

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

R

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2021/91/OCS-EXEC
Февраль 2022 года

- КОМУ:** Контактным центрам Кодекса
Контактным центрам международных организаций, имеющих статус наблюдателя при
Комиссии "Кодекс Алиментариус"
- ОТ КОГО:** Секретариата Комиссии "Кодекс Алиментариус",
Совместной программы FAO/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты
- ТЕМА:** **Запрос о представлении замечаний к предложению о пересмотре Стандарта на
кимчи (CXS 223-2001)**
- СРОК:** 15 июля 2022 года

ИСТОРИЯ ВОПРОСА

1. Принимая во внимание предложение о пересмотре Стандарта на кимчи (CXS 223-2001), направленное Секретариату Комиссии "Кодекс Алиментариус" Республикой Корея (см. CX/EXEC 21/81/3, пункты 1–6), Исполнительный комитет Комиссии "Кодекс Алиментариус" (Исполнительный комитет) на своей 81-й сессии отметил, что, поскольку данный стандарт относится к сфере ведения Комитета Кодекса по переработанным фруктам и овощам (CCPFV), работа которого по решению 43-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" (Комиссия) была приостановлена на неопределенный срок, членам и наблюдателям будет направлено циркулярное письмо с просьбой представить свои соображения относительно этого предложения. Исполнительный комитет далее отметил, что ответы на циркулярное письмо будут учтены при проведении на 83-й сессии Исполнительного комитета критического обзора предложений о новой работе, а соответствующие рекомендации будут представлены на рассмотрение Комиссии "Кодекс Алиментариус" на ее 45-й сессии.
2. В соответствии с предложением пересмотру подлежат следующие разделы Стандарта Кодекса на кимчи (CXS 223-2001): раздел 2.1 "Определение продукта", пункты а) (номенклатура основного ингредиента) и с) (условия производства), раздел 3.1.3 "Остальные ингредиенты состава" (общая кислотность) и раздел 4 "Пищевые добавки".
3. Стандарт Кодекса на кимчи (CXS 223-2001) был утвержден на 24-й сессии Комиссии (2001 год), а на 40-й сессии Комиссии (2017 год) в него были внесены изменения.
4. Несмотря на то, что работа ССРФV на данный момент приостановлена на неопределенный срок, Комиссия одобрила два новых направления работы – по ядрам кешью и сушеному батату, которые были включены в перечень для рассмотрения в качестве возможной будущей работы ССРФV.
5. Проектный документ приведен в Приложении I.

ПРОСЬБА О ПРЕДСТАВЛЕНИИ ЗАМЕЧАНИЙ

6. Членам Комиссии "Кодекс Алиментариус" и наблюдателям при ней предлагается представить замечания по приведенным ниже вопросам, обосновав свой ответ.
 - Целесообразно ли начинать процесс проведения новой работы по пересмотру Стандарта Кодекса на кимчи (CXS 223-2001) в соответствии с содержащимся в приложении предложением?
 - Достаточно ли приведенной в проектном документе информации или для принятия решения в соответствии с критериями Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус" (стр. 44–49, Критерии для установления приоритетов работы) требуется дополнительная информация?
 - Разделяют ли и в какой степени другие страны – производители и потребители кимчи обеспокоенность относительно безопасности или качества данного пищевого продукта в связи с положениями указанных разделов или других разделов стандарта и готовы ли они предоставить дополнительные данные?

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕДСТАВЛЕНИЮ ЗАМЕЧАНИЙ

7. Члены Комиссии "Кодекс Алиментариус" и наблюдатели при ней представляют свои замечания через соответствующих контактных лиц с использованием ОСК.
8. Контактным лицам членов Комиссии "Кодекс Алиментариус" и наблюдателей при ней следует использовать свою учетную запись для входа в ОСК, а затем перейти к документу, открытому для представления замечаний, нажав на кнопку Enter на странице My reviews.
9. Контактным лицам членов Комиссии "Кодекс Алиментариус" и наблюдателей при ней предлагается представить замечания общего характера к документу в целом. С дополнительной информацией о категориях и типах замечаний, используемых в ОСК, можно ознакомиться в разделе [Frequently Asked Questions \(FAQ\)](#) (Часто задаваемые вопросы) на сайте ОСК.
10. Дополнительные материалы по ОСК, включая руководство пользователя и краткое руководство, доступны по следующей ссылке: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>.
11. Вопросы по функционированию ОСК следует направлять на следующий адрес эл. почты: Codex-OCS@fao.org.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О ПЕРЕСМОТРЕ СТАНДАРТА КОДЕКСА НА КИМЧИ

