обезжиренного, полужирного или цельного), сливок, сладкой пахты и/или сыворотки – молочного жира и молочного протеина. В зависимости от используемого сырья, сухие пермеаты из молочного сырья, как правило, известны под наименованиями *сухой молочный пермеат, сухой сывороточный пермеат* или *сухой пермеат из молочного сырья*.

Сухой сывороточный пермеат – это сухой пермеат из молочного сырья, полученный из сывороточного пермеата. Сывороточный пермеат получают путем отделения от сыворотки молочного протеина механическим способом (например, методом мембранной фильтрации) либо термическим осаждением. Согласно *Стандарту на сухие сыворотки* (CODEX STAN 289-1995), сыворотка – это молочный продукт, полученный в процессе производства сыра и/или казеина.

Сухой молочный пермеат – это сухой пермеат из молочного сырья, полученный из молочного пермеата. Согласно стандартам на *сухое молоко и сухие сливки* (CODEX STAN 207-1999), *смесь сухого обезжиренного молока и растительного жира* (CODEX STAN 250-2006), *смесь обезжиренного молока и растительного жира в порошке* (CODEX STAN 251-2006), *смесь подслащенного сгущенного обезжиренного молока и растительного жира* (CODEX STAN 252-2006), *сухое молоко* (CODEX STAN 281-1971) и *подслащенное сгущенное молоко* (CODEX STAN 282-1971), молочный пермеат – это молочный продукт, полученный отделением от молока, полужирного молока либо обезжиренного молока молочных протеинов и молочного жира; для отделения применяется технология ультрафильтрации.

2. ЕГО ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Сухие пермеаты из молочного сырья были введены в оборот в 1970-х и 1980-х годах с развитием технологии мембранной фильтрации. Применение их, однако, не было успешным ввиду высокой гигроскопичности (обусловленной слишком большим содержанием аморфной лактозы), в результате чего открывшийся новый рынок заполнила сухая лактоза. С тех пор технология сушки порошковых материалов получила дальнейшее развитие: сегодня возможно управлять процессом кристаллизации с получением сыпучего порошка. Объем выпуска растет, все больше предприятий производит эти продукты, торгует ими и использует их.

При этом, однако, не существует согласованного на международном уровне определения этих продуктов, ни наименования для маркировки, что может становиться причиной недобросовестной торговой практики и дезинформации потребителей, например, применительно к указанию сухого пермеата из молочного сырья в перечне ингредиентов других пищевых продуктов. Кроме того, отсутствие международного стандарта на данный вид продуктов создает проблемы в торговле со странами, допускающими ввоз только тех продуктов, состав которых определен действующим стандартом (принятым в рамках национального законодательства либо стандартом Кодекса).

Еще одна проблема в торговле пермеатами из молочного сырья связана тем, что подобные продукты уже используются как ингредиенты кормов для животных. Такое положение дел обусловило нежелание ряда рынков признать, что пищевые сухие пермеаты из молочного сырья являются соответствующими и безопасными ингредиентами пищевых продуктов. В результате ряд стран ввел ограничения на импорт. Кроме того, известны случаи, когда эти продукты реализуются под неверными наименованиями "лактоза" и "сухая сыворотка". Отсутствие международного стандарта

стало также одной из причин нежелания включать сухой пермеат из молочного сырья в перечень продуктов для оказания продовольственной помощи¹.

Ввиду наличия описанных выше ограничений необходимо разработать стандарт Кодекса, в котором будут определены отличительные характеристики, требования к составу, маркировке и качеству, с тем чтобы такой стандарт можно было применять как справочный норматив для целей торговли.

Кроме того, стандарт Кодекса на сухой пермеат из молочного сырья станет вкладом в защиту здоровья потребителей: он затронет проблематику пищевых добавок и будет содержать ссылки на соответствующие документы Кодекса по вопросу безопасности пищевых продуктов.

