

# КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

# R

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия - Tel: (+39) 06 57051 - Электронная почта: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2022/06/OCS-CSEXEC**

**Март 2022 г.**

**КОМУ:** Контактным центрам Кодекса  
Контактным центрам международных организаций, имеющих статус наблюдателя при  
Комиссии "Кодекс Алиментариус"

**ОТ КОГО:** От Секретариата Комиссии "Кодекс Алиментариус",  
совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты

**ТЕМА:** **Просьба предоставить информацию по новым источникам пищевых продуктов и системам производства; обращение к Кодексу с просьбой обратить внимание и представить рекомендации, чтобы передать необходимую информацию о ходе работы по этой теме в подкомитет CSEXEC**

**СРОК: 30 АПРЕЛЯ 2022 г.**

## СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Участники 81-й сессии Исполнительного комитета Комиссии "Кодекс Алиментариус" дали положительную оценку подготовленному ФАО/ВОЗ обзору новых тенденций в сфере агропродовольственных систем, связанных с пищевой безопасностью и качеством, включая появление новых источников пищевых продуктов и систем производства, и договорились создать подкомитет, задачей которого будет изучение возможных механизмов решения новых комплексных и междисциплинарных вопросов, с которыми может столкнуться Кодекс.
- Эти предложения также были одобрены в ходе 44-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", по итогам которой Комиссия поручила:
  - Секретариату Кодекса — разослать членам и наблюдателям циркулярное письмо с просьбой предоставить информацию о ходе работы по новым источникам и системам производства (например, о регуляторных инициативах, призванных обеспечить безопасность и соблюдение принципов добросовестной торговли);
  - подкомитету Исполнительного комитета — рассмотреть предоставленную в ответах на циркулярное письмо информацию и оценить, какими инструментами располагает Кодекс для работы по таким направлениям, как безопасность, качество, маркировка, пищевая ценность и (или) принципы добросовестной торговли, в отношении новых источников пищевых продуктов и систем производства, и оценить приемлемость таких инструментов;
  - подкомитету Исполнительного комитета — соблюдать принцип инклюзивности, выбирая такие подходы, которые позволят привлечь к работе всех членов и наблюдателей, желающих внести свой вклад, в том числе с помощью региональных координаторов, и подготовить для рассмотрения на 83-й сессии Исполнительного комитета доклад с рекомендациями относительно последующей деятельности в рамках подготовки к 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус".
- На 44-й сессии Комиссии также отмечалось, что обсуждение данного вопроса планируется продолжить на 45-й сессии исходя из информации, полученной в ответах на циркулярное письмо, результатов работы подкомитета Исполнительного комитета и подготовленных по итогам 83-й сессии Исполнительного комитета рекомендаций. Тогда же будут определены дальнейшие шаги.

## ЦЕЛЬ И ОБОСНОВАНИЕ ПРОСЬБЫ ПРЕДСТАВИТЬ ЗАМЕЧАНИЯ

- Становится все более очевидно, что прокормить растущее население планеты, используя более устойчивые методы производства пищевых продуктов, непросто. Это приводит к буму инноваций в области продовольственных систем, которые изменят будущее нашего сельского хозяйства.
- Эти поистине революционные технологии уже разрабатываются в разных странах мира, поэтому крайне важно провести объективную оценку не только их преимуществ, но и связанных с ними рисков, в том числе проблем в области безопасности и качества пищевых продуктов.

6. Для дальнейшего обсуждения данной темы важно уточнить, что под термином «новые пищевые продукты» подразумевают пищевые продукты, которые не входят в число широко употребляемых по причине их недавнего появления на глобальном рынке в результате технологических инноваций или из-за того, что их потребление долгое время было ограничено конкретными группами населения или регионами. Такие пищевые продукты также рассматриваются в качестве новых в рамках уже существующих стандартов Кодекса. В то же время под термином «новые системы производства» подразумеваются инновации или изменения, вносимые в уже существующие технологии производства пищевых продуктов, позволяющие производить некоторые новые пищевые продукты.
7. Признавая, насколько важно уже сейчас начать подготовку к решению столь сложной, комплексной и при этом новой проблемы, в качестве первого шага на этом пути Комиссия "Кодекс Алиментариус" направила членам и наблюдателям это циркулярное письмо с просьбой поделиться мнением на эту тему.

#### ПРОСЬБА ПРЕДСТАВИТЬ ЗАМЕЧАНИЯ

8. Членам и наблюдателям Кодекса рекомендуется оставлять свои замечания и ответы на вопросы в электронной системе представления замечаний (ЭСЗ) Кодекса (<https://ocs.codexalimentarius.org/>) с учетом приведенных ниже рекомендаций.

#### Ряд вопросов, которые Кодексу, возможно, предстоит решать в будущем

- а. Просим обозначить инновации, новые технологии или новые/перспективные<sup>1</sup> источники питания и системы производства, которые эксплуатируются или разрабатываются в вашей стране или для которых разрабатываются или уже разработаны нормативно-правовые подходы.