1. Цель и охват предложения о пересмотре

Кимчи представляет собой продукт, приготовленный путем засолки и ферментирования, основным ингредиентом которого является капуста кимчи (или китайская капуста) и другие овощи в виде смеси приправ, состоящей в основном из молотого красного перца (*Capsicum annum L.*), чеснока, имбиря, съедобных луковичных видов, отличных от чеснока, и хрена. Данные ингредиенты могут быть нарублены, нарезаны и/или иным образом измельчены.

Кимчи обычно потребляется в виде закуски, имеет высокую питательную ценность и богата витамином С, витамином А, тиамином, рибофлавином, кальцием и железом. В процессе ферментации в кимчи образуются различные органические кислоты, стимулирующие пищеварение и защищающие кишечные бактерии от вредных пищевых факторов, в том числе от бактерий, вызывающих пищевое отравление.

Принимая во внимание различные изменения в процессе приготовления и требованиях качества у различных производителей кимчи, вопрос о необходимости пересмотра соответствующего стандарта неоднократно поднимался с момента его принятия.

Цель и охват этой работы заключаются в пересмотре действующего Стандарта Кодекса на кимчи (СХС 223-2001) в соответствии со следующей целью Кодекса: защита здоровья потребителей и обеспечение добросовестной практики в мировой торговле продовольствием.

2. Значимость и актуальность

С 2001 года, когда был принят Стандарт Кодекса на кимчи, объем производства и торговли кимчи постоянно увеличивался как внутри региона, так и на международном уровне. В 2019 году объем осуществляемой Кореей торговли кимчи с 93 странами составил 335,6 тыс. тонн. По сравнению с 2002 годом (30,2 тыс. тонн, 31 страна), эти показатели увеличились в 11,1 раза по объему торговли и в 3 раза по количеству стран, с которыми ведется торговля. Принимая во внимание существующие тенденции торговли и потребления кимчи, необходимо пересмотреть действующий стандарт в силу его устаревания, чтобы защитить здоровье потребителей и обеспечить добросовестную торговую практику.

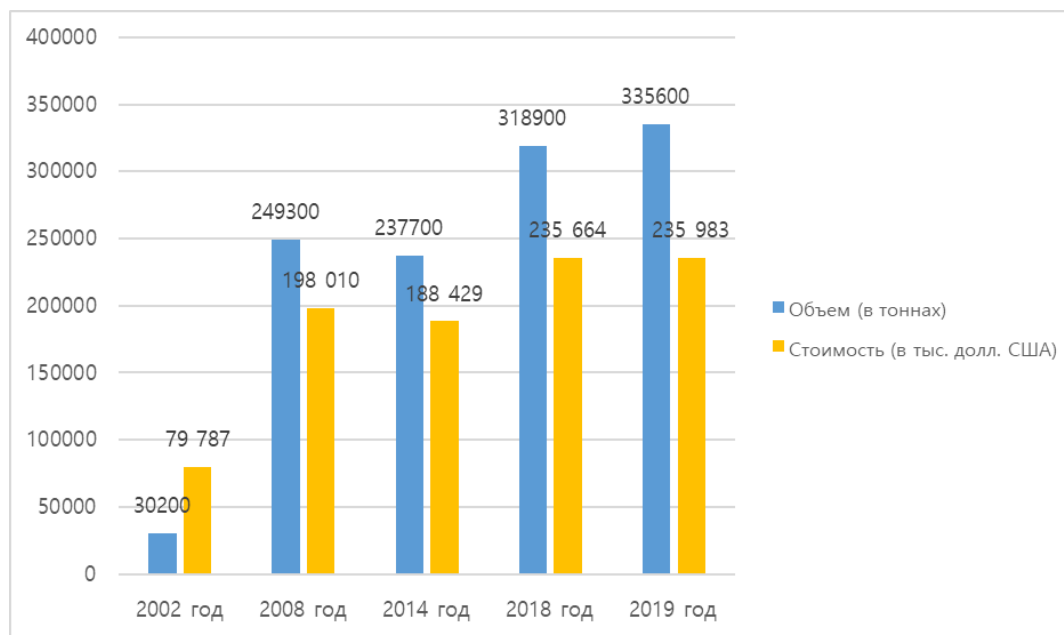


Рисунок 1. Оборот кимчи в Корее (2002–2019 годы)

