



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

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

Пункт 4.1 повестки дня

СХ/САС 22/45/3
Сентябрь 2022 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок пятая сессия

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ЖИРАМ И МАСЛАМ (ССФО) ДЛЯ ПРИНЯТИЯ ИЛИ УТВЕРЖДЕНИЯ КОМИССИЕЙ

1. Комиссии предлагается утвердить проекты стандартов и родственных текстов, представленных на окончательное утверждение (Шаг 8 или Шаг 5/8) в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов. Соответствующие документы ССФО перечислены в **Части 1** настоящего документа.
2. Комиссии также предлагается утвердить предлагаемые проекты стандартов и родственных текстов, внесенных на Шаге 5 Процедуры разработки стандартов Кодекса и родственных текстов. Соответствующие документы ССФО перечислены в **Части 2** настоящего документа и, в случае утверждения, будут переведены на Шаг 6 для подготовки дальнейших замечаний и рассмотрения на 28-й сессии ССФО.
3. Замечания ССФО по предлагаемым проектам стандартов и родственных текстов, представленные в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, приводятся в документе СХ/САС 22/45/3 Add.1.
4. Кроме того, Комиссии предлагается утвердить предложения о проведении новой работы или пересмотре стандартов с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить эту работу. Соответствующие предложения ССФО перечислены в **Части 3** настоящего документа, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В справочных целях и для обеспечения их наличия на всех шести официальных языках эти проектные документы также включены в настоящий документ. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете *Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус"*.
5. Комиссии также предлагается одобрить соответствующие предложения Исполнительного комитета о переносе срока завершения работы.

Часть 1 – Стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	Шаг
CCFO	Предлагаемый проект новой редакции "Стандарта на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999): основной состав подсолнечных масел	REP22/FO, пункт 45, Приложение III	N09-2017	5/8
	Редакционные поправки/изменения к "Нормам и правилам хранения и транспортирования наливом пищевых жиров и масел" (CXC 36-1987): Приложение 2	REP22/FO, подпункт iii) пункта 144, Приложение IX	-	-

Часть 2 – Стандарты и родственные тексты, представленные на утверждение на Шаге 5

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы	
CCFO	Предлагаемый проект новой редакции "Стандарта на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999): включение масла авокадо ¹	REP22/FO, подпункты i), iv) пункта 82, Приложение IV	N12-2017	5

Часть 3 – Предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов

Орган Кодекса	Текст	Ссылка и проектный документ
CCFO	Поправка / новая редакция "Стандарта на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999): включение масла семян камелии; масла сача инчи; масла соевых бобов с высоким содержанием олеиновой кислоты	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FO, Приложения V, VI, VIII • Приложения I, II и III к настоящему документу
CCFO	Поправка / новая редакция "Стандарта на рыбий жир" (CXS 329-2017): включение масла калануса	<ul style="list-style-type: none"> • REP22/FO, Приложение VII • Приложение IV к настоящему документу

¹ CCFO запросил перенос срока завершения работы на 28-ю сессию CCFO; участники 81-й и 82-й сессий Исполнительного комитета поддержали это предложение.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НОВОЙ РАБОТЕ ПО ПОПРАВКЕ/НОВОЙ РЕДАКЦИИ СТАНДАРТА НА ПОИМЕНОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА (CXS 210-1999) – ВКЛЮЧЕНИЕ МАСЛА СЕМЯН КАМЕЛИИ

(На утверждение)

1. ЦЕЛЬ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Цель предлагаемой новой работы состоит во внесении изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт масла семян камелии, извлеченного из семян растения *Camellia oleifera* Abel. Научно доказано, что масло семян камелии, благодаря высокому содержанию олеиновой кислоты (68–87%) и богатому составу природных антиоксидантов, повышает функциональные возможности организма и благотворно отражается на здоровье^{2,3,4}. Предлагаемая поправка позволит странам – членам Кодекса и предприятиям пищевой промышленности надлежащим образом обозначать, именовать и реализовывать масло семян камелии, предназначенное для повышения качества питания потребителей и различного использования в пищевой промышленности.

Предлагаемая работа заключается в добавлении масла семян камелии в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999). Характеристики состава будут приведены в соответствующих таблицах стандарта.

2. ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Масло семян камелии получают из семян растения *Camellia oleifera* Abel. Растение было окультурено более 2300 лет назад, и широко распространено как масличная культура во многих странах, включая Китай, Филиппины, Индию и Южную Кореюⁱⁱⁱ. В отличие от других семеномасличных культур, которые выращиваются на пахотных землях, камелия в обычных условиях растет на горных склонах, что позволяет полноценно использовать под новые плантации малопродуктивные земли. Сегодня масло семян камелии является основным кулинарным жиром в южных провинциях Китая. Оно богато олеиновой кислотой (68–87%) и содержит значительное количество природных антиоксидантов, таких как сквален, фитостерины (бета-ситостерин, кампестерин и стигмастерин), полифенолы, жирорастворимые витамины (витамины А и Е), сасанквасапонин и другие функциональные ингредиентыⁱ⁻ⁱⁱⁱ. Эти биологически активные вещества помогают снизить уровень триглицеридов и холестерина в крови, таким образом предупреждая гипертонию, атеросклероз, сердечно-сосудистые и другие заболевания. Кроме того, после дальнейшей интенсивной обработки масло семян камелии может использоваться как высококачественное базовое масло в косметологии.



Цветы и плоды камелии



Плоды камелии



² Yang Ruinan, et al. A review of chemical composition and nutritional properties of minor vegetable oils in China, Trends in Food Science & Technology, Volume 74, 2018, Pages 26-32.

³ Xiaoqin Wang, et al. Profiling and quantification of phenolic compounds in Camellia seed oils: Natural tea polyphenols in vegetable oil, Food Research International, Volume 102, 2017, Pages 184-194.

⁴ Fei Luan, et al. Recent advances in *Camellia oleifera* Abel: A review of nutritional constituents, biofunctional properties, and potential industrial applications, Journal of Functional Foods, Volume 75, 2020, 104242.

Рисунок 1. Растение камелии и масло семян камелии

В целях содействия международной торговле пищевыми продуктами и ингредиентами стандарты Кодекса часто используются как основа для наименований и описаний таких продуктов для обеспечения добросовестности в торговле. Ожидается, что использование масла семян камелии благодаря его ценным для здоровья свойствам в ближайшие несколько лет будет быстро расти⁵. Поэтому для обеспечения качества данного продукта и добросовестности в торговле важно наличие его согласованных наименования и описания.

3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Предлагаемая новая работа по внесению изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт масла семян камелии будет включать следующие аспекты:

- Описание
- Состав и качество – основные показатели
- Установление общих требований к маслу семян камелии, полученному из семян растения *Camellia oleifera* Abel
- Установление специфических требований к маслу семян камелии
- Включение масла семян камелии в раздел 2.1 "Описание продукта"
- Включение масла камелии в раздел 3.0 "Состав и качество – прочие показатели"
- Включение жирнокислотного состава масла семян камелии в Таблицу 1
- Включение характеристик масла семян камелии в Таблицу 2
- Прочие факторы, касающиеся качества и состава
- Таблицы 3 и 4: содержание стерина и токоферолов в масле семян камелии (будет предложено)

4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ В РАБОТЕ"

Предлагаемая работа соответствует "Критериям для установления приоритетов в работе", применимых в отношении как товаров, так и общих вопросов.

