



## СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

### КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

39-я сессия, штаб-квартира ФАО,

Рим, Италия, 27 июня – 1 июля 2016 года

## ВОПРОСЫ, ПЕРЕДАННЫЕ КОМИССИИ КОМИТЕТАМИ КОДЕКСА

### А. ВОПРОСЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДЛЯ ИНФОРМАЦИИ

1. Комиссии предлагается принять к сведению следующую информацию.

#### **Комитет по питанию и продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU)**

##### *Информационные документы<sup>1</sup>*

2. В соответствии с рекомендациями относительно информационных документов, Комитет дал согласие на распространение зарегистрированных данных по всем NRVs-R в качестве информационного документа. Этот информационный документ будет размещен на сайте Кодекса (<http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

#### **Комитет по методам анализа и отбора проб (CCMAS)**

##### *Целостность состава / аутентичность пищевых продуктов<sup>2</sup>*

3. Комитет отметил, что целостность состава/ аутентичность пищевых продуктов представляет собой важный вопрос, который, возможно, должен быть рассмотрен CCMAS, но только по итогам 39-й сессии Комиссии.

#### **Комитет по общим принципам (CCGP)**

##### *Согласованность текстов по анализу рисков во всех соответствующих комитетах<sup>3</sup>*

4. Комитет согласился представить Комиссии следующие рекомендации:

- CCNFSDU следует пересмотреть текст по анализу риска, связанного с питанием, и рассмотреть вопрос о том, как включить JEMNU в качестве одного из основных источников научно-консультативной поддержки.
- Секретариату следует обсудить с соответствующими комитетами незначительные проблемы с нумерацией в текстах для CCCF, CCRVDF и CCPR.

5. Председатель заявил, что Комитет отметил обеспокоенность, выраженную некоторыми делегациями по поводу Периодического обзора, и сказал, что он не сомневается в том, что Комиссия примет это к сведению.

6. Несколько делегаций высказали мнение о том, что задача, возложенная на CCGP, уже выполнена и что этот пункт не следует сохранять в повестке дня этого Комитета.

7. Представители Аргентины, Бразилии, Доминиканской Республики, Коста-Рики, Парагвая, Перу, Сальвадора, Уругвая, Чили, Эквадора и Ямайки заявили об оговорках, поскольку они сочли, что документ не решает задачу, поставленную Комиссией перед Секретариатом, и что этот пункт не следует снимать с повестки дня Комитета.

<sup>1</sup> [REP16/NFSDU](#) пункт 45 и приложение VI

<sup>2</sup> [REP16/MAS](#) пункты 9–11

<sup>3</sup> Полный отчет о дискуссии содержится в пунктах 40–58 документа [REP16/GP](#)

## **В. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ**

### **Комитет по рыбе и рыбным продуктам (CCFFP)**

8. Комитет принял решение о временном прекращении очных совещаний Комитета и продолжении работы в режиме переписки.
9. Комиссии **предлагается рассмотреть** это решение.

### **Комитет по методам анализа и отбора проб (CCMAS)**

#### *Коэффициенты пересчета белков<sup>4</sup>*

10. Комитет отметил, что он не в состоянии ответить на вопрос, поставленный на 38-й сессии Комиссии относительно коэффициентов пересчета белков, применимых для соевых продуктов, поскольку это входит в сферу компетенции других комитетов Кодекса; он также отметил, что ФАО и ВОЗ, вероятно, пора создать группу экспертов для рассмотрения имеющейся литературы в целях оценки научной обоснованности коэффициентов пересчета белков.
11. Комиссии **предлагается рассмотреть** это решение.

### **Комитет по маркировке пищевых продуктов (CCFL)**

#### *Органическая аквакультура (пересмотр Методических указаний по производству, переработке, маркировке и сбыту экологически чистых пищевых продуктов<sup>5</sup>)*

12. Комитет предложил Комиссии на ее 39-й сессии определить подходящий форум для продолжения работы над предлагаемым проектом редакции *Методических указаний по производству, переработке, маркировке и сбыту экологически чистых пищевых продуктов (органическая аквакультура)* (CAC/GL 32-1999) или прекратить эту работу.
13. Комиссии **предлагается рассмотреть** данную просьбу.

