



Пункт 10 Повестки дня

CX/CAC 13/36/10-Add.2

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, ПЕРЕДАВАЕМЫЕ НА РАССМОТРЕНИЕ КОМИССИИ КОМИТЕТАМИ КОДЕКСА И ЦЕЛЕВЫМИ ГРУППАМИ

ВОПРОСЫ, ПЕРЕДАННЫЕ НА РАССМОТРЕНИЕ 35-Й СЕССИЕЙ КОМИССИИ

ДИСКУССИОННЫЙ ДОКУМЕНТ ПО ВОПРОСУ СОЗДАНИЯ КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО СПЕЦИЯМ, АРОМАТИЧЕСКИМ ТРАВАМ И ИХ СМЕСЯМ

(подготовлен Индией)

Справочная информация

1. На 35-й сессии Комиссии «Кодекс Алиментариус», проходившей в Риме 2-7 июля 2012 года, Индия представила документ (CX/CAC 12/35/19, в дальнейшем с изменениями CX/CAC 12/35/19-Rev)¹, предлагающий создание Комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям. Делегация Индии отметила, что мировое производство и торговля этими продуктами, в особенности специями, на международном рынке возрастают, что основные производители специй находятся в развивающихся странах и что в связи с отсутствием гармонизированных стандартов этим странам становится все сложнее выполнять различные существующие требования к импорту, что создает барьеры для торговли. Ряд стран поддержали предложение о создании Комитета, учитывая растущую торговлю этими товарами и ее значение для развивающихся стран. Однако странам потребовалось дополнительное время для рассмотрения этого предложения. Ряд делегаций также отметили, что следует рассмотреть вопрос о создании временной целевой группы и возможности сотрудничества в электронном режиме.
2. Отметив положительные моменты и общую поддержку работы по этим продуктам, Комиссия попросила делегацию Индии (пункт 279 документа REP12/CAC) подготовить дискуссионный документ для рассмотрения на следующей сессии Комиссии с учетом замечаний, сделанных на этой сессии, в частности, о необходимости более точного определения объема и направления работы, анализа пробелов в работе Комиссии и описания механизма для проведения этой работы. Комиссия также приняла решение просить Координационные комитеты ФАО/ВОЗ высказать свое мнение по предложению. Было решено, что 36-я сессия Комиссии (2013 г.) продолжит рассмотрение данного предложения, основываясь на дискуссионном документе и мнениях Координационных комитетов.
3. Индия подготовила дискуссионный документ, любезно направленный Секретариатом Кодекса для обсуждения на сессиях Координационных комитетов ФАО/ВОЗ: CX/NASWP 12/12/2 Add.1, пункт 2 повестки дня; CX/EURO 12/28/2 Add. 1, пункт 2 повестки дня; CX/ASIA 12/18/2 (Annex I), пункт 2 повестки дня; CX/LAC 12/18/2-Add.1, пункт 2 повестки дня; CX/NEA 13/7/2 Add.1, пункт 2а повестки дня; и CX/AFRICA 13/20/2-Add.1, пункт 2а повестки дня.

¹ [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf](http://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf)

4. Настоящий дискуссионный документ был представлен делегацией Индии на сессиях Координационных комитетов ФАО/ВОЗ. Индия признательна за предоставленную возможность и, пользуясь случаем, выражает благодарность Координационным комитетам ФАО/ВОЗ за их мнение по дискуссионному документу и предложения, содержащиеся в докладах комитетов.

Резюме выводов, содержащихся в докладах Координационных комитетов ФАО/ВОЗ

5. Краткое резюме выводов, содержащихся в докладах, приводится далее:

- a) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Северной Америке и Юго-Западной части Тихого океана (CCNASWP) (REP13/NASWP)

«Вывод

16. Координационный Комитет в целом поддержал работу Кодекса по стандартам на специи, ароматические травы и их смеси, отметив необходимость определения приоритетных направлений работы. Также было отмечено, что Комиссии следует определить механизм для данной работы. Координационный комитет также принял к сведению предложение Индии стать принимающей страной такого вспомогательного органа».

- b) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Европе (CCEURO) (REP13/EURO)

«14. Комитет принял к сведению предложение изменить наименование «ароматические травы» на «приправы» с целью уточнения и обеспечения единообразия с соответствующим стандартом ИСО.

15. Ряд делегаций положительно отнеслись к данному предложению, но не смогли занять определенную позицию, поскольку им требовалось провести консультации с заинтересованными сторонами на национальном уровне, и некоторые вопросы остались нерассмотренными: охватываемый ассортимент продуктов и параметры качества, необходимость в выявлении различных стандартов в разных регионах и потенциальных проблем торговли, дополнительная работа для программы Комитета в целом и возможность созыва целевой группы.

16. Комитет поблагодарил Индию за подготовленный документ, согласился с тем, что, как представляется, основания для учреждения вспомогательного органа по специям и родственным продуктам имеются, и предложил продолжить рассмотрение данного вопроса, когда подготовленный Индией дискуссионный документ будет представлен на следующей сессии Комиссии».

- c) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Азии (CCASIA) (REP13/ASIA)

«Вывод

16. Координационный комитет поддержал предложение Индии о создании отдельного комитета по специям, ароматическим травам и их смесям и предложил тщательно рассмотреть направление деятельности и круг полномочий такого комитета».

- d) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Латинской Америке и странам Карибского бассейна (CCLAC) (REP13/LAC)

«Вывод

33) Председатель подвел итоги обсуждения, отметив, что Комитет согласился с тем, что работа по специям, ароматическим травам и их смесям важна для стран региона и Кодекса в целом. Тем не менее Комитет не пришел к единому мнению по вопросу о механизме ведения такой работы в рамках Кодекса, то есть о том, должна ли такая работа вестись силами существующих комитетов или же понадобится создавать новый вспомогательный орган, будь то временная целевая группа либо постоянный комитет.

34) Если при обсуждении этого вопроса не удастся прийти к консенсусу на следующей сессии Комиссии, Комитет рекомендует Комиссии учредить электронную рабочую группу для определения направления и объема новой работы и изучения имеющихся возможностей для ее проведения, будь то силами существующих комитетов, целевой группы или нового комитета Кодекса».

e) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по странам Ближнего Востока (CCNEA) (REP13/NEA)

«25. Комитет согласился с важностью работы Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям, поскольку эти товары широко представлены на мировом рынке и в больших количествах производятся и потребляются в регионе. Несколько стран отметили, что у них имеются национальные стандарты на ряд данных продуктов и что гармонизация на международном уровне улучшила бы качество продуктов в целом, обеспечив при этом добросовестную торговую практику. Также было отмечено, что следует содействовать сотрудничеству с другими международными организациями, активно занимающимися стандартизацией данных продуктов, например ИСО, с тем чтобы избежать дублирующих или конфликтующих стандартов и облегчить международную торговлю.

26. Комитет далее пришел к решению, что в связи с большим объемом предстоящей работы по созданию стандартов для специй, ароматических трав и их смесей, представленных на мировом рынке, следует учредить постоянный вспомогательный орган, то есть комитет, а не временную целевую группу. Комитет также отметил, что с учетом широкого ассортимента специй, ароматических трав и их смесей, которые производятся или продаются на международном рынке, вспомогательному органу, если таковой будет создан Комиссией, следует определить приоритетные направления работы над этими продуктами в соответствии с *Критериями установления приоритетов работы*, как указано в Руководстве по процедурам Комиссии».

f) Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Африке (CCAFRICA) (REP13/AFRICA)

«14. Комитет поблагодарил Индию за представленный доклад, согласился с обоснованностью создания комитета по специям, ароматическим травам и их смесям и поддержал предложение Индии стать принимающей страной такого комитета. Однако Комитет отметил высказанные некоторыми делегациями предположения о трудностях, которые могли бы осложнить их посещение заседаний в Индии, и предложил, в случае создания комитета, рассмотреть вопрос о совместном принятии комитета. Комитет отметил предложение Нигерии стать сопредседательствующей страной для комитета».

Соображения, высказанные в Координационных комитетах ФАО/ВОЗ

Соображение относительно *Критериев для создания вспомогательных органов*, содержащихся в Руководстве по процедуре.

6. Правило XI (Вспомогательные органы) Регламента Комиссии «Кодекс Алиментариус» устанавливает процедуру создания вспомогательных органов. Пункт 5 Правила XI гласит: *«Вспомогательные органы могут создаваться только Комиссией, если настоящими правилами не предусмотрено иного. Сфера их действий, а также порядок представления отчетности определяются Комиссией»*. Далее, пункт 9 Правила XI гласит, что создание вспомогательных органов зависит от финансовых возможностей и что до принятия решения, требующего расходов в связи с учреждением такого вспомогательного органа, Комиссия должна получить отчет от Генерального директора ФАО и/или ВОЗ, сообразно обстоятельствам, о связанных с этим административных и финансовых последствиях.
7. Руководство по процедуре² также устанавливает *«Критерии для создания вспомогательных органов Комиссии “Кодекс Алиментариус”»*. Согласно этим критериям, *«Когда поступает предложение о разработке стандарта, норм и правил или родственного текста в области, не охватываемой кругом ведения существующего вспомогательного органа^{8 (2)3}, или о пересмотре стандарта, норм и правил или иных текстов, разработанных вспомогательным органом, деятельность которого отложена sine die, такое предложение должно сопровождаться письменным заявлением Комиссии с указанием оснований в свете среднесрочных задач Комиссии и содержать необходимую информацию, предусмотренную “Критериями для установления приоритетов работы”*. Если Комиссия принимает решение о создании вспомогательного органа по разработке соответствующего проекта стандарта

² Стр. 40 Руководства по процедуре Комиссии «Кодекс Алиментариус» (20-е издание).