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

Камелия – вечнозеленое дерево, культивируемое в субтропических регионах. Это одно из четырех самых крупных древесных масличных растений в мире (наряду с масличной пальмой, оливой и кокосовой пальмой). Зависимая от географических и климатических условий, камелия выращивается главным образом в странах Восточной и Юго-Восточной Азии, таких как Китай, Япония, Вьетнам, Таиланд и др. В Китае площадь плантаций камелии растет с каждым годом, с 45 млн му в 2008 году до 68 млн му в 2019 году (1 му = 666,667 м²)⁶. Около 700 000 тонн масла семян камелии было произведено в 2019 году, 600 000 тонн из которых было поставлено на рынок продовольственных товаров.

Согласно данным Главного таможенного управления Китая за 2018 и 2019 годы, экспорт масла семян камелии составил 171 и 262 тонны общей стоимостью в 2,05 млн долл. США и 3,24 млн долл. США соответственно. Эти показатели выросли до 338 тонн и 4,17 млн долл. США в 2020 году, т.е. почти в два раза по сравнению с 2018 годом. Более 15 стран импортируют масло семян камелии из Китая. Основными торговыми партнерами являются Япония, США, Республика Корея, Канада, Франция и Австралия.

⁵ Liang, H., et al. *Camellia* as an Oilseed Crop, *HortScience* horts, 2017,52(4), 488-497.

⁶ Источник: веб-сайт Государственного управления лесного и пастбищного хозяйства КНР, <http://www.forestry.gov.cn/>

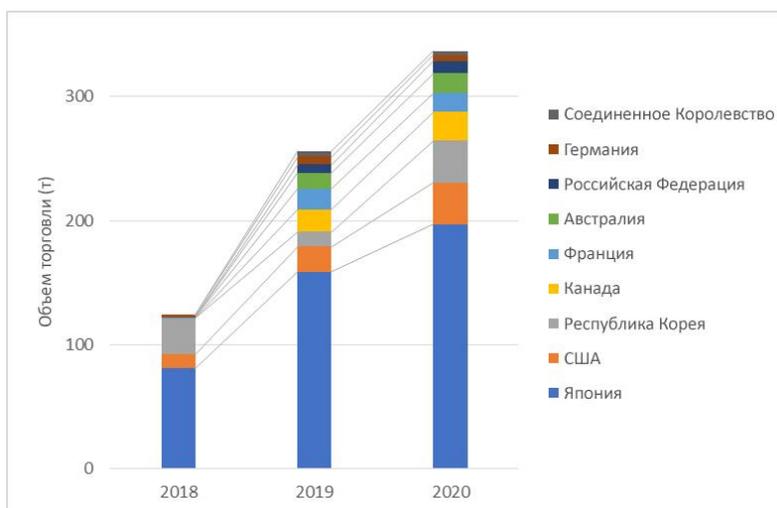


Рисунок 1. Экспорт масла семян камелии (в тоннах) в разбивке по основным импортерам за период 2018–2020 годов (данные Главного таможенного управления Китая).

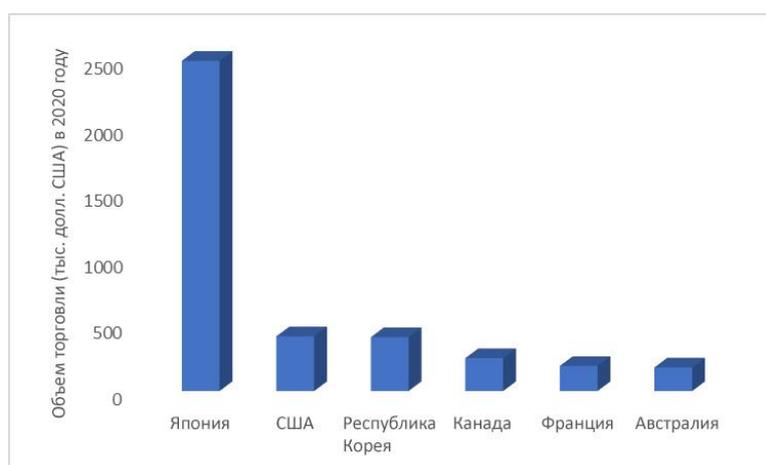


Рисунок 2. Объем торговли маслом семян камелии в 2020 году в разбивке по главным торговым партнерам (данные Главного таможенного управления Китая).

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

Добровольный китайский Национальный стандарт на масло семян камелии (GB/T 11765), впервые опубликованный в 2003 году и пересмотренный в 2018 году, устанавливает общие технические условия для масла семян камелии для внутреннего рынка. Кодекс химических соединений для пищевой промышленности (FCC), выпускаемый Фармакопейной конвенцией США, в 2018 году опубликовал стандарт на масло семян камелии (*Camellia oleifera*).

Согласно информации полученной от компаний – основных экспортеров масла семян камелии, в настоящее время на международном рынке предъявляются различные требования к спецификациям на масло семян камелии. Учитывая потенциальный рост спроса на международном рынке, предлагаемое внесение масла семян камелии в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) будет содействовать продвижению широко признанных, научно обоснованных стандартов, обеспечению качества продукта, защите здоровья потребителей и облегчению международной торговли маслом семян камелии. Можно предположить, что в отсутствие такого стандарта национальные законодательства или стандарты будут отличаться, что может отразиться на международной торговле данным продуктом. Кроме того, можно ожидать, что отсутствие

стандарта Кодекса может вызвать рост числа частных стандартов на масло семян камелии, что будет способствовать замешательству потребителей и недобросовестной торговле маслами, которые не подходят для использования по назначению

с) Возможности мировых или региональных рынков

Как отмечено выше, существует значительный потенциал международных и региональных рынков, особенно учитывая, что мировые авторитеты в области здравоохранения призывают использовать предпочтительные с точки зрения питательной ценности альтернативы пищевым маслам с высоким содержанием насыщенных жирных кислот. В докладе, опубликованном маркетинговым агентством Absolute Records в 2019 году, показано, что в ближайшие годы в США, Европе и Китае вырастет спрос на масло семян камелии, и совокупный среднегодовой темп роста (CAGR) мирового рынка этого товара составит 5,6% в течение следующих пяти лет⁷.

d) Приемлемость товара для стандартизации

Предлагаемая поправка состоит во внесении изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт масла семян камелии. Включение в стандарт данного масла и основных характеристик его состава и качества обеспечит возможность стандартизации масел этого типа и будет способствовать защите потребителя.

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

Как указано выше, выработка стандарта Кодекса на масло семян камелии повысит защиту потребителей, препятствуя фальсификации пищевых продуктов и созданию частных стандартов.

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

Не применимо к предлагаемой поправке.

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

Не выявлена.

5. СООТВЕТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ КОДЕКСА

Поскольку у участников международной торговли заметна потребность в создании стандарта Кодекса на масло семян камелии, предлагаемая поправка соответствует цели 1 Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы: "Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов".

В частности, в отношении задачи 1.1, "Определение потребностей и новых вопросов" предлагаемая поправка должным образом отвечает на необходимость содействия добросовестной торговле маслом семян камелии.

Далее, в отношении задачи 1.2, "Определение приоритетности потребностей и новых вопросов" при своевременном подходе предлагаемая поправка обеспечит важный стандарт для членов Кодекса, участвующих в торговле маслом семян камелии, при этом все члены Кодекса смогут использовать возможности торговли данным продуктом.