### **Комитет по молоку и молочным продуктам (CCMMP)**

#### *Вопросы, перенесенные с 38-й сессии Комиссии<sup>6</sup>*

14. Информация относительно технологического обоснования применения консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке (анализ ответов на вопросы, содержащиеся в документе CL 2015/26-CAC), представлен в приложении к настоящему документу.
15. Комитету **предлагается рассмотреть** рекомендации, содержащиеся в пункте 17 приложения.

---

<sup>4</sup> [REP16/MAS](#) пункты 12 и 13

<sup>5</sup> [REP16/FL](#) пункты 26 и 27

<sup>6</sup> [REP15/CAC](#) пункты 97–98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#)

**Информация относительно технологического обоснования применения консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке (анализ ответов на вопросы, содержащиеся в документе [CL 2015/26-CAC](#))**

**Справочная информация**

1. На 38-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" Секретариат Кодекса проинформировал Комиссию о том, что в таблице с перечислением технологических функций пищевых добавок в *Стандарте на сыр моцарелла* ([CODEX STAN 262-2006](#)) остались незаполненными две строки об использовании консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке. Однако найти четкие заprotoколированные сведения о решении ССММР относительно того, каким образом следует заполнять эти строки (т. е. относительно того, является ли применение этих двух классов пищевых добавок технологически оправданным), не удалось.
2. В целях принятия обоснованного решения относительно дальнейших действий Комиссия постановила:
  - отложить рассмотрение данного вопроса до проведения своей следующей сессии;
  - распространить среди всех членов и наблюдателей циркулярное письмо с просьбой представить информацию о технологической обоснованности применения консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке;
  - на основе проведенного Секретариатом анализа ответов на циркулярное письмо<sup>7</sup> принять решение относительно дальнейших действий на 39-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус".
3. В сентябре 2015 года был распространен документ CL 2015/26-CAC с просьбой представить информацию о технологической обоснованности применения консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке (для представления замечаний не позднее 29 февраля 2016 года).
4. В документе CL 2015/26-CAC содержалась конкретная просьба к членам и наблюдателям представить информацию о применении консервантов и ингибиторов комкования в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги при поверхностной обработке и соответствующие технологические обоснования с использованием определенных шаблонов.
5. Комментарии были получены от Аргентины, Бразилии, Европейского союза и его государств-членов, Канады, Новой Зеландии, Сингапура и Судана. Полученные комментарии были сведены воедино и представлены по следующей ссылке: [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments in reply to CL2016-26-CAC\\_Compilation.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments_in_reply_to_CL2016-26-CAC_Compilation.pdf)

**Анализ ответов по документу CL 2015/26-CAC**

***Вопрос 1: допускается ли в вашей стране применение следующих функциональных классов при поверхностной обработке сыра моцарелла с высоким содержанием влаги?***

6. На Вопрос 1 ответили шесть членов (Аргентина на этот вопрос не ответила).
7. Ответы (см. таблицу ниже) указывают на то, что при поверхностной обработке сыра моцарелла с высоким содержанием влаги допускается применение как консервантов, так и ингибиторов комкования. Двумя исключениями являются: Судан, где не допускается использование обоих функциональных классов, и Бразилия, где не допускается применение ингибиторов комкования.

---

<sup>7</sup> [REP15/CAC](#) пункты 97–98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#)

Члены	Консерванты	Ингибиторы комкования
Аргентина	Ответ не получен	Ответ не получен
Бразилия	ДА	НЕТ
Канада	ДА	ДА
ЕС и страны-члены	ДА В целом в незрелых сырах допускается использование отдельных пищевых добавок, сорбиновой кислоты INS 200, сорбата калия INS 202 и сорбата кальция INS 203.	ДА Допускается использование отдельных пищевых добавок, целлюлозы в порошке INS 460(ii) – исключительно в тертом и нарезанном сыре моцарелла.
Новая Зеландия	ДА	ДА
Сингапур	ДА	ДА
Судан	НЕТ	НЕТ

**Вопрос 2: просьба перечислить применяемые пищевые добавки (если они разрешены), принадлежащие к этим категориям пищевых добавок, а также их количество, обычно добавляемое на практике**

8. На этот вопрос ответили все члены, кроме Судана, который не позволяет применять эти функциональные классы.