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

Какие из обозначенных вами основных проблем/вопросов в сферах торговли и (или) безопасности, связанных с инновациями, новыми технологиями и новыми/перспективными источниками пищевых продуктов или системами производства, можно эффективно решить силами Кодекса? Просим предоставить информацию/данные (при наличии) по каждому типу инноваций, новых технологий или новых/перспективных<sup>2</sup> источников пищевых продуктов или систем производства по таким вопросам, как регулирование, маркировка, пищевая ценность, соблюдение принципов добросовестной торговли, качество, вопросы экологии и устойчивости, и по любым другим актуальным вопросам, заполнив таблицы ниже.

#### Вопросы регулирования

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
---	--

<sup>1</sup> Некоторые давно известные в отдельных странах источники пищевых продуктов и системы производства, могут распространяться на новые географические регионы, где раньше такие источники/системы не использовались.

<sup>2</sup> Некоторые давно известные в отдельных странах источники пищевых продуктов и системы производства, могут распространяться на новые географические регионы, где раньше такие источники/системы не использовались.

Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

**Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли**

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

**Вопросы пищевой ценности**

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

**Вопросы безопасности пищевых продуктов (например, физические, химические и (или) микробиологические риски)**

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

**Вопросы качества (например, основной состав и показатели качества, меры и веса, методы анализа и отбора проб)**

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	
Другое (уточните)	

**Любые другие вопросы, связанные с миссией Кодекса по охране здоровья потребителей, содействию добросовестной торговле пищевыми продуктами и координации разработки стандартов на пищевые продукты международными правительственными и неправительственными организациями**

Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур	
Ингредиенты, полученные в процессе ферментации	
Источники белка растительного происхождения	
Водоросли	
Съедобные насекомые	
Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере	
Микроводоросли	

Другое (уточните)	
-------------------	--

- b. Охватывают ли существующие стандарты Кодекса обозначенные проблемы?
- c. Если нет, есть ли необходимость в стандартах Кодекса и какую пользу они могут принести в определенных вами направлениях?
- d. Каким образом следует определять приоритетность выявленных проблем, для решения которых необходимы стандарты Кодекса?
- e. По вашему мнению, какая научная основа потребуется для решения указанных вами проблем?
- f. Какие дополнительные данные, доказательства или виды анализа потребуются, чтобы подготовить предложения о новых направлениях работы по проблемам, которые вы перечислили в ответе на вопрос «а»?

#### **Подходы к разработке стандартов Кодекса**

- g. Если есть необходимость в разработке стандарта Кодекса и его польза очевидна, в распоряжении Кодекса есть несколько подходов к решению проблемы. Уточните, в каких случаях следует использовать (1) вертикальный подход (текст и стандарты на отдельные товары), (2) горизонтальный подход (общие стандарты или текст), (3) сочетание обоих подходов. Укажите, как каждую из перечисленных выше проблем можно решить помощью одного или нескольких из этих средств.

#### **Формы работы Кодекса**

- h. В настоящее время Кодекс использует разные формы организации работы: от комитетов (несмотря на то, что деятельность некоторых из них была приостановлена на неопределенный срок, но ее можно возобновить), до целевых и рабочих групп и даже совместных рабочих групп по отдельным вопросам.
  - i. Достаточно ли этих форм организации работы Кодекса, чтобы решить обозначенные вами проблемы?
  - ii. Если да, как можно их использовать наиболее оптимальным образом? (Например, если неясно, в какой комитет следует направить предложение о новом направлении работы, как его можно рассмотреть в рамках существующей структуры?)
  - iii. Нужно ли адаптировать имеющиеся в распоряжении Кодекса инструменты, чтобы с их помощью решить обозначенные проблемы, и если да, то как именно (например, расширить или пересмотреть обязанности комитетов)? Или нам необходимо рассмотреть вопрос о внедрении новых или дополнительных форм организации работы?

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРЕДСТАВЛЕНИЮ ЗАМЕЧАНИЙ**

- 9. Замечания следует направлять через контактные центры членов и наблюдателей Кодекса с использованием электронной системы представления замечаний (ЭСЗ).
- 10. Для получения доступа к документу, к которому предлагается представить замечания, членам и наблюдателям Кодекса необходимо войти в свою учетную запись в ЭСЗ и затем нажать кнопку Enter на странице My reviews.
- 11. Контактным центрам членов Кодекса и организаций, имеющих статус наблюдателя, предлагается представить предлагаемые изменения и соответствующие замечания/обоснования по отдельным пунктам (редакционного характера, по существу пункта, его технической стороне или переводу) и (или) документу в целом (замечания общего характера или краткие замечания). Дополнительная

информация о категориях и типах замечаний изложена в документе [«Ответы на распространенные вопросы об ЭСЗ»](#).

12. Другие информационные материалы по ЭСЗ, в том числе справочник и краткое руководство пользователя, размещены здесь <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/ru/>.
13. По конкретным вопросам, связанным с ЭСЗ, просьба обращаться по адресу [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org).