³ «Комиссия вправе рассмотреть вопрос о расширении сферы действий соответствующего существующего органа, чтобы поручить ему работу над данным предложением».

или текста, либо для целей пересмотра существующего(их) стандарта(ов), следует прежде всего учитывать целесообразность создания специальной (ad hoc) межправительственной рабочей группы в соответствии с правилом XI.1(б)(1) Регламента Комиссии».

8. Правило XI.1 (б) (1) гласит: «Комиссия вправе создавать вспомогательные органы следующих видов: (...) (б) вспомогательные органы в форме: (1) Комитетов Кодекса по подготовке проектов стандартов для представления в Комиссию, независимо от того, предназначены ли они для применения во всем мире, в определенном регионе или в группе стран, определенных Комиссией».
 9. ВТО признает Кодекс как имеющий неоспоримое превосходство международный орган по выработке стандартов безопасности пищевых продуктов, и двуединая задача Кодекса состоит в защите здоровья потребителей и обеспечении добросовестной практики в сфере торговли пищевыми продуктами. Создание вспомогательного органа по специям, ароматическим травам и их смесям будет содействовать достижению целей Кодекса.
 10. Комиссия «Кодекс Алиментариус» разрабатывает стандарты и тексты, касающиеся нескольких продуктов. В случае с комитетами по товарам была проведена работа по ряду продуктов, в числе которых свежие фрукты и овощи; переработанные фрукты и овощи; мясо и продукты из мяса птицы; молоко и молочные продукты; рыба и рыбные продукты; жиры и масла; сахара; какао-продукты и шоколад; натуральные минеральные воды; питание и продукты для специального диетического питания; растительные белки; продукты из зерновых и зернобобовых. Шесть из перечисленных, а именно комитеты по молоку и молочным продуктам, гигиене мяса, какао-продуктам и шоколаду, натуральным минеральным водам, растительным белкам и продуктам из зерновых и зернобобовых завершили свою работу и прекратили деятельность на неопределенное время, а четыре других были упразднены. В 2010 году работа Комитета по молоку и молочным продуктам также было прекращена на неопределенное время.
- А. Достаточно ли велики объемы производства и торговли различными специями, ароматическими травами и их смесями для обоснования учреждения соответствующего вспомогательного органа?
11. Мировое производство специй и ароматических трав возросло с 6,5 млн тонн в 2004 году до более чем 10 млн тонн в 2011 году, а международная торговля этими продуктами достигла уровня 4,5 млн тонн, причем спрос постоянно увеличивается. Специи производятся главным образом в странах Азии, Африки, Ближнего Востока и Латинской Америки. Кроме того, специи и ароматические травы производятся в ряде стран Европейского союза и в Соединенных Штатах. Как можно увидеть в Приложении I, производство демонстрирует растущую тенденцию.
 12. Вкратце, тенденции в области производства показаны в таблице ниже:

Производство (тонны)	1965	1995	2000	2005	Доля в мировом производстве (%)
Всего в мире	1731758	4306948	6005055	6578488	100,0%
Развитые страны	183970	175566	184233	236810	3,6%
Развивающиеся страны	1547788	4131382	5820822	6341678	96,4%

Источник: расчеты на основе данных ФАОСТАТ.

13. Интерес потребителей к различным кулинарным традициям вырос почти во всех странах, что привело к росту потребления специй, ароматических трав и их смесей не только в домохозяйствах, но и в промышленности. Инновации в технологии производства пищевых продуктов привели к появлению новых рецептов, требующих использования разнообразных специй, ароматических трав и их смесей в качестве ингредиентов, в связи с чем объем продаж этих товаров превысил 5 млрд долл. США в стоимостном выражении и обладает потенциалом для дальнейшего роста. В связи с этим существует необходимость в обеспечении единого

уровня качества конечного продукта посредством гармонизации стандартов, что облегчило бы добросовестную торговлю данными товарами. Поскольку свыше 96% мирового производства этих продуктов сосредоточено в развивающихся странах, работа над стандартами Кодекса очень поможет развивающимся странам не только в разработке национальных стандартов, но также в оптимизации экспорта и увеличении прибыли мелких фермеров, которые производят эти продукты на своих фермах. Способствуя торговле, стандарты Кодекса на данные продукты также помогут улучшению условий жизни мелких и самых бедных фермеров в развивающихся странах.

14. Специи и ароматические травы поступают на рынок в различных формах, как то: специи целые, молотые, дробленые/измельченные, сушеные, смеси/купажи специй, пряные масла и экстракционные эфирные масла в чистом виде и их смеси. Примерный список таких специй, ароматических трав и их смесей (в алфавитном порядке) включает следующие наименования:
- (a) **Специи:** к основным специям относятся аир, аннато (семена), анис (плоды), асафетида, бадьян, ваниль, гамбудж (гарциния камбоджийская), гвоздика, горчица (семена), гранат (семена), имбирь сухой, калган, кардамон (большой и малый), кассия, кокам (гарциния индийская), кориандр, корица, кумин, куркума, любисток, мак, мускатный орех, мускатный цвет, пажитник, паприка, перец гвоздичный, перец длинный, перец черный, тамаринд, тмин, укроп, фенхель, чили сухой, шафран и др.
- (b) **Ароматические травы:** к основным ароматическим травам относятся базилик, душица, иссоп, каперсник, майоран, можжевельник (ягоды), мята, петрушка, розмарин, тейпат (малабарская корица), тимьян, хрен, чабер, шалфей, эстрагон и др.
15. Мировой импорт специй растет с каждым годом. Данные по экспорту специй и ароматических трав демонстрируют следующие тенденции:

Товарная группа (тонны)	2003	2007	2010
Специи	1543067	8921762	13326529
Ароматические травы	2904792	3507775	3645152

Источник: расчеты сделаны на основе базы данных Международного торгового центра ВТО/ЮНКТАД.

16. Растущая тенденция, показанная выше, основана на потенциале международного рынка. Рост доходов в мире ведет к созданию нового среднего класса, который интересуется новыми гастрономическими впечатлениями и региональными кухнями, что, в свою очередь, приводит к росту спроса на специи. Многие из этих специй и ароматических трав выращиваются в развивающихся странах, и расширяющийся рыночный потенциал положил начало культивированию специй и во многих наименее развитых странах.
- В. Какие препятствия/пробелы в торговле существуют в отсутствие стандартов Кодекса и как новые стандарты помогут преодолеть эти препятствия/пробелы и обеспечить добросовестность в торговле пищевыми продуктами?
17. Несмотря на тот факт, что продажи и потребление специй, ароматических трав и их смесей многократно возросли и во всем мире эти товары находят все новое и новое применение, согласованные на международном уровне стандарты для этих продуктов отсутствуют. Как известно, некоторые стандарты вырабатываются такими торговыми/добровольными организациями, как Европейская ассоциация производителей специй (ESA), Американская ассоциация торговцев специями (ASTA) и Международная организация по стандартизации (ИСО). Однако эти стандарты являются либо неофициальными, либо специфическими для страны/региона торговыми стандартами. Таким образом, отличающиеся стандарты в различных странах/регионах становятся препятствием для торговли этими товарами. Огромное разнообразие в стандартах на специи в разных странах привело к одновременному существованию множества стандартов. Следовательно, отсутствие согласованных международных стандартов в рамках Кодекса не способствует добросовестной конкуренции в торговле этими товарами, ведет к тому, что покупатели в одностороннем порядке требуют определенных спецификаций, вследствие чего возникают деформации экспорта для

большинства развивающихся стран, в частности, потому что эти продукты производятся мелкими фермерами. В отсутствии согласованных международных стандартов видится основное препятствие для стабильной торговли этими товарами развивающимися странами. От отсутствия единого стандарта страдает экспорт специй из ряда стран, что вызывает насущную необходимость в гармонизации сортов и спецификаций этих продуктов.

18. Стандарты Кодекса для таких ингредиентов, как специи, ароматические травы и их смеси, не выработаны. Данные товары используются почти во всех продуктах питания, которые продаются и потребляются во всем мире, и требуют надлежащей стандартизации для того, чтобы обеспечить соблюдение интересов потребителей и правил добросовестной торговли такими продуктами и избежать диспропорций в торговле. Качество этих продуктов исключительно важно, поскольку оно определяет качество пищевых продуктов, которые продают и потребляют во всем мире. В отсутствии стандартов Кодекса для специй, ароматических трав и их смесей видится еще один пробел в процессе стандартизации и гармонизации пищевых продуктов в рамках работы Кодекса.

C. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

19. Обоснование для создания вспомогательного органа соответствует задачам и стратегическому плану Комиссии «Кодекс Алиментариус» на 2008-2013 гг. в части, касающейся **Цели 1** (*Обеспечение прочной нормативной базы*), в частности, мероприятия 1.2 (*Пересмотр и разработка стандартов Кодекса и сопутствующих текстов в области качества пищевых продуктов*). Предложение о создании вспомогательного органа также соответствует задачам **Цели 5** (*Обеспечение максимально широкого и эффективного участия членов*), в особенности мероприятия 5.4 (*Усиление контактных центров Кодекса и национальных комитетов Кодекса*). Это предложение не только содействует выработке стандартов качества продуктов питания Кодекса, но и стимулирует прием/совместный прием сессий Комиссии «Кодекс Алиментариус» развивающимися странами, что повышает информированность о работе Кодекса, содействует наращиванию потенциала и укрепляет национальные структуры Кодекса.

D. Как выиграет от этой работы торговля пищевыми продуктами, в частности, в развивающихся странах?

20. Стандарты Кодекса на специи, ароматические травы и их смеси обеспечат следующие преимущества:

- Установление стандартов Кодекса позволит избавиться от множественности существующих стандартов. Общеизвестно, что комплексная работа по согласованным на международном уровне стандартам на пищевые продукты возможна в рамках межправительственной международной организации, какой является Комиссия «Кодекс Алиментариус».
- Содействие защите потребителей посредством повышения качества пищевых продуктов.
- Научные консультации не предусматриваются.
- Обеспечение прозрачности в международной торговле этими товарами.
- Стандартизация обмена информацией между торговыми партнерами.
- Содействие добросовестной торговле и поощрение подтверждения соответствия.
- Обеспечение мелким производителям этих продуктов уверенности и облегчение доступа на рынок, в особенности для ряда развивающихся стран во всех регионах.
- Совершенствование технических возможностей для соблюдения стандартов и содействие наращиванию потенциала.
- Стандартизация данных продуктов приведет к единообразию сертификации и обеспечит условия для достижения экономической эффективности.
- Активизация участия заинтересованных сторон в разработке национальных стандартов и процедур сертификации.
- Содействие внедрению более совершенных методов производства и устранение искажений в торговле, от чего особенно выиграют развивающиеся страны.

E. Может ли работа быть выполнена каким-либо из существующих комитетов или временной целевой группой.

21. Существует целый ряд специй, ароматических трав и их смесей, которые могут потребовать стандартизации по качественным параметрам. Хотя специи и ароматические травы относятся к растениям, их нельзя причислить к овощам, поскольку эти продукты получают свой статус в результате особой обработки после сбора, направленной на активизацию их свойств, вкуса, аромата и действующих веществ. Их не потребляют ни в свежем виде, как фрукты и овощи, которыми занимается Комитет Кодекса по свежим фруктам и овощам (CCFFV), ни после переработки/высушивания/быстрой заморозки с целью продления срока хранения или удобства потребления, как продукты, которыми занимается Комитет Кодекса по переработанным фруктам и овощам (CCPFV). Специи, ароматические травы и их смеси потребляются в виде ингредиентов, используемых в различных рецептах и кухнях для получения желаемых вкуса и аромата и, таким образом, являются отдельной категорией пищевых продуктов.
22. На 35-й сессии Комиссии (2012 г.), а также на сессиях Координационных комитетов ФАО/ВОЗ некоторые делегации выразили мнение, что выработкой стандартов Кодекса на специи, ароматические травы и их смеси могла бы заниматься временная целевая группа. В предлагаемом пересмотренном объеме и содержании работ (пункты 38-43 настоящего документа) отмечается, что данное предложение предусматривает выработку стандартов качества для широкого спектра специй и ароматических трав (перечисляются в пункте 14 выше и упоминаются в пункте 43 настоящего дискуссионного документа) и для различных качественных характеристик, как объясняется в пункте 43 настоящего дискуссионного документа. Следовательно, осуществление такой работы временной целевой группой на практике может быть затруднено. В связи с этим заслуживает внимания предложение о создании отдельного комитета Кодекса, который займется этой работой. Отмечается, что такой комитет сделает возможным проведение комплексной гармонизации стандартов качества прозрачным и предполагающим широкое участие всех заинтересованных сторон образом, что обеспечит добросовестную торговлю данными продуктами.
23. Иногда можно встретить мнение, что специи используются как пищевые добавки. Однако следует принимать во внимание, что специи не классифицируются как пищевые добавки, поскольку последние в процессе переработки выполняют особую технологическую функцию с целью стабилизации конечного продукта, продления его срока годности или придания продукту цвета, тогда как специи, ароматические травы и их смеси таких функций не выполняют. Специи используются как ингредиенты непосредственно при приготовлении блюд для немедленного или непосредственного употребления и для обогащения вкуса или запаха продукта.
- F. Предыдущее обсуждение оценки работы Комиссии «Кодекс Алиментариус»

24. В 2002 году по запросу Комиссии «Кодекс Алиментариус» ФАО и ВОЗ провели совместную оценку работы Кодекса и другой деятельности ФАО и ВОЗ в области стандартов для пищевых продуктов. Согласно Рекомендации 16 доклада об оценке, *«Кодекс должен проанализировать работу, включая изучение работы общих комитетов и комитетов по определенным продуктам как можно быстрее, а потом по расписанию, с целью рационализации деятельности там, где это необходимо. Контроль должен прежде всего касаться:*

- *полномочий существующих комитетов с целью их рационализации;*
- *необходимости разделения задач и ответственности между комитетами; а также*
- *потребности в разделении комитетов.*

Кроме того:

- a) *работу над продуктами должны осуществлять временные целевые группы;*
- b) *не должны создаваться никакие новые комитеты в данной или похожей области, пока целевая группа не создаст возможность для прогресса и потребность в продолжении работ;*
- c) *вопросы, касающиеся здоровья, должны быть ограничены до минимума в комитетах и там, где это возможно, должны решаться целевой группой при соответствующем равноценном комитете».*

25. 25-я (чрезвычайная) сессия (2003 г.) Комиссии (*ALINORM 03/25/5*) рассмотрела доклад, но не сделала никаких выводов по вышеупомянутой Рекомендации 16. Тем не менее сессия просила (пункт 25 указанного доклада) Секретариат Кодекса получить замечания стран и заинтересованных международных организаций по докладу и подготовить варианты действий по ряду пунктов, включая Рекомендацию 16, и стратегию для рассмотрения на 26-й сессии Комиссии (2003 г.).
26. Секретариат Кодекса просил страны и заинтересованные международные организации присылать свои комментарии и представил сводку полученных замечаний на 26-й сессии Комиссии (*ALINORM 03/26/11: Add 1*). В пункте 2 сводки говорится о значительном расхождении во мнениях по поводу трех дополнительных предложений, содержащихся в Рекомендации 16 (a), (b) and (c), в особенности относительно того, что всю работу, связанную с товарами, должны осуществлять временные целевые группы. В одном из комментариев говорится, что это может привести к быстрому увеличению числа целевых групп с серьезными негативными последствиями для развивающихся стран – членов Кодекса. Согласно пункту 3, *«В 1999 году Комиссия приняла новые критерии создания вспомогательных органов, которые уделяли особое внимание использованию временных целевых групп для выполнения задач, которые либо не входили в рамки работы комитета, либо выходили за рамки полномочий комитетов Кодекса. Таким образом, целевые группы обеспечивали более гибкий подход, направленный на решение задач в комитете»*.
27. Доклад о совместной оценке ФАО/ВОЗ вновь обсуждался на 26-й сессии (2003 г.) Комиссии. В пункте 152 доклада (*ALINORM 03/41*) говорится, что следует признать потребности развивающихся стран в создании новых стандартов и способствовать соответствующим мероприятиям по наращиванию потенциала. Комиссия решила, что следует отдать приоритет процессам управления разработкой стандартов, уделяя должное внимание особым потребностям развивающихся стран. Тем не менее Комиссия не приняла решения по Рекомендации 16 в связи с существенным различием во мнениях среди членов.
28. Оценка работы Комиссии «Кодекс Алиментариус», проведенная ФАО/ВОЗ, пересмотрела структуру комитетов Кодекса и отметила, что *«Использование временных целевых групп должно остаться важным элементом гибкой реакции на неотложные вопросы, включая целевые группы, которые могут выполнять часть работы перегруженных Комитетов по общим вопросам или подготавливать проекты стандартов по определенным продуктам. Однако при создании таких групп надо учитывать участие всех стран-членов в работе Кодекса»*. (*ALINORM 03/26/11: Add.1, пункт 9*)
29. Первый абзац пункта «Круг ведения» в *Критериях создания вспомогательных органов Комиссии «Кодекс Алиментариус»* (стр. 40 Руководства по процедуре) гласит, что *«сфера действий предлагаемой специальной межправительственной рабочей группы ограничивается конкретным неотложным заданием, которое, как правило, впоследствии не изменяется»*. Таким образом, отмечается, что функция той или иной межправительственной целевой группы ограничивается конкретным заданием, определенным для работы по стандартизации, и может не включать функцию установления стандартов для более крупной группы товаров, какой являются продукты, о которых говорится в рассматриваемом предложении.