3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Данный стандарт станет одним из товарных стандартов в том же формате, что и другие стандарты Кодекса на молочные продукты, разработанные Комитетом по молоку и молочным продуктам. В рамках стандарта будут сформулированы общее определение группы продуктов *сухие пермеаты из молочного сырья* и определения отдельных продуктов *сухой молочный пермеат* и *сухой сывороточный пермеат*. Кроме того, стандарт определит основные требования к составу и качеству продуктов, их маркировке и использованию в качестве пищевых добавок. Будет рассмотрен вопрос об изменении продуктов, например, об их частичной деминерализации. Аспекты пищевой безопасности будут отражены через ссылки на соответствующие стандарты Кодекса, методические указания и своды норм и правил.

4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

Общий критерий

Стандарт направлен на обеспечение добросовестной торговой практики путем определения основных характеристик, состава и наименований продуктов, а также на защиту потребителей путем включения ссылок на соответствующие стандарты Кодекса, затрагивающие вопросы безопасности и маркировки пищевых продуктов.

Критерии, применимые к товарам

а) Объем производства и потребления в отдельных странах, объем и структура торговли между странами

Сухой пермеат из молочного сырья производится, как минимум, в трех географических регионах мира, его выпуск превышает 540 000 метрических тонн (см. таблицу). Данные приведены по регионам, с тем чтобы не раскрывать данные по отдельным компаниям.

Данные предоставлены Международной молочной федерацией (ММФ). Значения в метрических тоннах	2013		2014	
	Производство	Экспорт	Производство	Экспорт
Северная Америка				
Сухой молочный пермеат	24 948	10 433	24 993	10 497
Сухой сывороточный пермеат	464 937	251 293	470 335	256 428
Латинская Америка				
Сухой молочный пермеат	0	0	0	0
Сухой сывороточный пермеат	22 570	17 982	23 730	18 119
Европа				
Сухой молочный пермеат	1 500	800	1 650	850
Сухой сывороточный пермеат	202 720	148 800	212 300	150 500
Океания				
Сухой молочный пермеат	0	0	0	0
Сухой сывороточный пермеат	0	0	0	0
Азия				

¹ Подготовленные ЮНИСЕФ и Всемирной продовольственной программой многочисленные спецификации на молочные ингредиенты для продуктов, разрешенных для оказания продовольственной помощи, также ссылаются на действующие стандарты Кодекса (на сухое молоко, лактозу, сухие сыворотки)*. В качестве примера можно указать на спецификации на пищевые добавки на основе липидов (LNS-LQ и LNS-MQ) на веб-сайте ВПП: <http://foodqualityandsafety.wfp.org/specifications.jsessionid=BC EE F351C1966A0C7565463C44D4AFBB>.

Сухой молочный пермеат	0	0	0	0
Сухой сывороточный пермеат	0	0	0	0
Итого	716 675	429 308	733 008	436 394

Следует уточнить, что представленные выше цифры не в полной мере отражают объемы производства и торговли, так как получить данные из всех стран, производящих сухой пермеат из молочного сырья, оказалось невозможно. Данные по потреблению сухого пермеата из молочного сырья отсутствуют.

Объемы производства, торговли и потребления пермеата из молочного сырья в мире оправдывают установление международного стандарта.

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

Национальных стандартов сегодня не существует, но при этом действуют либо разрабатываются торговые стандарты.

В настоящее время на международном рынке оборачивается много разновидностей сухого пермеата из молочного сырья, различающихся по составу и качеству. Такое разнообразие, как и отсутствие международного стандарта, четко определяющего требования в части состава и качества, не способствует дальнейшему расширению и развитию международной торговли рассматриваемыми продуктами. Отсутствие ясного стандарта на данный класс продуктов привело к тому, что сухие пермеаты из молочного сырья продаются и покупаются под несоответствующими наименованиями других молочных продуктов (например, "сухая сыворотка" и "лактоза").