9. Ответы (см. таблицу ниже) показывают, что число и максимальный уровень использования пищевых добавок в разных странах неодинаковы. Обычный объем добавляемых веществ в различных странах неодинаков. Все пищевые добавки, указанные в ответах, перечислены в документе [CODEX STAN 262-2006](#), но используемые объемы не соответствуют положениям стандарта.

Консерванты

10. Консерванты, как правило, используются для того, чтобы продлить срок хранения продуктов и предотвратить развитие плесени, грибов и других микроорганизмов (Аргентина, Бразилия, Новая Зеландия и Сингапур).

11. Аргентина, Бразилия и Новая Зеландия представили информацию о производственном процессе (технологическом этапе), а также о том, в каком виде (например, в сухом, растворенном в воде) вводятся эти добавки и какова температура сыра в момент их добавления.

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
Аргентина					Для продления срока хранения сыра за счет обеспечения защиты от порчи в результате появления плесени или грибка (фунгицидное средство).	а) <u>Технологический этап:</u> Перед упаковкой готового сыра – погружение в водно-спиртовой раствор или опрыскивание поверхности сыра. б) <u>Вид:</u> раствор в смеси спирта и воды. с) <u>Обычная температура сыра в момент внесения добавки:</u> диапазон температур варьируется в зависимости от производственного процесса; внесение добавки может производиться при высокой, низкой или

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
						комнатной температуре.
Бразилия	235	Натамицин	5мг/кг	-исключительно для использования при поверхностной обработке. - эквивалентно поверхностному нанесению 1мг/дм <sup>2</sup> на максимальную глубину 2 мм. - исключительно для поверхностной обработки нарезанного кусками и ломтиками сыра.	Предотвращение роста дрожжевых и плесневых грибов.	Раствор натамицина наносится на поверхность моцареллы при температуре 5°C.
Канада	280	Пропионовая кислота	Макс. совокупное количество пропионовой кислоты, пропионата кальция, пропионата натрия – 2000 мг/кг			
	282	Пропионат кальция				
	281	Пропионат натрия				
	200-203	Сорбаты	Макс. 3000 мг/кг (сочетание пропионата в и сорбатов)			
	235	Натамицин	20 мг/кг при нанесении на поверхность или 10 мг/кг тертого сыра			
ЕС и страны-члены	200 - 203	Сорбиновая кислота и сорбаты	Не используются			
Новая Зеландия	201	Сорбат натрия	900 мг/кг		Сорбат натрия применяется для защиты и предохранения поверхности сыра моцарелла крупной терки от воздействия микробов или, по крайней мере, для его сокращения.	Наносится на поверхность охлажденного или замороженного сыра моцарелла (крупной терки).

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
					Продукт хранится в охлажденном виде и может иметь продолжительный срок хранения.	
Сингапур	200 - 203	Сорбиновая кислота и ее натриевая, калийная и кальциевая соли	В целом до 1000 частей на миллион.		Использование этих консервантов в сыре моцарелла с высоким содержанием влаги помогает предотвратить рост плесени и других нежелательных или патогенных микроорганизмов, которые могут бурно разрастаться благодаря высокому содержанию влаги.	
	234	Низин	Разрешен в соответствии с НПП.			
	235	Натамицин	Разрешено наносить на корку сыра способом погружения или распыления таким образом, чтобы процентное содержание натамицина от поверхности до глубины менее 5 мм не превышало 1 мг/кв. дм.	Натамицин не должен обнаруживаться на глубине 5 мм и более и не должен использоваться совместно с сорбиновой кислотой.		

#### Ингибиторы комкования

12. Ингибиторы комкования, как правило, используются для предотвращения образования комков (Канада, Новая Зеландия и Сингапур).