6. ИНФОРМАЦИЯ О СВЯЗИ ЭТОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ С ДРУГИМИ СУЩЕСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Отсутствует.

⁷ Источник: <https://www.absolutereports.com/global-camellia-oil-market-13837567>

7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ И ВОЗМОЖНОСТЬ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

При необходимости научно-консультативной поддержки мы обязуемся предоставить контакты экспертов, ответственных за предлагаемый текст и научные работы.

8. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА С ЦЕЛЬЮ ПЛАНИРОВАНИЯ ТАКОГО УЧАСТИЯ

Предполагается участие соответствующих организаций по стандартизации, таких как ИСО и Американское общество олеохимии (AOCS), в пересмотре данного стандарта.

9. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ДАТУ НАЧАЛА РАБОТЫ, ПРЕДПОЛАГАЕМУЮ ДАТУ ПРИНЯТИЯ ОБНОВЛЕННОГО СТАНДАРТА НА ШАГЕ 5/8 И ПРЕДПОЛАГАЕМУЮ ДАТУ ЕГО ПРИНЯТИЯ КОМИССИЕЙ

Ожидается, что разработка настоящего стандарта будет проведена в течение не более двух сессий ССФО (начиная с 28-й сессии ССФО), в зависимости от договоренности, достигнутой Комитетом.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ**ПОПРАВКА / НОВАЯ РЕДАКЦИЯ "СТАНДАРТА НА ПОИМЕНОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА"
(CXS 210-1999) – ВКЛЮЧЕНИЕ МАСЛА САЧА ИНЧИ****(на утверждение)****1. ЦЕЛЬ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

Цель предлагаемой работы:

- Выработать основу для внесения изменений в "Стандарт на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999) путем добавления определения масла сача инчи в раздел 2 и включения его жирнокислотного состава, с тем чтобы установить критерии качества, чистоты и пищевой безопасности масла сача инчи и содействовать торговле данным продуктом.
- Растение сача инчи (*Plukenetia Volubilis* L.) также известно под названиями *maní del monte* ("лесной арахис"), *maní estrella* ("звездчатый арахис") (Колумбия), *maní del inka* ("арахис инков") и супуа (Боливия).

По видам и нормам потребления данное пищевое масло может быть включено в те же категории, что и представленное в настоящее время на рынке льняное масло, и использоваться в качестве заправки, например, для салатов, добавления в состав широкого круга пищевых продуктов и пищевых добавок, а также для приготовления продуктов легкой обжарки (точка дымления: 255°C).

По своему охвату предлагаемый технический стандарт является международным.

2. ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Предлагаемая работа входит в сферу деятельности Комитета Кодекса по жирам и маслам (CCFO), т.е. относится к "разработке общемировых стандартов для жиров и масел животного, растительного и морского происхождения, включая маргарин и оливковое масло".

Новая работа будет включать определение показателей качества и состава масла сача инчи для обеспечения контроля качества продукта, содействия международной торговле, улучшения защиты потребителей и предотвращения фальсификации, а также вводящей в заблуждение и мошеннической практики. Для достижения этих целей качество и подлинность происхождения масла сача инчи будут контролироваться на основании последних научных разработок.

Сача инчи – местное растение Перуанской Амазонии, впервые описанное как вид натуралистом Линнеем в 1753 году. Растение упоминается в таких исторических документах, как "История государства инков" Инки Гарсиласо де ла Вега, описавшего плод, который коренное население называет "inchic", а испанцы – "арахис" (*maní*), и способы его использования и приготовления.

3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Основным аспектом, охватываемым новой работой, будет включение масла сача инчи в раздел 2.1 "Определение продукта" и таблицу 1 "Жирнокислотный состав растительных масел, определенный методом ГЖХ с использованием аутентичных образцов (в процентах от общего содержания жирных кислот)" стандарта CXS 210-1999. Предлагаемая новая работа будет соответствовать структуре стандартов Кодекса и позволит включить положения, касающиеся требований к качеству масла сача инчи:

- a. Область применения
- b. Определение масла холодного отжима
- c. Показатели качества и состава
- d. Загрязняющие вещества и вопросы, связанные с безопасностью пищевых продуктов
- e. Органолептические характеристики
- f. Критерии чистоты
- g. Пищевые добавки
- h. Маркировка
- i. Методы анализа

4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

Предлагаемая новая работа соответствует следующим критериям, применимым к продукту:

Общие критерии

Защита потребителей в плане здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

a) Потребление масла сача инчи возросло благодаря его полезному составу, и данное масло может считаться функциональным продуктом питания, способствующим защите здоровья потребителей, соответственно внесение изменений в стандарт CXS 210-1999 можно рассматривать как направленное на предоставление соответствующей информации в целях обеспечения вопросов безопасности пищевой продукции при производстве и реализации данного пищевого масла.

b) Содействие защите потребителей и предотвращению мошенничества путем определения технических характеристик подлинности.

c) Обеспечение большей уверенности в качестве данного продукта, отвечающем потребностям потребителей и минимальным требованиям к безопасности пищевых продуктов.

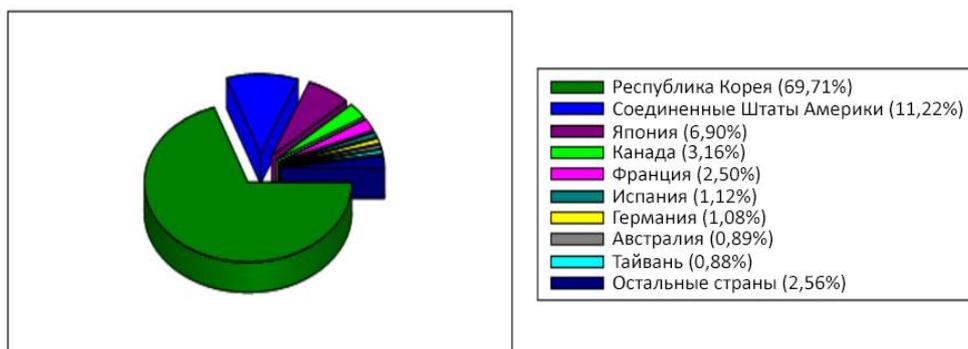
d) Установление уровней стандартизации, основанных на свойствах продукта, отвечающее интересам производителей и потребителей, с точностью и достоверностью.

Критерии, применимые к вопросам общего характера

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

Экспорт масла сача инчи (в кг) в разбивке по основным странам-экспортерам в 2017 году.

Экспорт сача инчи в разбивке по основным рынкам в 2017 году



Источник: SUNAT (Таможенный и налоговый орган Перу), составлено Агентством по развитию экспорта и туризма Перу (PROMPERU)

Рисунок 1. Экспорт сача инчи в разбивке по основным рынкам в 2017 году

Ниже представлен экспорт сача инчи (во всех формах представления) в 2018 году (рисунок 2) и за период январь–июнь 2019 года (рисунок 3). В 2018 году Республика Корея сохраняла первое место среди стран-экспортеров по объему экспорта сача инчи.