Существует ряд родственных продуктов, которые производятся из сыворотки или молока по похожей технологии, но продаются под другими наименованиями². В этих продуктах содержание лактозы ниже, а протеина и солей – выше, чем в сухих пермеатах из молочного сырья. При подготовке стандарта могут быть учтены затруднения (если таковые существуют) в плане развития торговли указанными продуктами.

с) Потенциал глобального или регионального рынка

Сухие пермеаты из молочного сырья используются в качестве ингредиентов в других продуктах (например, в молочных продуктах, хлебобулочных изделиях, шоколадных батончиках, напитках, десертах, мороженом, конфетах и др.), в основном, как подсластители и усилители вкуса. Сухие пермеаты из молочного сырья полезнее других пищевых подсластителей, они от природы содержат кальций, фосфор, магний и калий.

До сих пор рост торговли сухими пермеатами их молочного сырья стимулировался их ценой, которая несколько ниже цен на сухую сыворотку и лактозу, а также отчасти их органолептическими свойствами: меньше, чем у сухой сыворотки, выражен металлический/горький привкус (ниже содержание горьких на вкус азотистых соединений), а при добавлении в другие продукты (шоколад, хлебобулочные изделия) пермеаты, за счет лактозы, придают им полный, молочный вкус.

Доказано, что лактоза способствует росту порослят-отъемышей, а также является пребиотиком, то есть способствует росту в их толстом кишечнике молочнокислых и бифидобактерий^{3,4}. Что касается человеческого организма, пребиотический эффект лактозы наблюдался у взрослых, страдающих лактозной недостаточностью. Кроме того, лактоза показана младенцам, в том числе недоношенным, чей кишечник еще не вырабатывает достаточного количества лактозы⁵. Аналогичный пребиотический эффект лактоза может оказывать на организм детей, страдающих от вызванной неполноценностью питания вторичной лактозной недостаточности. Добавление лактозы в пищу детей с умеренной недостаточностью питания могло бы способствовать повышению отношения энергии к весу, а также улучшить вкус пищевых продуктов, поставляемых в рамках продовольственной помощи. В настоящее время для повышения отношения энергии к весу в ряд продуктов, поставляемых в рамках

² Например, "твердые продукты из молочного сырья" согласно спецификации Американского института молочных продуктов.

³ Ito M, Kimura M. Influence of Lactose on Faecal Microflora in Lactose Maldigestors. Microb Ecol Health Dis 1993, 73–76

⁴ Szilagy, A. et al. Differential impact of lactose/lactase phenotype on colonic microflora. Can J Gastroenterol 2010; 24: 373–379

⁵ Coppa GV, Zampini L, Galeazzi T, Gabrielli O. Prebiotics in human milk: a review. Dig. Liver Dis. 2006 Dec; 38, Suppl 2: S291 – S294

продовольственной помощи, добавляется сахароза, в большей степени канцерогенная, чем лактоза⁶. Наконец, у младенцев и детей младшего возраста лактоза может повысить усвояемость минеральных веществ.

В пермеатах содержатся, в основном, минеральные вещества, способствующие росту (К, Mg, P и Zn)⁷, и кальций. С учетом рекомендаций по суточному потреблению питательных веществ детьми с умеренной недостаточностью питания, общее содержание минеральных веществ в пермеатах и их соотношение позволяют считать, что пермеаты можно добавлять в пищевые продукты, предназначенные для указанной группы.

Наличие этих полезных свойств обуславливает рост рынка сухих пермеатов из молочного сырья как по объемам торговли, так по спектру применения в различных пищевых продуктах.

Растущий рынок концентратов молочного протеина (например, концентрата сывороточного протеина) обуславливает наличие большого количества пермеата для получения сухого пермеата. Таким образом, потенциал поставок остающихся сухих компонентов молока для производства сухого пермеата из молочного сырья весьма высок.