G. Финансовые последствия

30. Создание предлагаемого комитета повлечет определенное увеличение расходов на Секретариат Кодекса, и в случае принятия решения о создании Комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям понадобятся соответствующие средства. Возможно, понадобится проведение примерно 12 заседаний, и предлагается проводить заседание раз в 18 месяцев, что позволит провести надлежащую подготовку. Проведение заседаний раз в 18 месяцев будет способствовать оптимизации расходов. Как говорилось в пункте 10 настоящего документа, шесть комитетов Кодекса завершили свою работу и прекратили деятельность на неопределенное время, а еще четыре комитета были упразднены. Из комитетов, чья деятельность была прекращена на неопределенное время, Комитет Кодекса по молоку и молочным продуктам был упразднен в 2010 году. Кроме того, Комитет Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CCFICS) принял решение провести свое следующее заседание приблизительно через 18 месяцев (пункт 66 документа REP13/FICS). Помимо этого, завершила свою работу Специальная межправительственная рабочая группа Кодекса по откорму животных. Деньги, которые раньше предназначались этим органам, FAO и ВОЗ могли бы использовать на любые дополнительные расходы предлагаемого комитета.
31. Ряд стран-членов выразили свою обеспокоенность финансовыми последствиями своего участия, в частности, в связи с тем, что некоторые из них не отвечают требованиям, необходимым для получения финансовой поддержки из Целевого фонда Кодекса, и предложили в качестве альтернативного варианта ведение работы по электронным каналам. Учитывая количество продуктов, которыми предлагается заниматься комитету, работа по электронным каналам может столкнуться с трудностями. Тем не менее, как показывает существующая практика Кодекса, доработка проектов стандартов перед их представлением на рассмотрение Комитета должна вестись силами электронных рабочих групп.
32. С учетом того, что Комитет Кодекса по молоку и молочным продуктам был упразднен в 2010 году, а Комитет Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов решил провести свое следующее заседание через 18 месяцев, существует возможность увеличения ресурсов, которые можно было бы направить членам для участия в предлагаемом Комитете по специям через Целевой фонд Кодекса.
33. Индия предложила стать принимающей страной комитета и, следовательно, соответствующие расходы, согласно существующей практике Кодекса, будет нести Индия. Индия также выразила готовность заключить с развивающимися странами соглашения о совместном участии в организации заседаний после получения необходимого опыта в проведении первых заседаний, что будет способствовать получению развивающимися странами, в частности производителями специй, опыта сопредседательствующих стран. Такой опыт позволит повысить осведомленность производителей, в особенности мелких фермеров и переработчиков в развивающихся странах, о стандартах качества. Следует отметить, что выработка стандартов качества для продуктов, производимых главным образом в развивающихся странах, является серьезным доводом в пользу создания предлагаемого вспомогательного органа в структуре Кодекса.

Предлагаемый механизм выполнения работы

34. Координационные комитеты FAO/ВОЗ рассмотрели предложение о создании комитета. Ряд делегаций придерживались мнения об обоснованности создания комитета. Другие делегации высказали мнение о том, что можно учредить временную целевую группу, в то время как еще ряд делегаций сочли, что работу могли бы выполнить существующие комитеты Кодекса. Эти предложения обсуждаются в разделе под заголовком «*F. Может ли работа быть выполнена каким-либо из существующих комитетов или временной целевой группой*».
35. Принимая во внимание соображения, представленные выше в ответ на высказывания делегаций в ходе заседаний Координационных комитетов FAO/ВОЗ, Индия предлагает, в случае если Комиссия примет предложение о создании комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям, следующий механизм выполнения работы по стандартам качества для этих продуктов:

- a) предлагаемый комитет будет проводить сессии с интервалом приблизительно в 18 месяцев и согласно положениям Руководства по процедуре. Первую сессию комитета можно будет провести как можно скорее после завершения необходимых процедур в Секретариате Кодекса. Точные даты будут определены в процессе консультаций с Секретариатом Кодекса;
- b) сессии Комитета предлагается проводить на английском, французском и испанском языках;
- c) предлагаемый комитет может пожелать разработать критерии установления приоритетных направлений своей работы;
- d) в зависимости от приоритетных направлений деятельности, выбранных предлагаемым комитетом, выработка стандартов качества будет в первую очередь осуществляться электронными рабочими группами, в соответствии с существующей практикой работы комитетов, после чего работа будет продолжена на физических совещаниях;
- e) предлагаемый комитет будет, в соответствии с существующей практикой Кодекса, проводить консультации с другими организациями, которые выработали либо вырабатывают стандарты для специй, ароматических трав и их смесей;
- f) Индия выражает готовность быть принимающей страной предлагаемого комитета. Впоследствии могут быть заключены соглашения о совместном участии в организации заседаний, как предлагается в пункте 33 и в соответствии с существующей практикой;
- g) предлагается провести около 12 сессий; предполагается, что на этом работа комитета будет завершена и можно будет рассмотреть вопрос о прекращении деятельности комитета.

Предлагаемые приоритетные направления работы

36. В ходе рассмотрения предложения о создании комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям было высказано общее замечание о необходимости определения приоритетных направлений работы предлагаемого комитета. Это важное замечание, учитывающее разнообразие продуктов, подпадающих под категорию специй, ароматических трав и их смесей. В то время как рекомендации по приоритетным направлениям работы могут быть сделаны самим предлагаемым комитетом, Комиссия может пожелать осуществлять на данном этапе определенное руководство. Если Комиссия примет решение о создании комитета, она может пожелать рекомендовать предлагаемому комитету определить приоритеты исходя из значения продуктов в мировом производстве и объемов торговли.
37. Предложения про проектам стандартов Кодекса для перца и розмарина, содержащиеся в исходном предложении, внесенном Индией (документ CX/CAC 12/35/19, в дальнейшем с изменениями CX/CAC 12/35/19-Rev), с соответствующими изменениями и пересмотренными сроками, приводятся в **Приложении II** и **Приложении III** соответственно.

Предлагаемые объем и содержание работы

38. В ходе рассмотрения предложения о создании комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям было высказано общее замечание о том, что объем и содержание работы предлагаемого комитета следует определить точнее. Это замечание необходимо учесть с тем, чтобы внести ясность в предлагаемые области деятельности комитета и избежать любых потенциальных недоразумений.
39. Документ «Нормы и правила по гигиене пряностей и высушенных ароматических растений» (CAC/RCP 42 – 1995) разъясняет: *«Термин “пряности”, который включает высушенные ароматические растения, относится к натуральным сухим компонентам или их смесям, используемым в качестве приправы к пище для придания ей вкуса и аромата. Термин также распространяется на целые, измельченные и молотые пряности».*
40. Специи являются единственным в своем роде товаром, причем каждая из специй является отдельной товарной единицей. Специи поставляются на рынок в различных видах, как то: цельные, молотые, дробленые/измельченные, высушенные специи, смеси/купажи специй, пряные масла и эфирные масла. От этих продуктов требуется использование в качестве ингредиентов при приготовлении пищи для получения желаемой остроты, вкуса или запаха; таким образом, специи отличаются от продуктов, используемых в качестве пищевых добавок. В зависимости от характера продукта существуют отдельные качественные характеристики,

которые необходимо стандартизовать. Эти характеристики включают физические параметры, например, размер, цвет, зрелость, качество, содержание обломков/фрагментов, влажность, содержание золы, содержание масел, наличие загрязнений, экскрементов или других инородных тел и вкраплений и т.д.

41. Не планируется, что содержание и объем работы предлагаемого комитета будут охватывать продукты, используемые в качестве пищевых добавок и выполняющие технологические функции в процессе переработки с целью стабилизации конечного продукта, продления его срока годности или придания продукту цвета.
42. Что касается присутствия загрязняющих примесей и остатков пестицидов, принципов надлежащей практики по гигиене производства, методов отбора и анализа проб, процедур контроля и сертификации, а также маркировки, комитет будет ссылаться на стандарты и связанные с ними тексты, разработанные соответствующими комитетами Кодекса.
43. Таким образом, содержанием работы предлагаемого комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям станет стандартизация сортов и спецификаций следующих видов и физических параметров (качественных характеристик) специй, ароматических трав и их смесей, указанных в пункте 14, в формате, который может быть одобрен предлагаемым комитетом:
 - h) Виды: специи цельные, молотые, дробленые/измельченные, высушенные специи, смеси/купажи специй, пряные масла и эфирные масла и любые другие релевантные формы;
 - i) Физические параметры (качественные характеристики): размер, цвет, влажность, содержание золы, микробиология, зрелость, процентное содержание обломков/фрагментов, содержание эфирных масел, загрязнения, экскременты или другие инородные тела и вкрапления.