Экспорт сача инчи в 2018 году. Цены FOB в тыс. долл. США



Рисунок 2. Экспорт сача инчи во всех формах представления на основные рынки сбыта в 2018 году (Источник: собственные расчеты на основе данных Министерства внешней торговли и туризма Перу (MINCETUR))

Экспорт сача инчи за период январь–июнь 2019 года. Цены FOB в тыс. долл. США

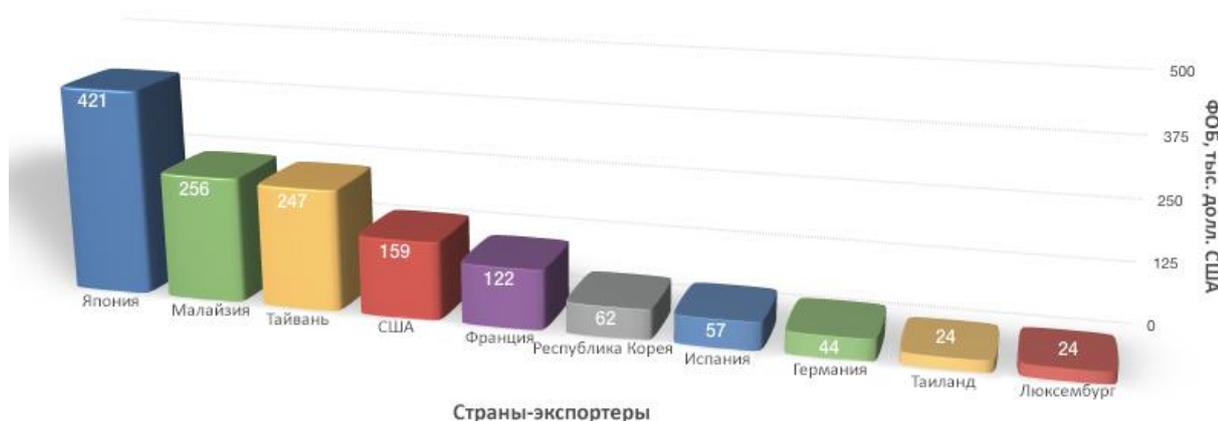


Рисунок 3. Экспорт сача инчи во всех формах представления на основные рынки сбыта за период январь–июнь 2019 года (Источник: на основе данных MINCETUR)

Сача инчи в других странах

В Эквадоре Министерство сельского хозяйства, животноводства, аквакультуры и рыболовства (MAGAP) развивало проект по выращиванию сача инчи по программе японского правительства "Второй Кеннеди-раунд", или 2KR (помощь фермерам с низким доходом) в рамках сотрудничества Эквадора и Японии (MAGAP, 2014).

В настоящее время в стране производят 2845,5 тонны сача инчи в год при урожайности 3,5 тонны с гектара. На провинцию Манаби, где эту культуру выращивают на площади в 813 га, приходится 30,75% производства (Burbano, 2015). В Манаби находится самая большая в стране плантация сача инчи, площадью в 250 га. На северо-западе провинции Пичинча площадь под сача инчи превышает 150 га.

В Боливии Национальный фонд содействия альтернативному развитию (FONADAL) направил грант Европейского союза (250 000 боливаров) на финансирование производства сача инчи на площади в 50 гектаров в муниципалитете Палос Бланкос, что позволило повысить доход более чем 50 семьям в районе. Руководитель проектов заявил, что, поскольку сача инчи является весьма ценным пищевым и лечебным продуктом, государству следует придавать первостепенное значение его производству, направляя полученные средства на пособия кормящим матерям. Сача инчи будет экспортироваться в Южную Корею и Англию (газета La Razón, 10 ноября 2013 года, газета La Sociedad de BOLIVIA, 12 декабря 2014 года).

В Колумбии с 2012 года компания Green M&A Solutions занималась замещением незаконных культур законными, с тем чтобы фермеры, выращивающие коку, могли вместо нее выращивать сача инчи –

растение, считающееся суперпродуктом. В 2015 году американская компания QED Connect Inc. приобрела Green M&A Solutions и создала предприятие Inca Snacks, которое экспортирует сача инчи и другие семена и орехи из Колумбии в Соединенные Штаты, где их обжаривают и фасуют для розничной продажи. В рамках проектов, осуществляемых в департаментах Чоко, Антиокия и Нариньо, компании помогают фермерам выращивать сача инчи. Заключенные с фермерами соглашения являются ключевым элементом получения финансирования и гарантий Агентства Соединенных Штатов по международному развитию (ЮСАИД). Планируется занять 35 000 гектаров под культивирование сача инчи в Колумбии. Для достижения этой цели компании сотрудничают с ЮСАИД и правительством страны. С 2007 года уборочные площади сача инчи в Колумбии расширяются (см. рисунок 4).

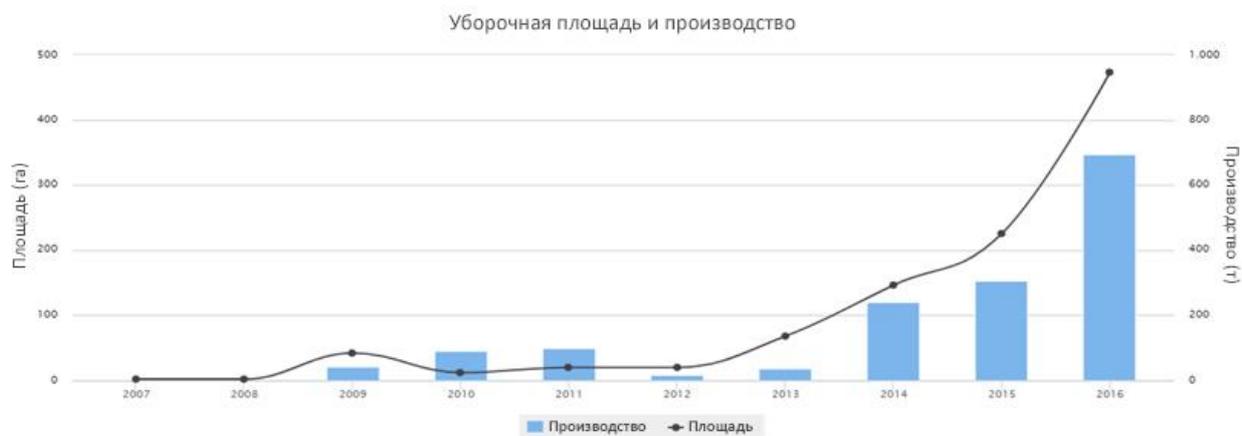


Рисунок 4. Сача инчи в Колумбии, уборочная площадь и производство в 2008–2016 годах (Источник: Agronet – правительство Колумбии)

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

Страны-члены могли бы использовать данный стандарт Кодекса как ссылочный материал при разработке национальных нормативных актов.

В настоящее время страны-производители и страны-потребители зачастую применяют национальные нормативные акты, которые различаются по важным аспектам, относящимся к показателям качества и подлинности происхождения и к методам анализа.

4.3 Возможности мировых или региональных рынков

Ожидается, что производство сача инчи значительно возрастет, при этом производство начнется и в других странах, например в ряде стран Азии.

4.4 Приемлемость товара для стандартизации

Существует два национальных стандарта на масло сача инчи: в Эквадоре (NTE INEN 2688:2014 ACEITE DE SACHA INCHI) и в Перу (NTP 151.400:2018 SACHA INCHI. Масло. Требования, 3-е издание).

Таким образом, масло сача инчи является предметом стандартизации уже более десяти лет, что демонстрирует его приемлемость для международной стандартизации.

5. СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ КОДЕКСА

Предлагаемая новая работа поможет обеспечить справедливые и равноправные условия международной торговли маслом сача инчи, учитывая особые потребности и интересы всех стран, поскольку соответствует стратегическим задачам и приоритетам Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

Стратегическая цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

1.1 Определение потребностей и новых вопросов

Внесение данной поправки в стандарт Кодекса с целью сделать его более репрезентативным в глобальном масштабе поможет обеспечить его широкое принятие странами-членами и минимизировать потенциальные негативные последствия технических регламентов в международной торговле, не допуская их превращения в ненужные технические барьеры в торговле.

1.2 Определение приоритетности потребностей и новых вопросов

Кодекс своевременно рассмотрит этот новый вопрос, а также удовлетворит потребности таких членов, как Перу, Эквадор и Колумбия, заинтересованных в международной стандартизации масла сача инчи.

Стратегическая цель 2. Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса

2.1 Последовательное применение полученных в рамках научно-консультативной поддержки рекомендаций в соответствии с принципами анализа риска Кодекса

Исследование масла сача инчи опирается на надежные научные данные, которые уже были проанализированы в пакете документов, представленном в связи с докладами Novel Food и докладом GRASS.

2.2 Содействие представлению и использованию репрезентативных в глобальном масштабе данных при разработке и пересмотре стандартов Кодекса

Результатом выработки стандарта на масло сача инчи, продукта, имеющего непосредственное отношение к тематике биоразнообразия, является защита здоровья населения и окружающей среды, поскольку в этой работе учитываются подходы, несоблюдение которых ведет к негативным последствиям для потребителей. Кроме того, нерациональное культивирование или чрезмерная эксплуатация сказываются на окружающей среде. Однако технический стандарт не охватывает конкретно эти аспекты. Стандарт может оказать положительное влияние на международную торговлю, сделав ее более равноправной, поскольку включает требования к маслу сача инчи, представляющие основу для заключения соглашений независимо от того, какие страны участвуют в торговле.

Важно отметить, что сача инчи необходимо выращивать, используя устойчивые, экологичные агротехнические приемы, гарантирующие получение свободной от загрязняющих веществ продукции. Передовая практика, направленная на сохранение сельскохозяйственных культур, помогает сохранить биоразнообразие. Необходимо поддерживать и сохранять важнейшие экологические характеристики экосистем, в которых сача инчи произрастает в естественных условиях, не осуществляя никакой деятельности, представляющей угрозу для их сохранения. Таким образом, сохранится генетическая база этого растения, что позволит в дальнейшем выводить высокопродуктивные сорта (с высокой урожайностью и высоким содержанием масла), устойчивые к вредителям и болезням.

6. ИНФОРМАЦИЯ О СВЯЗИ ЭТОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ С ДРУГИМИ СУЩЕСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА И ДРУГИМИ НАПРАВЛЕНИЯМИ РАБОТЫ

Целью предлагаемой поправки к "Стандарту на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999) является включение в данный стандарт масла сача инчи.

7. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ И ВОЗМОЖНОСТЬ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

В настоящий момент такие потребности не выявлены.

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

Предполагается участие соответствующих организаций по стандартизации, таких как AOCS, в пересмотре данного стандарта.

9. ПРЕДЛАГАЕМЫЕ СРОКИ ЗАВЕРШЕНИЯ НОВОЙ РАБОТЫ

Ожидается, что для подготовки данного стандарта CCFO потребуется до двух сессий (начиная с 28-й сессии CCFO), в зависимости от договоренности, достигнутой Комитетом.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ВНЕСЕНИЮ ПОПРАВКИ/ПОДГОТОВКЕ НОВОЙ РЕДАКЦИИ СТАНДАРТА НА ПОИМЕНОВАННЫЕ РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА (CXS 210-1999) – ВКЛЮЧЕНИЕ СОЕВОГО МАСЛА ВЫСОКООЛЕИНОВОГО (МАСЛА СОЕВЫХ БОБОВ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ОЛЕИНОВОЙ КИСЛОТЫ)

(На утверждение)

Настоящий проектный документ разработан в соответствии с Руководством по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус" (27-е издание, 2019 год), Раздел II, Порядок разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, часть 2. Критический анализ. Предложения о начале новой работы или о внесении поправок в стандарт (стр. 32).

ЦЕЛЬ И ОХВАТ РАБОТЫ ПО ПЕРЕСМОТРУ СТАНДАРТА КОДЕКСА

Цель предлагаемой новой работы состоит во внесении изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) (Принят в 1999 году. Пересматривался в 2001, 2003, 2009, 2017 и 2019 годах. С изменениями 2005, 2011, 2013, 2015 и 2019 годов) путем включения в стандарт соевого масла высокоолеинового (также называемого маслом соевых бобов с высоким содержанием олеиновой кислоты), функциональные свойства которого улучшены благодаря относительно высокому содержанию олеиновой кислоты. Предлагаемая поправка позволит странам – членам Кодекса и предприятиям пищевой промышленности надлежащим образом обозначать, именовать и реализовывать соевое масло высокоолеиновое, предназначенное для повышения функциональных свойств и питательной ценности пищевых продуктов для потребителей и использования в пищевой промышленности. Вторая цель заключается в содействии добросовестной торговле и установлении нового стандарта, который соответствует двум действующим стандартам Кодекса – на подсолнечное масло высокоолеиновое и сафлоровое масло высокоолеиновое.

Функциональные преимущества соевого масла высокоолеинового включают повышение стабильности масла при высокотемпературном нагреве (фритюрная обжарка), увеличение срока годности продуктов, в состав которых данное масло входит (закусочные пищевые продукты), и нейтральный вкус и запах (отсутствие привкуса в пищевых продуктах, приготовленных с его использованием). Питательная ценность включает повышенное содержание мононенасыщенных жирных кислот и пониженное содержание насыщенных жирных кислот и нежелательных трансжиров.

Охват предлагаемой работы состоит в оценке жирнокислотного состава соевого масла высокоолеинового по сравнению с соевым маслом, уже включенным в Стандарт Кодекса на поименованные растительные масла (CXS 210-1999). Другие характеристики состава соевого масла высокоолеинового будут представлены для включения в стандарт, в том числе в новых колонках в таблице 1 (Жирнокислотный состав, определенный методом ГЖХ), таблице 2 (Химические и физические характеристики), таблице 3 (Содержание десметилстеринов) и таблице 4 (Содержание токоферолов и токотриенолов).

ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

В целях содействия международной торговле пищевыми продуктами и ингредиентами стандарты Кодекса часто используются как основа для наименований и технических характеристик таких продуктов для обеспечения добросовестности в торговле. Поскольку благодаря полезным свойствам соевого масла высокоолеинового его использование будет расти, для обеспечения качества данного продукта и добросовестности в торговле на внутренних и международных рынках важно наличие его согласованных наименования и технических характеристик. Рассмотрение предложения о внесении изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт соевого масла высокоолеинового потребует сравнительно немного времени и позволит эффективно использовать ограниченные ресурсы ССФО, поскольку предложение затрагивает в основном один фактор – жирнокислотный состав.