Ожидается, что новый стандарт внесет позитивный вклад в дальнейшее развитие рынка и торговли сухими пермеатами из молочного сырья.

d) Приемлемость товара для стандартизации⁸

Данный товар приемлем для стандартизации в рамках Кодекса. Свидетельством этому является природа параметров, которые должны стать предметом стандартизации: речь идет о хорошо известных компонентах того же типа, что охвачены стандартами Кодекса на другие сухие молочные продукты (лактоза, протеин, молочный жир, зола и влага).

Основной параметр состава сухих пермеатов из молочного сырья, характеризующий продукт – содержание лактозы.

Прочие компоненты молока, в том числе молочный белок и органические соли, не могут быть удалены полностью, поэтому их наличие в составе продукта допустимо, а содержание зависит от использованного сырья и технологии отделения протеина. Органически соли (фосфаты кальция, цитраты кальция, хлориды) представляют собой компоненты молока. Если основу составляет сыворотка, в составе продукта также будут присутствовать остатки солей, образовавшихся в процессе микробной ферментации молока при производстве сыра (в зависимости от применяемых культур, это может быть лактат, пропионат, цитрат). Соли того же типа присутствуют в сухой сыворотке. В сухом сывороточном пермеате, произведенном из кислой сыворотки, будут также содержаться соли, образовавшиеся при осаждении казеина. Дальнейшая обработка (например, деминерализация) позволяет свести содержание указанных компонентов к минимуму.

Азот в сухих пермеатах (рассчитывается по протеину) представлен в составе свободных аминокислот и присутствующих в относительно больших количествах веществ, содержащих азот – мочевины, пуриновых оснований и креатина. Указание в стандарте минимально допустимого содержания протеина нецелесообразно, поскольку протеин не характеризует продукты, и в их маркировке не предполагается указывать содержание значительных количеств протеина.

Соответственно, целесообразно определить лишь максимально допустимое содержание протеина.

Соотношение содержания лактозы, молочного протеина и солей в отдельных сухих пермеатах из молочного сырья определяется сырьем и технологией отделения протеина.

Стандарт установит требования к содержанию следующих компонентов:

- минимально допустимое содержание лактозы, например, 76 процентов (массовых) в пересчете на безводную лактозу;
- максимально допустимое содержание молочного протеина (например, не более 7 процентов), молочного жира и золы;

⁶ Bowen WH, Lawrence RA. Comparison of the cariogenicity of cola, honey, cow milk, human milk and sucrose. *Pediatrics*. 2005; 116, 921-927

⁷ K. Fleisher Michaelsen et al. Cow's milk in Treatment of moderate and severe under nutrition in low-income countries. In *Milk and Milk Products in Human Nutrition*, p. 99-111. Karger Medical and Scientific Publishers, 2011

⁸ Термин "стандартизация" обозначает не стандартизацию компонентов продукта с целью обеспечения соответствия его состава требованиям спецификаций, а установление стандарта Кодекса на товар.

- минимально допустимые значения содержания молочного протеина, молочного жира и золы устанавливать не требуется, поскольку содержание указанных компонентов не является отличительной характеристикой сухих пермеатов из молочного сырья;
- в целях обеспечения безопасности и качества в процессе хранения будет установлено максимальное допустимое содержание воды, например, 5 процентов влаги с учетом воды кристаллизации лактозы.

Предполагается определить технологически обоснованные функциональные классы добавок. Соответствующий перечень допустимых добавок с разбивкой по функциональным классам может быть включен в стандарт либо представлен Комитету по пищевым добавкам для включения в общий стандарта на пищевые добавки.

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

В настоящее время Кодекс Алиментариус не включает каких-либо стандартов Кодекса, определяющих характерные особенности сухого пермеата из молочного сырья.

Сухие пермеаты из молочного сырья – это молочные продукты, отличные от двух других лактозосодержащих продуктов, в отношении которых действуют товарные стандарты Кодекса, а именно:

- *лактоза* (согласно определению, полностью сгущенная выделенная лактоза), подпадает под действие Стандарта на сахара (CODEX STAN 212-1999);
- *сухие сыворотки* (согласно определению, высушенная сыворотка или высушенная кислая сыворотка), подпадают под действие *Стандарта на сухие сыворотки* (CODEX STAN 289-1995).