Источник: Статистические данные Корейской международной торговой ассоциации (<http://stat.kita.net/main.screen>)

3. Основные рассматриваемые аспекты

Основными аспектами, которые будут рассмотрены в этой работе, являются требования к качеству и безопасности, которые включают определение продукта (номенклатуру основного ингредиента), условия производства, производственные требования (значение кислотности) и пищевые добавки.

Пересмотр раздела 2.1 "Определение продукта"

- Изменение номенклатуры основного ингредиента

В настоящее время основной ингредиент кимчи, *Brassica pekinensis* Rupr., именуется общепринятым названием "китайская капуста". Однако, по имеющимся данным, в других текстах Кодекса и в научных статьях *Brassica pekinensis* Rupr. также фигурирует под названием "капуста кимчи". Поэтому, чтобы свести к минимуму путаницу в торговле и облегчить выбор покупателей, Республика Корея предлагает изменить общепринятое и/или товарное название основного ингредиента кимчи.

- Изменение пункта с) раздела 2.1 – условия производства кимчи

Известно, что в процессе ферментации кимчи вырабатывается молочная кислота, которая влияет на качество продукта, его вкус, аромат и пр. Однако многие исследования показывают, что при этом образуются и другие органические кислоты, такие как фенилмолочная кислота, уксусная кислота и пр., которые выполняют функции, аналогичные функциям молочной кислоты. В связи с этим Корея предлагает пересмотреть формулировку пункта с) раздела 2.1, указав на образование других органических кислот наряду с молочной кислотой.

Пересмотр раздела 3.1.3 "Остальные ингредиенты состава"

- Установление предельного значения кислотности кимчи

Корея получила просьбы изменить требования к уровню кислотности от соответствующих предприятий-производителей. Согласно нашим предварительным экспериментальным результатам и данным, полученным от соответствующих предприятий-производителей, во время ферментации и/или консервирования кимчи значение ее кислотности достигает 1,4%. Однако в соответствии с пунктом с) раздела 3.1.3 действующего стандарта предел кислотности установлен на уровне 1,0%. Поэтому Корея просит страны-члены собрать соответствующие данные от предприятий-производителей в своих странах и пересмотреть предельное значение кислотности для кимчи.

Пересмотр положений раздела 4 "Пищевые добавки"

Поскольку Стандарт Кодекса на кимчи (CXS 223-2001) был разработан более 20 лет назад в 2001 году, в нем приводится крайне ограниченный перечень пищевых добавок. Корея в течение многих лет неоднократно получала от соответствующих предприятий-производителей заявления о необходимости актуализировать содержащийся в стандарте перечень с учетом имеющихся на сегодняшний день пищевых добавок, пригодных для использования в кимчи. Более того, список пищевых добавок, приведенный в текущей редакции стандарта, включает не все добавки, разрешенные Общим стандартом на пищевые добавки (CXS 192-1995). В связи с этим раздел 4 "Пищевые добавки" необходимо пересмотреть, чтобы привести его в соответствие с текущей производственной практикой и положениями Общего стандарта на пищевые добавки (CXS 192-1995).

4. Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

Работа по пересмотру стандарта должна отвечать общему критерию обеспечения защиты потребителей и добросовестной торговли за счет таких мер, как:

– содействие защите потребителей путем улучшения показателей безопасности и качества кимчи;

– обеспечение соблюдения добросовестной торговой практики посредством пересмотра общепринятого названия основного ингредиента.

Критерии, применимые к товарам

а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объемы и структура торговли между странами

Объемы торговли и производства кимчи значительно выросли (см. таблицы 1 и 2) за время, прошедшее после утверждения Стандарта Кодекса на кимчи (CXS 223-2001).