Важно, чтобы Комиссия "Кодекс Алиментариус" рассмотрела предложение о новой работе по включению соевого масла высокоолеинового в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999). Уже разработаны стандарты на масла из семян других сортов масличных культур с повышенным содержанием олеиновой кислоты (семена подсолнечника с высоким содержанием олеиновой кислоты, семена подсолнечника со средним содержанием олеиновой кислоты, семена сафлора с высоким содержанием олеиновой кислоты), что говорит о признании Кодексом необходимости отдельных стандартов для различения масел на рынке. Растительные масла с высоким содержанием олеиновой кислоты отличаются значительно более высокой устойчивостью к окислению, что обеспечивает их хорошие функциональные свойства как ингредиента или среды для приготовления широкого спектра пищевых продуктов. Соевое масло высокоолеиновое обеспечивает значительную стабильность пищевых продуктов, в состав которых оно входит либо служит средой для их приготовления, а также позволяет избежать образования нежелательных компонентов, таких как трансжиры, избавляя от необходимости применения гидрогенизации на его производстве. Также соевое масло высокоолеиновое отличается пониженным содержанием насыщенных жиров, которые во многих странах признаны пищевым компонентом, содержание которого в рационе следует сократить. У соевого масла высокоолеинового специфический жирнокислотный состав и другие характеристики, которые существенно отличают его от соевого масла, уже включенного в стандарт, что следует отразить, внося его как отдельный товар в стандарт Кодекса.

ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Предлагаемая новая работа по внесению изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт соевого масла высокоолеинового будет проводиться в соответствии с существующими процедурами Кодекса и включит, в числе прочего, следующее:

- Область применения
- Описание
- Состав и качество – основные показатели
- Пищевые добавки
- Загрязняющие вещества
- Санитарно-гигиенические требования
- Маркировка
- Методы анализа и отбора проб
- Состав и качество – прочие показатели

ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ В РАБОТЕ"

Предлагаемая работа соответствует "Критериям для установления приоритетов в работе", применимых в отношении как товаров, так и общих вопросов.

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

По данным Министерства сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки (USDA):

- в 2019–2020 годах общий объем мирового производства масличных семян составил 580,6 млн тонн;
- в 2019–2020 году объем мирового производства соевых бобов составил 339,42 млн тонн;
- в 2019–2020 году объем мирового производства соевого масла составил 56,78 млн тонн.

Представленные данные показывают, что на соевые бобы приходится значительная доля мирового рынка масличных семян. Ожидается, что бобы новых сортов сои, масло которых отличается свойствами, улучшающими здоровье потребителей и повышающими функциональность пищевых продуктов, завоюют значительную долю рынка, которая сейчас приходится на традиционные сорта сои. В настоящее время соевое масло высокоолеиновое пользуется спросом в Соединенных Штатах и у их торговых партнеров, и, видимо, в ближайшие несколько лет этот спрос заметно вырастет.

Подсолнечное масло среднеолеиновое стало коммерчески доступным в 1998 году. К 2005 году оно постепенно заняло преобладающую долю рынка подсолнечного масла в Северной Америке. Подсолнечное масло высокоолеиновое появилось на рынке в середине 2000-х годов. Комиссия Кодекса приняла стандарты на оба эти масла. Поскольку улучшенная функциональность среднеолеиновых и высокоолеиновых масел сегодня признается гораздо шире, чем в 1990-х и 2000-х годах, особенно для использования при жарке и в составе прошедших технологическую обработку пищевых продуктов, ожидается, что спрос на соевое масло высокоолеиновое быстро вырастет, как это уже произошло со спросом на среднеолеиновое и высокоолеиновое подсолнечные масла.

Данные по производству и использованию соевого масла высокоолеинового в США представлены в таблице 1. В 2020 году соевые бобы с высоким содержанием олеиновой кислоты выращивались на площади в 141 643 гектара и было произведено 93 375 тонн масла (общей стоимостью в 82,36 млн долл. США, исходя из средней цены в 0,40 долл. США за фунт). Объем международной торговли в 2020 году составил 300 тонн. Кроме США, соевые бобы с высоким содержанием олеиновой кислоты выращивают в Канаде, Украине и Индии. Благодаря полезным функциональным свойствам соевого масла высокоолеинового спрос на него в настоящее время превышает предложение и продолжает расти и на внутренних, и на международных рынках. Соеперерабатывающая промышленность старается увеличить предложение, расширив площади под сою с высоким содержанием олеиновой кислоты, которые, как ожидается, составят в 2023 году 560 000 гектаров. Предполагается, что производство соевого масла высокоолеинового в 2023 году составит 364 000 тонн, а его экспорт – 30 000 тонн. На объем международной торговли могут повлиять рыночная конъюнктура, площадь посевов, спрос, климатические условия, правительственные программы и т.д. По оценкам, в 2021 году будет произведено 150 000 тонн соевого масла высокоолеинового и по меньшей мере 7325 тонн соевых бобов с высоким содержанием олеиновой кислоты или полученного из них масла будет продаваться в разных странах, включая Доминиканскую Республику, Канаду, Коста-Рику, Мексику, Южную Корею и Японию (экспорт бобов целиком). Кроме того, во второй половине года в торговле может принять участие Малайзия.

Таблица 1. Производство и потребление соевого масла высокоолеинового в Соединенных Штатах

Сельскохозяйственный год	Посевная площадь (гектары)	Произведенное масло (тонны)	Объем международной торговли (тонны)
2019	113 314	74 700	н/д ²
2020	141 463	93 375	300
2021	242 900 ¹	150 000 ¹	7325 ³

¹ Предварительная оценка; ² Нет данных в связи с небольшим объемом; ³ Включая экспорт соевых бобов с высоким содержанием олеиновой кислоты.

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

Предлагаемое внесение изменений в Стандарт на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) путем включения в стандарт соевого масла высокоолеинового будет содействовать мировой торговле данным продуктом. Предполагается, что в отсутствие такого стандарта национальные законодательства будут отличаться, что негативно отразится на международной торговле соевым маслом высокоолеиновым. Кроме того,

можно ожидать, что отсутствие стандарта Кодекса может вызвать распространение частных стандартов на данное масло, что будет способствовать замешательству потребителей и недобросовестной торговле маслами, не соответствующими их назначению.

с) Возможности мировых или региональных рынков

Как отмечено выше, существует значительный потенциал международных и региональных рынков, особенно учитывая, что мировые органы здравоохранения призывают использовать предпочтительные с точки зрения питательной ценности альтернативы пищевым маслам с высоким содержанием насыщенных жирных кислот, а также пищевым маслам, содержащим трансжиры.

д) Приемлемость товара для стандартизации

Предлагаемый пересмотр Стандарта на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) состоит во включении в стандарт соевого масла высокоолеинового. Соевое масло высокоолеиновое с очевидностью приемлемо для включения в данный стандарт; многие из его характеристик соответствуют характеристикам сафлорового масла высокоолеинового и подсолнечного масла высокоолеинового, которые уже включены в стандарт. Соевое масло высокоолеиновое является должным образом охарактеризованным для стандартизации продуктом, и большинство его характеристик, за исключением содержания олеиновой и линоленовой кислот, идентичны характеристикам соевого масла, уже включенного в стандарт.

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

Как указано выше, выработка стандарта Кодекса на соевое масло высокоолеиновое повысит защиту потребителей, препятствуя фальсификации пищевых продуктов и созданию частных стандартов.

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

Не применимо.

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

Не известна.

СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ КОДЕКСА

Предлагаемая поправка к Стандарту на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) соответствует Цели 1 Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы ("Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов").

Как указано в Цели 1, "Кодекс должен быть в состоянии проявлять активность и гибкость и своевременно реагировать на возникающие возможности и проблемы".