Предлагаемый круг ведения

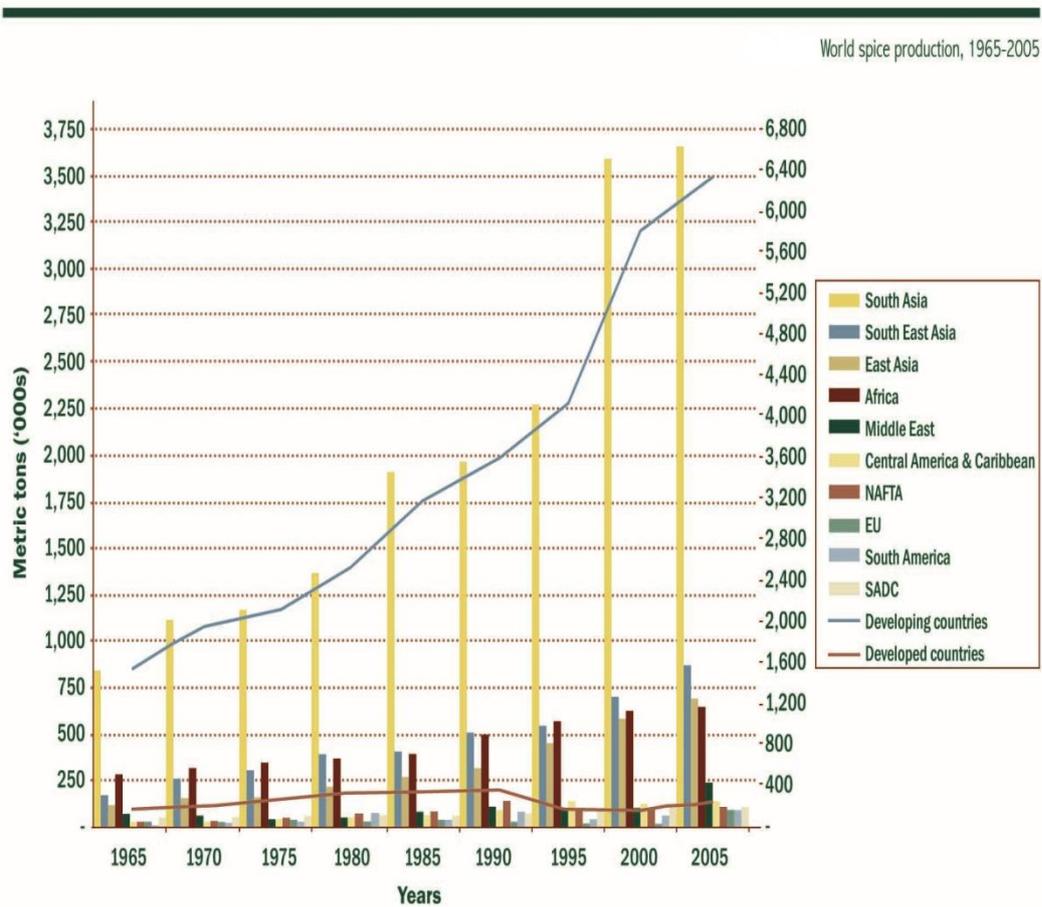
44. В Руководстве по процедуре круг ведения большинства комитетов Кодекса приводится в кратком и общем виде. В соответствии с этой практикой предлагается следующий круг ведения:
 - a) Выработка мировых стандартов на продукты, к которым может быть применимо определение «специи, ароматические травы и их смеси», в соответствии с объемом и содержанием работы комитета;
 - b) Консультирование с ИСО и другими компетентными организациями по вопросам процесса выработки стандартов, с тем чтобы избежать дублирования усилий.

Рекомендации

45. Рекомендуются, чтобы Комиссия «Кодекс Алиментариус» рассмотрела предложение о создании комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям с учетом выводов Координационных комитетов ФАО/ВОЗ, приведенных в настоящем дискуссионном документе.
46. В случае если Комиссия примет решение о создании предлагаемого комитета Кодекса, рекомендуется принять решения по следующим вопросам:
 - a) предлагаемые объем и направление работы;
 - b) круг ведения; и
 - c) принятие двух предложений по работе, что позволит комитету инициировать работу по стандартам на своей первой сессии.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Мировое производство специй
(1965-2005 гг.)



Source: FAOSTAT and own calculations

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Предложение по проведению новой работы над стандартом Кодекса для перца целого (зеленого, черного и белого) и продуктов из перца***Предложение подано Индией*****Введение**

Выращиваемый во многих странах Азии и Латинской Америки, перец, благодаря своему широкому применению, пользуется спросом во всем мире. Перец отличается ароматом и жгучим вкусом, содержит эфирное масло (до 3,5%) и 5-10% жгучих амидов кислот, алкалоиды пиперин, пиперилин, пиперолеины и пиперамин; масло содержит сабинен, пинен, фелландрен, линалоол и лимонен. Пиперин обладает хорошо выраженным противосудорожным и антибактериальным действием, в связи с чем широко используется в медицине и находит применение в пищевой, непивковой и фармацевтической промышленности. Жгучий вкус сильнее всего выражен у белого перца, тогда как черный и зеленый перец отличаются более сильным ароматом. Зеленые плоды перца обладают нежным, травянистым ароматом. В странах, производящих и импортирующих перец, существуют свои системы стандартов и сортов, применяемые в течение многих лет, и наличие множественных стандартов ведет к необходимости гармонизации мирового стандарта для зеленого, черного и белого перца.

1. Задача и сфера применения стандарта

Сфера применения стандарта – перец черный (*Piper nigrum*) семейства Перечные (*Piperaceae*), культивируемый в Азии и Латинской Америке. Горошины перца – это высушенные плоды-костянки лианы с одревесневшими стеблями и овально-сердцевидными листьями. В зависимости от времени сбора и способа обработки получают три вида перца целого: зеленый перец (незрелые плоды в рассоле, в замороженном и в сушеном виде), белый перец (полностью зрелые семена с удаленным перед сушкой околоплодником) и черный перец (зрелые, высушенные в околоплодниках плоды). Из перца получают, помимо переработанных продуктов в дробленой, измельченной и молотой форме, жирные масла и экстракционные эфирные масла.

Задача – выработка мирового стандарта, основанного на таких характеристиках, как цвет, размер плодов, содержание активных ингредиентов, таких как пиперин, и любых иных факторах, требующих рассмотрения для введения прозрачной гармонизированной системы.

2. Значимость и актуальность

Перец – один из древнейших коммерческих товаров, которым торговали во всем мире по высокой цене. В настоящее время перец культивируют в таких странах, как Бразилия, Вьетнам, Индия, Индонезия, Камбоджа, Китай, Мадагаскар, Малайзия, Таиланд, Шри-Ланка и Эквадор, на общей площади в 476514 гектаров (данные 2010 года). Почти все страны-производители перца относятся к развивающимся странам, в возделывании этой культуры участвуют мелкие и самые бедные фермеры, и поэтому соблюдение принципов справедливой торговли особенно важно. Поскольку перец является универсальным товаром, который потребляют миллионы людей и десятки отраслей промышленности, важно, чтобы производство и послепромышленная обработка, включающая сортировку и расфасовку, велись в соответствии со стандартами качества и гигиены производства. Перец в силу присущих ему свойств оказывает самое разностороннее воздействие на здоровье человека.

Значение перца так велико, что задача создания гармонизированного стандарта, основанного на его свойствах, в особенности на содержании активных ингредиентов, удельном весе, размере горошин и т.д. актуальна как никогда. Это позволит избежать расхождения в стандартах в ситуации, когда перец продают не только страны-производители, но и страны-реэкспортеры. Гармонизированный стандарт послужит эталоном при заключении международных соглашений между странами-производителями и странами-продавцами, гарантией защиты здоровья потребителей и средством содействия добросовестной торговле.

Перец называют «королем специй», поскольку ни одна другая специя в мире не используется так широко и разнообразно. На сушеные плоды черного перца приходится в денежном выражении почти

30% всего импорта специй в мире. Для культивирования перца необходим жаркий и влажный климат, и только в таких условиях эта культура будет процветать.

Перец пользуется большим спросом, и любое увеличение производства перца в любом регионе будет поглощено мировым рынком. Это касается перца в любом виде, будь это цельные горошины, дробленый, измельченный, молотый перец, сушеный, маринованный перец или жирные и эфирные перечные масла. Помимо применения в кулинарии и промышленности, перец, благодаря многим своим лечебным свойствам, используется в медицине. Его использование в кулинарии, ароматерапии, современных и старинных лекарственных средствах свидетельствует о силе активного ингредиента перца, пиперина, который так много значит для питания и здоровья людей.

3. Основные характеристики, охватываемые стандартом

Стандарт для перца охватывает размеры перечных зерен и другие физические параметры, вопросы безопасности и требования к маркировке. Для обеспечения потребителям высококачественного и безопасного продукта, стандарт должен:

- устанавливать минимальные требования к перцу в дополнение к параметрам качества, как то: доля легковесных зерен, отсутствие насекомых и других примесей и т.д.
- Определять категории, по которым перец будет классифицироваться, в соответствии с характеристиками плодов, с учетом форм: цельный, дробленый, измельченный, молотый, сушеный, в рассоле, замороженный и т.д.
- Устанавливать требования к содержанию пиперина, эфирного масла и других активных веществ.
- Включать положения по однородности расфасованного продукта и используемой упаковки.
- Включать положения по маркировке продукта в соответствии с общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- Устанавливать требования к минимально допустимому качеству и размеру расфасованного перца.
- Включать положения по гигиене согласно Рекомендованным международным нормам и правилам – Общим принципам гигиены пищевых продуктов.