13. Канада и Новая Зеландия представили информацию о производственном процессе.

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
Канада	552	Силикат кальция	20 000 мг/кг (сочетание силиката кальция, микрокристаллической целлюлозы, целлюлозы)	Исключительно для мелко или крупно натертого сыра	Для предотвращения комкования	После измельчения
	460(i)	Микрокристаллическая целлюлоза/целлюлоза				

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
ЕС и страны-члены	460(ii)	Целлюлоза в порошке	-	Не используются		
Новая Зеландия	460(i)	Микрокристаллическая целлюлоза	10 000 мг/кг (т.е. 1%)		Для предотвращения комкования упакованного сыра моцарелла крупной терки (например, в 12-килограммовых коробках), который продается или экспортируется для коммерческого использования. Продукт хранится в замороженном и охлажденном виде и может иметь продолжительный срок хранения. Таким образом, ингибиторы комкования необходимы для предотвращения образования больших комков в коробке.	Наносится на поверхность охлажденного или замороженного сыра моцарелла крупной терки.
Сингапур	460(i)	Микрокристаллическая целлюлоза (целлюлозный гель)	НПП	В соответствии с пищевым законодательством, эта добавка классифицирована в качестве эмульгатора/стабилизатора, но мы можем разрешить ее использование в качестве ингибитора комкования в сыре.	Мягкость и высокое содержание влаги в нарезанной кубиками и/или тертой моцарелле повышает вероятность слипания кусков. Применение этих добавок способствует сокращению вероятности этого явления.	
	460(ii)	Целлюлоза в порошке	НПП	В соответствии с пищевым законодательством, эта добавка классифицирована в качестве эмульгатора/стабилизатора, но мы можем разрешить ее использование в качестве ингибитора комкования в сыре.		
	551	Двуокись кремния, аморфная	до 2% на базе сухой массы			

Члены	Номер INS	Пищевые добавки	Обычно добавляемое количество (мг/кг сыра)	Примечания	Технологическое обоснование	Производственный процесс
	552	Силикат кальция	до 2% на базе сухой массы			
	553(i)	Силикат магния, синтетический	до 2% на базе сухой массы			

**Вопрос 3: информация о торговле сыром моцарелла с высоким содержанием влаги, который подвергается обработке консервантами**

14. Ответ на этот вопрос поступил только от Бразилии, Канады и Новой Зеландии. Канада указала, что обработанный консервантами сыр моцарелла с высоким содержанием влаги продается только в стране производства, а Бразилия и Новая Зеландия указали, что он также продается на международном уровне.

**Вопрос 4: информация о торговле сыром моцарелла с высоким содержанием влаги, который подвергается обработке ингибиторами комкования**

15. Ответ на этот вопрос поступил только от Канады и Новой Зеландии. Канада указала, что обработанный ингибиторами комкования сыр моцарелла с высоким содержанием влаги продается только в стране производства, а Новая Зеландия указала, что он также представлен на международном рынке.

**Вывод и рекомендации**

16. Ответы показали, что как консерванты, так и ингибиторы комкования разрешены в ряде стран для поверхностной обработки сыра моцарелла с высоким содержанием влаги. Однако, в тех случаях, когда их применение разрешено, тип пищевых добавок и их максимальный уровень в разных странах неодинаков. На основании ограниченного количества ответов на В3 и В4 сложно сделать четкие выводы о различных аспектах, связанных с этой торговлей. Однако представляется, что торговля произведенным в этих странах сыром моцарелла с высоким содержанием влаги, который был подвергнут обработке консервантами и ингибиторами комкования, ведется как на внутреннем, так и на международном рынке.

17. Комиссии "Кодекс Алиментариус" предлагается рассмотреть следующие варианты действий по этому вопросу:

Вариант 1: поручить ССММР рассмотреть этот вопрос и подготовить предложение о внесении изменений в *Стандарт на сыр моцарелла*.

Вариант 2: поручить ССФА рассмотреть этот вопрос в контексте его работы по согласованию положений о пищевых добавках в стандартах на сырьевые товары и соответствующих положений *Общих стандартов для пищевых добавок (GSFA)*.