Цель 1 предусматривает решение двух задач:

- i) итогом задачи 1.1 ("Определение потребностей и новых вопросов") является "расширение возможностей Кодекса по разработке стандартов в соответствии с потребностями его членов", а индикатором – "количество новых вопросов, выявленных вспомогательными органами";
- ii) итогом задачи 1.2 ("Определение приоритетности потребностей и новых вопросов") является "своевременное реагирование Кодекса на возникающие вопросы и потребности членов", а одним из индикаторов – "доля выявленных приоритетных новых вопросов, в связи с которыми представлены предложения о новой работе".

Предлагаемая поправка к Стандарту на поименованные растительные масла (CXS 210-1999) будет содействовать добросовестной торговле соевым маслом

высокоолеиновым, которое в противном случае в соответствии с товарной номенклатурой "Растительное масло" будет носить неточное наименование "соевое масло".

Предлагаемая новая работа будет сосредоточена также на основных характеристиках продукта с учетом технических и экономических последствий для всех членов Кодекса и в особенности для развивающихся стран, многие из которых являются чистыми импортерами пищевых масел.

ИНФОРМАЦИЯ О СВЯЗИ ЭТОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ С ДРУГИМИ СУЩЕСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Комиссия "Кодекс Алиментариус" установила стандарты на многие другие пищевые жиры и масла, упоминаемые в следующих стандартах Кодекса:

- *Стандарт на поименованные растительные масла* (CXS 210-1999). Принят в 1999 году. Пересматривался в 2001, 2003, 2009, 2017 и 2019 годах. С изменениями 2005, 2011, 2013, 2015 и 2019 годов. Включает продукты, которые определяются как сафлоровое масло высокоолеиновое, подсолнечное масло высокоолеиновое, подсолнечное масло среднеолеиновое.
- *Стандарт на поименованные животные жиры* (CXS 211-1999). Принят в 1999 году. С изменениями 2009, 2013, 2015 и 2019 годов.
- *Стандарт на оливковые масла и оливковые масла из жмыха* (CXS 33-1981). Принят в 1981 году. Пересматривался в 1989, 2003, 2015 и 2017 годах. С изменениями 2009 и 2013 годов.
- *Стандарт на пищевые жиры и масла, на которые отсутствуют отдельные стандарты* (CXS 19-1981). Принят в 1981 году. Пересматривался в 1987 и 1999 годах. С изменениями 2013, 2015, 2017 и 2019 годов.
- *Стандарт на рыбий жир* (CXS 329-2017). Принят в 2017 году.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ И ВОЗМОЖНОСТЬ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Не выявлены.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА С ЦЕЛЬЮ ПЛАНИРОВАНИЯ ТАКОГО УЧАСТИЯ

Не выявлены.

ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ, ВКЛЮЧАЯ ДАТУ НАЧАЛА РАБОТЫ, ПРЕДПОЛАГАЕМУЮ ДАТУ ПРИНЯТИЯ ОБНОВЛЕННОГО СТАНДАРТА НА ШАГЕ 5/8 И ПРЕДПОЛАГАЕМУЮ ДАТУ ЕГО ПРИНЯТИЯ КОМИССИЕЙ

Ожидается, что разработка настоящего стандарта будет проведена в течение одной сессии ССФО (начиная с 28-й сессии ССФО), в зависимости от договоренности, достигнутой Комитетом.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ВНЕСЕНИЮ ПОПРАВКИ/ПОДГОТОВКЕ НОВОЙ РЕДАКЦИИ СТАНДАРТА КОДЕКСА НА РЫБИЙ ЖИР (CXS 329-2017) – ВКЛЮЧЕНИЕ МАСЛА КАЛАНУСА

(На утверждение)

1. Цель и охват предлагаемой поправки

Цель и охват предлагаемой поправки к Стандарту на рыбий жир (CXS 329-2017) заключаются в добавлении в стандарт масла калануса, получаемого из ракообразных вида *Calanus finmarchicus*, как поименованного вида рыбьего жира, и изменении в соответствующих случаях других разделов стандарта с учетом данного добавления.

2. Значимость и актуальность

Масло калануса для потребления человеком продается в Норвегии и США с 2012 года. Сегодня масло калануса экспортируется в страны ЕС, США и Канаду. Интерес к маслу калануса заметен в ряде стран мира, например, в странах Азии. При этом экспортеры сталкиваются с проблемами, вызванными отсутствием стандарта Кодекса, который включал бы масло калануса, и неопределенности в странах-импортерах относительно методов контроля его качества и проверки подлинности.

Стандарт Кодекса на рыбий жир (CXS 329-2017) принят в 2017 году. Он включает следующие поименованные виды рыбьего жира: анчоусный жир, тунцовый жир, жир криля, менхэденовый жир и лососевый жир. В ходе обсуждения Стандарта на рыбий жир было решено, что другие поименованные виды рыбьего жира могут быть добавлены на более позднем этапе, когда объемы торговли такими видами станут более значительными и их жирнокислотные профили будут достоверно подтверждены документально. Исходя из новых квот на промышленный вылов, существует потенциал для производства 15 000 тонн масла калануса в год. Из-за специфических свойств масла калануса, в котором эфиры воска являются основным классом липидов, к маслу калануса применимы не все основные показатели качества для видов рыбьего жира без конкретного наименования. Таким образом, существует необходимость включить масло калануса в Стандарт на рыбий жир (CXS 329-2017), чтобы избежать препятствий в торговле. Отличительные признаки масла калануса позволяют его стандартизацию.

Масло калануса, согласно определению рыбьего жира (без конкретного наименования), данного в разделе 2.2. Стандарта на рыбий жир (CXS 329-2017), уже охватывается данным стандартом. Проблема состоит в том, что основным классом липидов в масле калануса являются эфиры воска, тогда как основным классом липидов в туловищном жире рыб и жире печени трески являются триглицериды. Из-за высокого содержания эфиров воска в масле калануса не все основные показатели качества для видов рыбьего жира без конкретного наименования, указанные в Стандарте на рыбий жир, применимы к маслу калануса. Таким образом, существует необходимость включить масло калануса в Стандарт на рыбий жир (CXS 329-2017), чтобы избежать препятствий в торговле. Отличительные признаки масла калануса позволяют его стандартизацию.

Высокое содержание эфиров воска характерно для масла калануса и четко отличает его от других видов рыбьего жира. Существует необходимость включить масло калануса в стандарт в качестве поименованного рыбьего жира и указать его специфические состав и основные показатели качества. Содержание эфиров воска можно определить с помощью метода AOCS Ch 8-02. Поскольку данный метод применим к маслу калануса, но не включен в текущий список валидированных методов, рекомендуется внести AOCS Ch 8-02 в качестве метода Типа IV для определения содержания эфиров воска в масле калануса в Рекомендуемые методы анализа и отбора проб (CXS 234-1999).

Включение масла калануса в Стандарт на рыбий жир в качестве поименованного вида рыбьего жира снизит препятствия для торговли и поможет государственным органам в оценке качества и снижении торговых барьеров и/или сокращении числа случаев отказа в

пропуске этой продукции на торговых границах, а производителям и продавцам позволит документально подтверждать подлинность и прослеживаемость продукции.

Рекомендуемая суточная норма потребления ЭПК/ДГК, источником которых является рыбий жир, составляет 500 мг, и, с учетом этого показателя, в настоящее время соответствующие потребности в глобальном масштабе удовлетворяются лишь на 30% (Hamilton *et al.* 2020). Маловероятно, что традиционное промышленное рыболовство сможет восполнить недостающие объемы, поскольку большинство запасов уже относятся к эксплуатируемым в максимально допустимых пределах или чрезмерно эксплуатируемым. Решить эту проблему можно, используя другие ресурсы, в том числе такие, как криль (*Euphasia superba*) и *Calanus finmarchicus*.