4. Оценка на основе Критериев для установки приоритетов работы

Общий критерий

- Защита потребителя с точки зрения здоровья и предотвращения мошенничества.
- Определение минимальных требований к потребительским качествам и безопасности продукции.
- Достижение уровня стандартизации, основанного на свойствах различных сортов перца и позволяющего с точностью и надежностью удовлетворять требования промышленности и потребителей.
- Выработка стандарта для разных видов перца принесет выгоду многим странам в целом и в особенности развивающимся странам, поскольку развивающиеся страны являются основными производителями, экспортерами и потребителями перца.

Критерии, применимые к товарам

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

Общий объем мирового производства перца в 2010 году составил 338380 тонн, из которых на черный перец пришлось 264980 тонн и 73400 тонн – на белый перец. Перец выращивают в таких странах, как Бразилия, Вьетнам, Индия, Индонезия, Камбоджа, Китай, Мадагаскар, Малайзия, Таиланд, Шри-Ланка и Эквадор. Основные производители перца входят в Международное объединение стран-производителей перца (IPC), на долю которого приходится около 85% мировой торговли перцем.

Страны-производители перца не только экспортируют перец, но и импортируют значительные количества перца для переработки и реэкспорта. В 2010 году страны-производители перца импортировали 46309 тонн перца – существенный рост, поскольку еще в 2001 году этот показатель составлял 18421 тонну. Экспорт перца странами-производителями в 2010 году оценивался в 265254 тонны, что меньше, чем в 2009 году с 273677 тоннами, но намного выше, чем в 2001 году с 201285 тоннами.

Общий импорт перца потребляющими странами в 2010 году составил 281282 тонны, превысив объемы импорта в предыдущие годы. Для перца характерно, что многие импортирующие его страны

реэкспортируют существенные количества перца после увеличивающей его стоимость переработки в той или иной форме. Почти сто стран занимаются реэкспортом, и количество реэкспортированного перца в 2010 году оценивалось в 75274 тонны.

Являясь одним из древнейших коммерческих товаров, перец оказывает влияние на экономику каждой страны, которая его производит или импортирует. Наличие множества сортов и спецификаций перца, происходящего из разных регионов, представляет большую сложность. Каждая страна-производитель выработала свои систему сортов и спецификации, которые соблюдает в течение долгого времени. Отдельные стандарты для перца существуют в таких странах, как, например, Бразилия, Индия, Индонезия, Малайзия, Вьетнам и др. Требования к допустимому содержанию влаги, инородных тел и вкраплений, минимальному содержанию пиперина и т.д. в разных стандартах различаются. Кроме того, существуют стандарты Американской ассоциации торговцев специями, Европейской ассоциации производителей специй и Международного объединения стран-производителей перца.

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

Перец импортируется для множества применений. В зависимости от конкретного применения и требований покупателя перец импортируется в дробленном, измельченном, молотом виде и в виде экстрактов. Так или иначе, торговля перцем основывается на взаимных соглашениях страны-производителя и страны-импортера о сортах и спецификациях. Однако было бы предпочтительнее, если бы торговля перцем и продуктами из перца осуществлялась бы в соответствии с международными критериями, основанными на стандарте Кодекса. Поэтому новая работа обеспечила бы международно признанные специфические стандарты, которые активизировали бы международную торговлю и унифицировали требования импортеров.

Согласно прогнозам, общее потребление и продажи перца находятся на подъеме. Благодаря потенциалу спроса во всем мире любое увеличение производства перца будет поглощено глобальным рынком.

Такие международные организации, как Европейская ассоциация производителей специй, Американская ассоциация торговцев специями и ИСО, занимались стандартами для перца. Многие конференции, включая Всемирный конгресс по специям, поднимали вопрос согласования сортов и спецификаций для перца. Качество перца, который производится в развивающихся странах и продается во всем мире не только экспортерами, но и импортерами, покупающими перец для реэкспорта, регулируется различными национальными законодательствами. Для того чтобы преодолеть обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли, необходимо объединить все существующие стандарты в едином, усовершенствованном и всеобъемлющем стандарте, признаваемом всеми странами. Такая цель служит обоснованием для выработки стандарта Кодекса в соответствии с Руководством по процедуре. Перец является специей универсального значения и во многих отношениях важен для здоровья и благополучия потребителей. Устранение различных (порой конфликтующих) сводов правил и предписаний поможет уменьшить торговые барьеры и создать всеобъемлющую правовую базу для стандартов для перца в международном масштабе.

с) Возможности глобального или регионального рынка:

Общий объем импорта перца потребляющими странами во всем мире оценивался в 281282 тонны в 2010 году, что демонстрирует рост более чем на 30% за десятилетие и тенденцию к дальнейшему росту. Почти сто стран занимаются вторичным экспортом, объем которого в 2010 году оценивался в 75274 тонны.

Спросу на перец на разных рынках суждено расти. Помимо массового импорта для оптового применения в продовольственном и непродовольственном секторах промышленности, перец продают и покупают в розничной торговле для употребления в домашнем хозяйстве, и не только в кулинарии. Благодаря удобству транспортировки и хранения и продолжительному сроку годности жирные и эфирные масла перца найдут широкое применение в пищевой и перерабатывающей промышленности. Во всех странах-производителях, за исключением Вьетнама, существует сильный внутренний рынок перца.

d) Приемлемость товара для стандартизации:

Характеристики перца, от выращивания до сбора урожая, характеристики плода, сорта и культивары, состав, качество и расфасовка представляют адекватные параметры для стандартизации этого продукта. Стандартизация будет включать определения плодов соответственно их объемному весу, размеру, цвету, содержанию инородных тел и вкраплений и определения других видов перца, таких как дробленый, измельченный, молотый перец и экстракты (жирные масла и эфирные масла).

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

Поскольку общий стандарт на товар для перца отсутствует, новая работа по установлению международно согласованного стандарта качества повысит защиту потребителей и облегчит торговлю перцем.

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

Предлагаемый стандарт – стандарт для перца. Производные продукты, такие, как зеленый перец (в рассоле, в замороженном и высушенном виде), белый перец (полностью зрелые плоды с удаленным перед сушкой околоплодником), черный перец (зрелые сушеные плоды с околоплодником), жирные и эфирные масла и продукты из перца будут рассматриваться в соответствии с этим стандартом по отдельности.

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

(i) Номенклатура сортов Международного объединения стран-производителей перца для цельного обработанного перца, черного и белого.

(ii) Разработанная Американской ассоциацией торговцев специями спецификация на чистоту специй, семян и трав.

Потребность в выработке международного стандарта для перца обсуждалась в Международной организации ассоциаций торговцев специями (IOSTA), Международном объединении стран-производителей перца и Всемирной организации специй (WSO).

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предложение соответствует Заявлению о стратегическом видении, содержащемуся в Стратегическом плане на 2008-2013 годы, в частности мероприятиям 1.2, 4.1, 5.1 и имеет своей целью установление международных минимально приемлемых уровней требования к качеству перца для потребления человеком. Помимо этого, предлагаемый стандарт будет содействовать добросовестной торговле, позволив фермерам оценивать свою продукцию согласно стандартам качества и позволяя получать более справедливую цену за свой товар.

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

В предложении идет речь о новом мировом стандарте, не связанном ни с одним из существующих документов Кодекса, за исключением того, что предлагаемый стандарт будет ссылаться на соответствующие стандарты и связанные с ними документы, разработанные комитетами по общим вопросам.

7. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Потребность в рекомендациях научных экспертов на данной стадии не предусматривается. При необходимости в процессе подготовки стандарта будут использоваться опубликованные международными организациями материалы научных исследований.

8. Выявление любой потребности в дополнительном техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

Техническое участие ИСО, Международного объединения стран-производителей перца, Американской ассоциации торговцев специями и Европейской ассоциации производителей специй, а также стран-производителей перца будет приветствоваться, поскольку они уже провели работу, имеющую отношение к выработке стандарта для перца. Кроме того, в рамках поэтапного процесса выработки стандарта Кодекса для перца можно будет использовать стандарты ИСО.