Таблица 1. Объем торговли, стоимость и число стран, ведущих торговлю кимчи с Республикой Корея

Год	Число стран			Объем (в тыс. тонн)			Стоимость (в тыс. долл. США)		
	Итого	Импорт	Экспорт	Итого	Импорт	Экспорт	Итого	Импорт	Экспорт
2002	31	3	28	30,2	1,0	29,2	79 787	469	79 318
2008	50	2	48	249,3	222,4	26,9	198 010	112 715	85 295
2014	74	8	66	237,7	212,9	24,7	188 429	104 396	84 033
2018	82	7	75	318,9	290,7	28,2	235 664	138 215	97 449
2019	93	9	84	335,6	306,0	29,6	235 983	130 911	104 992

Источник: Статистические данные Корейской международной торговой ассоциации (<http://stat.kita.net/main.screen>)

Таблица 2. Объем производства кимчи в Корее, Японии и Китае (в 10 000 тонн)

Год	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2017	2018	2019
Корея	29,2	33,5	32,4	30,1	32,7	32,8	33,5	46,7	47,1
Япония	24,0	23,8	20,9	19,1	20,0	-	-	-	-
Китай	10,2	12,5	16,9	27,3	33,3	38,4	275,6*	290,7*	-

Источник: Всемирный институт кимчи, Республика Корея, Министерство безопасности пищевых продуктов и лекарственных препаратов, Республика Корея, Центр маркетинговых исследований и информации о пищевых продуктах, Япония; *: на основе количества, импортированного в Корею (<http://stat.kita.net/main.screen>)

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

Сведения отсутствуют.

с) Возможности международного или регионального рынка

Как показано в таблицах 1 и 2 выше, с 2002 года произошел значительный рост объема международной торговли кимчи. В 2018 году (318,9 тыс. тонн) объем торговли кимчи увеличился примерно в 10 раз по сравнению с 2002 годом. В прошлом торговля кимчи осуществлялась в основном в регионе Северо-Восточной Азии. Однако объем торговли вырос не только на региональном уровне, сегодня кимчи продается по всему миру (см. таблицу 3), в том числе в Северной Америке и Европе. Кроме того, ожидается, что совокупный годовой темп роста (СГТР) мировой торговли кимчи будет составлять 5,2% в течение следующих пяти лет, в результате чего, согласно прогнозам, ее объем достигнет 3 850 млн долл. США в 2024 году¹.

¹ Kimchi Market 2019: Global Industry Trends, Future Growth, Regional Overview, Market Share, Size, Revenue, and Forecast Outlook till 2024

d) Приемлемость товара для стандартизации

В отношении этого товара уже установлен Стандарт Кодекса на кимчи (CXS 223-2001). Однако имеющиеся научные данные и информация о нынешней производственной практике дают основания для пересмотра этого стандарта.

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

Основанные на имеющихся аналитических данных предлагаемые поправки к Стандарту на кимчи в отношении условий производства и показателей качества (кислотность) будут способствовать обеспечению добросовестности в торговле, а также защите здоровья потребителей.

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

Сведения отсутствуют.

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

Сведения отсутствуют.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Пересмотр Стандарта Кодекса на кимчи соответствует Цели 1, представленной в Стратегическом плане Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы: "Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов".

6. Информация о взаимосвязи между данным предложением и другими существующими документами Кодекса

Эта работа будет проводиться с учетом следующих документов Кодекса:

- Стандарт на кимчи (CXS 223-2001)
- Общие принципы гигиены пищевых продуктов (CXC 1-1969)
- Общий стандарт на пищевые добавки (CXS 192-1995)
- Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов (CXS 1-1985)
- Классификация пищевых продуктов и кормов (CXA 4-1989)
- Пересмотренная классификация пищевых продуктов и кормов: группы овощных товаров (REP17/PR, пункт 115, Приложение VIII, часть А)

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

Потребностей не имеется.

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

Потребностей не имеется.

9. Предлагаемый календарный план выполнения новой работы

В случае принятия на 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2022 году решения о новой работе пересмотр стандарта предполагается завершить за три года и представить его на окончательное утверждение в 2025 году.