В настоящее время ежегодный объем торговли маслом калануса ограничен и оценивается приблизительно в 25 000 кг. При этом стоимость масла калануса высока. Объем торговли был невысоким в связи с небольшими квотами на вылов в научно-исследовательских целях и ограниченным доступом к рынку. Принимая во внимание согласованные в 2019 году новые квоты на промышленный вылов, потенциальный объем производства масла калануса может составить 15 000 тонн. И хотя только 50% от этого количества предназначено для потребления человеком, это большой объем по сравнению со многими другими видами рыбьего жира, уже включенными в список поименованных.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемые поправки в Стандарт на рыбий жир (CXS 329-2017):

- включить масло калануса в качестве поименованного рыбьего жира в раздел 2.1 "Описание. Поименованные виды рыбьего жира";
- включить жирнокислотный состав масла калануса, определяемый методом ГЖХ, в раздел 3.1, таблицу 1;
- указать дополнительные существенные характеристики состава для масла калануса в разделе 3.2;
- включить масло калануса в раздел 3.3.2 "Параметры качества"; рекомендовать включение метода AOCS Ch 8-02 в качестве метода Типа IV для определения содержания эфиров воска в масле калануса в раздел 8 Рекомендуемых методов анализа и отбора проб (CXS 234-1999).

4. Оценка на основе "Критериев для установления приоритетов работы"

Общий критерий

Предлагаемая поправка к Стандарту на рыбий жир (CXS 329-2017), предусматривающая включение *масла калануса в качестве поименованного вида рыбьего жира* в перечень видов рыбьего жира в разделе 2.1, может помочь государственным органам и продавцам гарантировать подлинность и прослеживаемость продукции, а также устойчивость ресурсов и обеспечить добросовестную торговлю пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей ряда стран во включении масла калануса в данный стандарт.

Критерии, применимые к товарам

а) Объем производства и стоимостный объем торговли

Согласно докладу Международной организации по эйкозапентаеновой и докозагексаеновой омега-3 кислотам (МОЭД) о состоянии рынка, общий объем рыбьего жира как источника омега-3 жирных кислот для потребления человеком в 2018 году составил 111 210 тонн. Растет как производство, так и мировая торговля рыбьим жиром. В целом рыбий жир производится в нескольких странах и регионах, располагающих специализированной перерабатывающей промышленностью. Затем готовый к употреблению рыбий жир продается во всех регионах мира. Спрос на рыбий жир растет во всем мире, причем особенно быстрыми темпами – в странах Азии.

Согласно МОЭД, объем предложения масла калануса ограничен, и в 2017 году составил 17 000 кг. В 2019 году производство составило приблизительно 25 000 кг. При этом стоимость масла калануса по сравнению с многими видами рыбьего жира весьма высока, что обусловлено масштабом научно-исследовательской деятельности и разработок,

необходимых на первых этапах создания продукта. Ожидается, что цены будут снижаться по мере роста объема производства.

Объем производства и реализации нескольких видов рыбьего жира представлены в таблице ниже.

Объем производства и реализации различных видов рыбьего жира в 2018 году (доклад МОЭД о состоянии рынка, 2019 год)

	Объем (тонны)	Реализация (млн долл. США)
Рыбий жир очищенный (без указания конкретного наименования)	40 754	188
Концентрированный рыбий жир	20 711	485
Менхэденовый жир	9 405	19
Жир печени трески	8 490	45
Лососевый жир	5 285	34
Тунцовый жир	4 531	196
Жир криля	856	102
Масло калануса	17	5

К концу 2021 года производство масла калануса составит приблизительно 52 000 кг, в два раза превысив объем производства за 2019 год. В среднем 50% этого количества реализуется в Европе (страны ЕС и Норвегия), и 50% – в Соединенных Штатах Америки.

Исходя из ежегодных квот на промышленный вылов, потенциальный объем производства масла калануса может составить 15 000 тонн в год.

Масло калануса потребляется главным образом в качестве пищевой добавки. За период 2008–2021 годов было произведено и реализовано 223 800 кг масла калануса, что соответствует потреблению приблизительно 500 млн капсул.

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

Национальное законодательство некоторых стран в отношении рыбьего жира для потребления человеком разрешает сбыт масла калануса. В других регионах, например, в Азии, национальное законодательство, разрешающее доступ на рынок масла калануса с его специфическими характеристиками, отсутствует. В связи с высоким содержанием в масле калануса эфиров воска к нему применимы не все параметры качества, установленные в Стандарте на рыбий жир (СХС 329-2017) для поименованных видов рыбьего жира и рыбьего жира без указания конкретного наименования, состоящих в основном из глицеридов жирных кислот. Отсутствие стандарта Кодекса, охватывающего масло калануса, и неопределенность относительно методов контроля его качества и проверки подлинности обуславливают препятствия в торговле, особенно на азиатском рынке. Полученная от торговых партнеров информация показывает, что компетентные органы стран-импортеров с одобрением встретили бы международный стандарт на масло калануса.

с) Возможности мировых или региональных рынков

Исходя из квот на годовой промышленный вылов *Calanus finmarchicus*, принятых в 2019 году, потенциальный объем производства масла калануса может составить 15 000 тонн ежегодно.

Норвегия экспортирует масло калануса в страны ЕС, США и Канаду. Заинтересованность в масле калануса существует в ряде стран во всем мире, как, например в Азии, но отсутствие стандартизации препятствует его доступу на рынок.

d) Приемлемость товара для стандартизации

Масло калануса получают из ракообразных *Calanus finmarchicus*, и, согласно определению рыбьего жира (без конкретного наименования), данного в разделе 2.2. Стандарта на рыбий жир (CXS 329-2017), оно уже охватывается данным стандартом. Проблема состоит в том, что основным классом липидов в масле калануса являются эфиры воска, тогда как основным классом липидов в туловищном жире рыб и жире печения трески являются триглицериды. Из-за высокого содержания эфиров воска в масле калануса не все основные показатели качества для видов рыбьего жира без конкретного наименования, указанные в Стандарте на рыбий жир, применимы к маслу калануса. Таким образом, существует необходимость включить масло калануса в Стандарт на рыбий жир (CXS 329-2017), чтобы избежать препятствий в торговле. Отличительные признаки масла калануса позволяют его с легкостью стандартизировать.

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

Не применимо к предлагаемой поправке.

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

Не применимо к предлагаемой поправке.

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

К настоящему времени другими международными организациями подобная работа не проводилась.

5) Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая работа соответствует Стратегической цели 1: "своевременное решение текущих, новых и критических вопросов".

Предлагаемая поправка к Стандарту на рыбий жир (CXS 329-2017) отвечает потребности в наличии обновленного и актуального стандарта на данный товар.

6. Информация о связи этого предложения с другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями работы

Предлагаемая поправка служит простым обновлением существующего Стандарта на рыбий жир путем включения в него масла калануса как поименованного вида рыбьего жира.

7. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность ее получения

Отсутствуют.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия

Отсутствуют.

9. Предлагаемые сроки завершения работы по этой поправке

Ожидается, что предлагаемая работа по внесению поправки в Стандарт на рыбий жир (CXS 329-2017) будет выполнена в течение двух или менее сессий, начиная с 28-й сессии Комитета Кодекса по жирам и маслам (CCFO).