9. Предлагаемый график работы

В случае если Комиссия одобрит создание предлагаемого Комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям, предлагается следующий график работы:

СРОКИ	РАБОТА И ПРОЦЕДУРЫ
Июль 2013 года – март 2014 года	Подготовка проекта повестки и предложений о новых направлениях работы. Эти предложения будут разрабатываться посредством электронных консультаций с членами до начала работы Комитета.
Июнь/июль 2014 года	Критический обзор предложений о новых направлениях работы Исполнительным комитетом Кодекса; Одобрение новых направлений работы Комиссией.
Первая половина 2015 года	Комитет проводит свое первое заседание и рассматривает рабочие документы на Шаге 3; Комитет рассматривает определение приоритетных направлений работы.
Вторая половина 2016 года	Комитет рассматривает проект стандарта на Шаге 5 с возможностью рекомендации для утверждения стандарта на Шаге 8.
Комиссия «Кодекс Алиментариус», 2017 год	Утверждение стандарта на Шаге 8.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Предложение по проведению новой работы над стандартом Кодекса для розмарина (сухого розмарина и экстрактов)

Предложение подготовлено Индией

Введение

Широко используемый в фармацевтической и косметической промышленности, розмарин имеет большое значение для человека и возделывается главным образом в Европе и Африке. Розмарин используется как декоративное садовое растение и обладает противомикробными свойствами. Он содержит такие антиоксиданты, как карнозная и розмариновая кислоты, и другие биоактивные вещества, включая камфору, кофеиновую кислоту, урсоловую кислоту, бетулиновую кислоту, розмарилидифенол и розманол. Ряд этих веществ обнаружили свои полезные свойства в профилактике или лечении рака, инсульта и болезни Альцгеймера. Все эти качества делают розмарин очень важным растением с точки зрения здоровья человека.

Эфирное масло получают путем водно-паровой дистилляции из стеблей и листьев растения до его цветения. Листья, как свежие, так и сухие, используются в традиционной средиземноморской кухне. У них горький, вяжущий вкус и сильный аромат, дополняющий и обогащающий широкий ассортимент блюд. При горении розмарин выделяет острый горчичный запах и запах, напоминающий горящее дерево, поэтому может использоваться для ароматизации блюд, готовящихся на барбекю. Розмарин богат железом, кальцием и витамином B₆ (317 мг, 6,65 мг и 0,336 мг/100 г, соответственно). Экстракт розмарина увеличивает срок годности и термостойкость омега-3 полиненасыщенных жирных кислот, подверженных прогорканию. Эти свойства заслуживают самого внимательного рассмотрения в плане безопасности продуктов питания и защиты потребителей.

1. Задача и сфера применения стандарта

Предлагается стандарт для розмарина лекарственного (*Rosmarinus officinalis*) рода Розмарин (*Rosmarinus*). Розмарин – вечнозеленый кустарник с ароматными игольчатыми листьями. Масло розмарина широко применяется в пищевой и непивцевой промышленности, поскольку хорошо смешивается с другими экстрактами, например, базилика, черного перца, корицы, цитронеллы, шалфея, эвкалипта, герани, грейпфрута, лаванды, лимона, литсеи кубебы, мандарина, майорана, найули, душицы, мяты перечной, апельсина, сосны, равенсары, чайного дерева, чабера и т.д.

Полученное путем дистилляции из цветущих верхушек розмарина эфирное масло обладает чистым и сильным освежающим мятно-травянистым запахом с древесным, бальзамическим оттенком. Масло отличается высокой текучестью, бесцветное или слегка желтоватое. Большинство производителей в Южной Африке срезают для дистилляции все растение. Для такого масла характерно более высокое содержание камфоры, качеством оно уступает маслу, дистиллированному из цветущих верхушек. Активный ингредиент розмарина обладает рядом фармакологических свойств. Все перечисленное делает розмарин очень важным растением с точки зрения здоровья человека.

Задачей является выработка мирового стандарта, основанного на базовых характеристиках розмарина. Потребность в гармонизированном стандарте на розмарин проистекает из того факта, что эту культуру выращивают в развивающихся странах на небольших участках самые бедные фермеры, у которых нет возможности организовать коллектив, чтобы управлять факторами, влияющими на урожай, и следовательно, внешние факторы могут поставить под угрозу всю производственную цепочку, если эти риски не будут признаны или уменьшены международным комитетом под эгидой Кодекса.

2. Актуальность и своевременность

Значение розмарина для человека столь же велико, насколько широко применяется эта культура. Розмарин выращивают в коммерческих целях во Франции, Италии, Испании и Тунисе, а также в некоторых регионах Азии, в Соединенных Штатах, Мексике и Южной Африке. В связи тем, что эта культура занимает небольшие площади, достоверных официальных данных о производстве

розмарина нет. Несмотря на то, что розмарин в различных сегментах пищевой, фармацевтической и косметической промышленности используется в небольших количествах, его отсутствие может отразиться на идентичности конечного продукта. Розмарин нельзя отнести к таким категориям, как пищевые добавки или овощи, поскольку он не является функциональной добавкой, но привносит аромат и вкус. Розмарин, добавленный в небольших количествах, придает идентичность любому пищевому продукту. Необходимо исправить положение с отсутствием статистических данных по производству, импорту, экспорту и переработке розмарина как препятствующее торговле.

Существует международный стандарт (ИСО 11164:1995), описывающий требования к качеству высушенного розмарина. Однако требуется полная гармонизация стандартов, поскольку закупающие компании придерживаются различных стандартов, что наносит ущерб бедным фермерам и развивающимся странам. Содержание эфирного масла в высушенном розмарине является важным фактором, отвечающим за интенсивность вкуса и аромата. Целые листья розмарина должны содержать мин. 1-2% эфирного масла, макс. 10% инородных тел и вкраплений, макс. 2% древесных стеблей и макс. 7% золы.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемый стандарт охватывает аспекты, относящиеся к свойствам розмарина в сухом виде и в виде экстракта, включая физические характеристики, количество инородных тел и вкраплений, содержание масла, безопасность и маркировку, требуемые для обеспечения надлежащих характеристик продукта и защиты здоровья потребителей. Для обеспечения качественных безопасных продуктов стандарт должен решать следующие задачи:

- сбор данных по производству, экспорту и импорту розмарина и продуктов из розмарина с целью преодоления существующих затруднений с получением данных для стандартизации и гармонизации.
- Установление минимальных требований к розмарину в сухом виде и в виде экстракта, включая такие параметры качества, как внешний вид, однородность продукта, отсутствие насекомых и других инородных включений и т.д.
- Определение категорий для классификации розмарина: срезанные растения, эфирное масло, жирное масло, экстракты и т.д.
- Мониторинг фитосанитарных правил, регулирующих трансграничную торговлю, и совершенствование таких правил с тем, чтобы не допускать попадания вредителей/микробов в другие страны и заражения хрупких экосистем мелких уязвимых производителей специй и ароматических трав.
- Включение для рассмотрения положений, относящихся к единообразию расфасованного продукта и используемой упаковки.
- Включение положений, касающихся наименования и маркировки продуктов в соответствии с Общим стандартом на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- Установление допустимых отклонений в области качества и размеров расфасованного розмарина.
- Включение положений по гигиене согласно Рекомендованным международным нормам и правилам – Общим принципам гигиены пищевых продуктов.

4. Оценка на основе Критериев для установки приоритетов работы

4.1 Общий критерий

- Защита потребителя с точки зрения здоровья и предотвращения мошенничества.
- Определение минимальных требований к потребительским качествам и безопасности продукции
- Достижение уровня стандартизации, основанного на свойствах различных сортов перца и позволяющего с точностью и надежностью удовлетворять требования промышленности и потребителей.
- Выработка стандарта для разных видов перца принесет выгоду многим странам в целом и в особенности развивающимся странам, поскольку развивающиеся страны являются основными производителями, экспортерами и потребителями перца.

4.2 Критерии, применимые к товарам

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

Официальные данные о мировом производстве розмарина отсутствуют, поскольку данные по поставкам включены в общие данные по ароматическим травам и специям. Тем не менее данные Нидерландского Центра содействия импорту из развивающихся стран свидетельствуют о том, что в Европейском союзе розмарин возделывают на площади в 158 гектаров, из которых на 99 гектарах возделывают органический розмарин. Эти данные относятся к культивированию розмарина в Австрии, Бельгии, Болгарии, Венгрии, Дании, Германии, Греции, Исландии, Испании, Италии, Нидерландах, Португалии, Румынии, Соединенном Королевстве, Финляндии, Франции и Швеции. Больше площадей под культивирование розмарина выделено в Индии, Марокко, Мексике, Тунисе, ЮАР и др., по которым точные данные отсутствуют.

Данные по потреблению отсутствуют, поскольку также включены в общие данные по ароматическим травам и специям. Самым большим рынком для продаж ароматических трав является Европа (Германия: 19%, Румыния: 14%, Венгрия: 12%, Соединенное Королевство: 16%), за которой следуют Северная Америка и Азия, согласно брифингу Южноафриканского сообщества развития за 2007 год. Рынок ароматических трав и специй в Евросоюзе вырос с 265 тысяч тонн в 2003 году до 321 тысячи тонн в 2007 году, демонстрируя ежегодный рост в 5%), Рост спроса на ароматические травы обеспечивают фармацевтическая и пищевая промышленность и индустрия общественного питания.

Несмотря на значение розмарина как ароматической травы, он остается «товаром-невидимкой». Жесткого стандарта на розмарин нет, не считая базовых ориентиров, заданных ИСО. Существует множество сложностей в отношении сортов и спецификаций на сухой розмарин и розмариновые масла, и стандарты диктует покупатель.

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

Розмарин импортируют для множества применений. В странах-производителях его сушат и получают масло методом дистилляции. В некоторых случаях сухое сырье импортируют перерабатывающие компании. Партии товара формируются в соответствии с предназначением и требованиями покупателя. Тем не менее предпочтительнее было бы осуществлять торговлю сухим розмарином и экстрактами розмарина в соответствии с международными критериями, основанными на стандарте Кодекса. Поэтому новая работа представила бы международно признанные специфические стандарты с целью активизации международной торговли и соответствия требованиям импортеров.