Рассматривается возможность включения сухого пермеата из молочного сырья в действующий *Стандарт на сухие сыворотки* (CODEX STAN 289-1995). При этом сухие пермеаты из молочного сырья отличаются от сухих сывороток по исходному сырью, технологии производства, составу и использованию. Ввиду этого предлагается разработать отдельный стандарт на сухие пермеаты из молочного сырья.

По сфере применения стандарт на сухие пермеаты из молочного сырья не будет пересекаться с действующими стандартами на сухие сыворотки и на сахара.

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

Данная работа охватит одну группу четко определенных товаров. Вследствие присущих сухим пермеатам из молочного сырья специфических характеристик, ни один из действующих товарных стандартов Кодекса не охватывает данные товары и не может быть расширен с целью охватить их. Это определяет необходимость разработки отдельного стандарта на сухие пермеаты из молочного сырья.

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

Европейская ассоциация по продуктам из молочной сыворотки провела подготовительную работу для согласования требований к составу сухого сывороточного пермеата. Американский институт молочных продуктов – отраслевая ассоциация, представляющая промышленность, которая выпускает компоненты молока, в том числе производителей и дистрибуторов сухого пермеата из молочного сырья – также активно работает в этом направлении.

5. СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ КОДЕКСА

Создание стандарта Кодекса на сухие пермеаты из молочного сырья соответствует стратегическим задачам Кодекса по следующим направлениям:

- стандарт укрепляет положение Кодекса Алиментариус как основного международного органа по установлению стандартов на продукты питания, действующего в интересах охраны здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле продовольствием;
- стандарт направлен на достижение Цели 1 Стратегического плана на 2014-2019 годы по установлению международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих проблем, связанных с продовольствием, и, в частности, на реализацию

мероприятия 1.2.2 "Разработка и пересмотр по мере необходимости международных и региональных стандартов в связи с потребностями членов, а также с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю пищевыми продуктами".

6. ИНФОРМАЦИЯ О ВЗАИМОСВЯЗИ МЕЖДУ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ И ИНЫМИ ДЕЙСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Данный стандарт будет использоваться совместно со всеми другими соответствующими стандартами Кодекса. В нем будут учтены положения следующих стандартов: *Общий стандарт на использование терминов молочной промышленности* (CODEX STAN 206-1999), *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (САС/РСР 1-1969), *Гигиенические нормы и правила для молока и молочных продуктов* (САС/РСР 57-2004), *Принципы и методические указания по разработке и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов* (САС/ГЛ 21-1997), *Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985), *Общий стандарт Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах* (CODEX STAN 193-1995) и *Общий стандарт для пищевых добавок* (CODEX STAN 192-1995).

7. ВЫЯВЛЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В РЕКОМЕНДАЦИЯХ НАУЧНЫХ ЭКСПЕРТОВ И ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ТАКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ

Не требуется.

8. ВЫЯВЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ СТОРОННИХ ОРГАНИЗАЦИЙ В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА С ЦЕЛЬЮ ПЛАНИРОВАНИЯ ТАКОГО УЧАСТИЯ

Не требуется.

9. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ НОВОЙ РАБОТЫ

Решение ККА о начале новой работы по разработке стандарта на сухой пермеат из молочного сырья	Июль 2015 года
Циркулярная рассылка предлагаемого проекта стандарта для получения замечаний на шаге 3	Сентябрь 2015 года
Рассмотрение Комитетом Кодекса по молоку и молочным продуктам на шаге 4	Начало 2016 года
Принятие на шаге 5 или 5/8 (в зависимости от достигнутого прогресса) на сессии ККА	Июль 2016 года
Рассмотрение проекта стандарта сессией Комитета Кодекса по молоку и молочным продуктам на шаге 7 (при необходимости)	Начало 2017 года
Утверждение стандарта на сессии ККА	Июль 2017 года