



Продовольственная и  
сельскохозяйственная  
организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Пункт 5 f) повестки дня

CX/CAC 15/38/8

## 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

### ПОПРАВКИ К СТАНДАРТАМ КОДЕКСА И РОДСТВЕННЫМ ТЕКСТАМ

#### **ПРИНЦИПЫ И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО УСТАНОВЛЕНИЮ И ПРИМЕНЕНИЮ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ КРИТЕРИЕВ, КАСАЮЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (CAC/GL 21-1997)**

Разделы 4.5, 4.8 и 4.9

Добавить сноску со ссылкой на "Рекомендации для специалистов по управлению рисками относительно статистических аспектов микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" ФАО/ВОЗ в разделы 4.5, 4.8 и 4.9 документа "Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" ([CAC/GL 21-1997](#))<sup>1</sup>.

#### **СТАНДАРТ НА СЫР МОЦАРЕЛЛА (CODEX STAN 262-2006)**

Раздел 4

1. Указать в таблице "Технологическое обоснование применения функциональных классов пищевых добавок" в Стандарте на сыр моцарелла ([СТАНДАРТ КОДЕКСА 262-2006](#)) символы "X" и "X<sup>(b)</sup>" в строках об использовании консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке (см. Приложение). Эти две строки остались незаполненными как в документе [ALINORM 06/29/11](#), Приложение XXII, так и в тексте самого стандарта, размещенного на веб-сайте Кодекса.

---

<sup>1</sup> [REP15/FH](#), пункт 36

## Приложение

## Поправки в Раздел 4 "Пищевые добавки" Стандарта на сыр моцарелла (CODEX STAN 262-2006)

**Примечание:** Поправки выделены жирным шрифтом/подчеркиванием

## 4. Пищевые добавки

Для указанных категорий продукта могут использоваться только те классы добавок, в отношении которых в таблице ниже указано, что их применение обосновано. В рамках каждого класса добавок (если в таблице указано, что их применение разрешено) могут использоваться только перечисленные ниже пищевые добавки исключительно в соответствии с указанным функциональным назначением и ограничениями.

## ОБОСНОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Функциональный класс добавки	Сыр моцарелла с низким содержанием влаги		Сыр моцарелла с высоким содержанием влаги	
	Сырная масса	Обработка поверхности	Сырная масса	Обработка поверхности
Красители:	X <sup>(a)</sup>	–	X <sup>(a)</sup>	–
Осветлители:	–	–	–	–
Регуляторы кислотности:	X	–	X	–
Стабилизаторы:	X	–	X	–
Загустители:	X	–	X	–
Эмульгаторы:	–	–	–	–
Антиокислители:	–	–	–	–
Консерванты:	X	X	X	<u>X</u>
Вспениватели:	–	–	–	–
Ингибиторы комкования:	–	X <sup>(b)</sup>	–	<u>X<sup>(b)</sup></u>

(a) Исключительно для получения цветовых качеств в соответствии с описанием в Разделе 2.

(b) Исключительно для обработки поверхности нарезанного ломтиками, разрезанного, нарезанного стружкой или тёртого сыра.

X Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически обосновано.

– Использование добавок, относящихся к данному классу, технологически не обосновано.