Согласно прогнозам, общее потребление и продажи розмарина будут расти, а сфера его применения расширится. Любой прирост производства розмарина будет поглощен глобальным рынком за счет растущего спроса со стороны перерабатывающей промышленности.

Стандартами для розмарина занимались такие международные организации, как Европейская ассоциация производителей специй, Американская ассоциация торговцев специями и ИСО. Многие конференции, включая Всемирный конгресс по специям и Всемирную организацию специй, поднимали вопрос согласования сортов и спецификаций для розмарина. Розмарин выращивают в развитых и развивающихся странах. Поскольку конечные продукты, в состав которых в качестве активного ингредиента входит розмариновое масло, применяются в медицине, на первый план выходит важность гигиенических норм и правил.

В связи с отсутствием согласованного на международном уровне стандарта для розмаринового масла и сухого розмарина и тем, что соответствующую работу уже проводили многие международные организации, в том числе Европейский союз, включение этих аспектов в работу над стандартом является, в соответствии с Руководством по процедуре, необходимым. Поэтому для объединения всех существующих разнородных стандартов в единый и усовершенствованный всеобъемлющий стандарт, признанный на международном уровне, необходимо создание стандарта Кодекса.

Устранение различных (порой конфликтующих) сводов правил и предписаний поможет уменьшить торговые барьеры и создать всеобъемлющую правовую базу для стандартов для розмарина.

с) Возможности глобального или регионального рынка:

Данные по мировой торговле розмарином отсутствуют, поскольку включены в общие данные по продажам ароматических трав и специй и экспорту лекарственных и ароматических растений из таких стран Восточной Европы, как Албания, Беларусь, Кипр, Хорватия и др.

На международных рынках существует значительный спрос на экстракты розмарина. Переработкой розмарина, повышающей его добавочную стоимость, занимаются во многих странах-производителях, например, во Франции, Испании и Индии.

Данные по импорту и экспорту розмаринового масла в мире отсутствуют. Единственная доступная информация – статистика импорта в США. Ниже приводятся данные по ежегодному импорту розмаринового масла в США.

ИМПОРТ РОЗМАРИНОВОГО МАСЛА В США/ГОД	Импорт (тонны)
2000	89,56
2001	76,58
2002	124,57
2003	98,21
2004	148,72
2005	109,04

Источник: Министерство торговли США, отдел плодоовощных и тропических продуктов, Внешнеэкономическая служба Министерства сельского хозяйства США.

Как можно видеть по приведенным данным, импорт розмаринового масла Соединенными Штатами в целом растет. В период 2000–2005 гг. импорт составил в среднем 107,78 тонны, демонстрируя средний ежегодный рост в 10%. Если исходить из того, что на США приходится треть от мирового спроса на розмариновое масло, общемировой спрос на этот товар определяется в 323 тонны в год.

К основным продуктам, получаемым из розмарина, относятся:

- i. Жирорастворимые экстракты розмарина с содержанием карнозиновой кислоты 5%-90%; сухой экстракт розмарина, экстракционные эфирные масла розмарина с содержанием карнозиновой кислоты 5%-25%. Широко используются в производстве пищевых растительных масел, рыбьего жира, мясных и других пищевых продуктов с высоким содержанием жира, кондитерских изделий в качестве натурального высокоэффективного антиоксиданта.
- ii. Водорастворимые экстракты розмарина с содержанием розмариновой кислоты 2,5%-20%. Широко используются в производстве напитков, органических продуктов питания и косметики в качестве водорастворимого натурального антиоксиданта.
- iii. Эфирное масло розмарина, 100%. Используется в составе средств для ухода за кожей и антивозрастных косметических средств.
- iv. Сухие листья в порошке.
- v. Розмарин свежий.

Согласно новому исследованию рынка, проведенному Международным торговым центром ВТО/ЮНКТАД, у производителей ароматических трав из развивающихся стран существуют определенные возможности наращивания продаж в Европу. Импорт сухих ароматических трав на четыре крупнейших национальных рынка Европы составляет от 12000 до 13000 тонн в год. Хотя традиционные поставщики удерживают на этом рынке прочные позиции, экспортеры, которые могут предложить ароматические травы неизменно высокого качества, выгодно отличающиеся от продукции конкурентов по таким параметрам, как вкус и аромат, цвет и содержание эфирного масла, смогут надежно закрепиться на рынке и, возможно, даже продавать свою продукцию по более высокой цене, чем у нынешних поставщиков.

Импорт сухих ароматических трав на четыре национальных рынках (Франция, Германия, Нидерланды и Соединенное Королевство) оценивается в среднем в 12600 тонн в год, из которых 37% приходится на Францию, 30% – на Германию, 21% – на Соединенное Королевство и 12% – на Нидерланды. Свыше 77% импорта ароматических трав на эти четыре рынка приходится на розмарин, шалфей, душицу, майоран, мяту и чабер. Согласно расчетам, общий спрос на ароматические травы на этих рынках ежегодно растет на 1-2%. Темпы роста у разных товаров этой группы различаются. Ожидается, что рост продаж будет быстрее в секторах производства и общественного питания, чем в розничной торговле.

d) Приемлемость товара для стандартизации:

Характеристики розмарина, от выращивания до сбора урожая, характеристики растительного сырья, сорта и культивары, состав, качество и расфасовка представляют адекватные параметры для стандартизации этого продукта. Стандартизация будет включать определения растений соответственно размеру, цвету и содержанию инородных тел и вкраплений для сухого розмарина цвет и плотность для экстракта.

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

Поскольку общий стандарт на товар для розмарина отсутствует, новая работа по установлению международно согласованного стандарта качества повысит защиту потребителей и облегчит торговлю.

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

Предлагаемый стандарт будет охватывать один товар – розмарин и будет гармонизирован для сухого розмарина и экстрактов розмарина. Продукты для рассмотрения:

- i. Жирорастворимые экстракты розмарина с содержанием карнозиновой кислоты 5%-90%; сухой экстракт розмарина, экстракционные эфирные масла розмарина с содержанием карнозиновой кислоты 5%-25%.
- ii. Водорастворимые экстракты розмарина с содержанием розмариновой кислоты 2,5%-20%.
- iii. Эфирное масло розмарина, 100%.
- iv. Сухие листья в порошке.
- v. Розмарин свежий.

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

- i) Директивы Европейской комиссии.
- ii) Свод федеральных нормативных актов США, Раздел 21.

Потребность в выработке международного стандарта для розмарина обсуждалась в Международной организации ассоциаций торговцев специями (IOSTA), на Всемирном конгрессе специй и во Всемирной организации специй.

5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса.

Предложение соответствует Заявлению о стратегическом видении, содержащемуся в Стратегическом плане на 2008-2013 годы, и имеет своей целью установление международных минимально приемлемых уровней требования к качеству розмарина для потребления человеком. Помимо этого, предлагаемый стандарт будет содействовать добросовестной торговле, позволив фермерам оценивать свою продукцию согласно стандартам качества и позволяя получать более справедливую цену за свой товар.

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

В предложении идет речь о новом мировом стандарте, не связанном ни с одним из существующих документов Кодекса, за исключением того что предлагаемый стандарт будет ссылаться на соответствующие стандарты и связанные с ними документы, разработанные комитетами по общим вопросам.

7. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций.

Потребность в рекомендациях научных экспертов на данной стадии не предусматривается. При необходимости в процессе подготовки стандарта будут использоваться опубликованные международными организациями материалы научных исследований.

8. Выявление любой потребности в дополнительном техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом.

Техническое участие ИСО, Европейского союза, Американской ассоциации торговцев специями, Европейской ассоциации производителей специй и Всемирной организации специй, а также стран-производителей розмарина будет приветствоваться, поскольку они уже провели работу, имеющую отношение к теме. Также стандарты ИСО можно будет использовать в рамках поэтапного процесса выработки стандарта Кодекса для розмарина.

9. Предлагаемый график работы.

В случае если Комиссия одобрит создание предлагаемого Комитета Кодекса по специям, ароматическим травам и их смесям, предлагается следующий график работы:

СРОКИ	РАБОТА И ПРОЦЕДУРЫ
Июль 2013 года – март 2014 года	Подготовка проекта повестки и предложений о новых направлениях работы. Эти предложения будут разрабатываться посредством электронных консультаций с членами до начала работы Комитета.
Июнь/июль 2014 года	Критический обзор предложений о новых направлениях работы Исполнительным комитетом Кодекса; Одобрение новых направлений работы Комиссией.
Первая половина 2015 года	Комитет проводит свое первое заседание и рассматривает рабочие документы на Шаге 3; Комитет рассматривает определение приоритетных направлений работы.
Вторая половина 2016 года	Комитет рассматривает проект стандарта на Шаге 5 с возможностью рекомендации для утверждения стандарта на Шаге 8.
Комиссия «Кодекс Алиментариус», 2017 год	Утверждение стандарта на Шаге 8.
