



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

41-я сессия, штаб-квартира ФАО, Рим, Италия, 2–6 июля 2018 года

### ВОПРОСЫ, ВЫТЕКАЮЩИЕ ИЗ ДОКЛАДОВ КОМИССИИ, ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ОРГАНОВ

Ниже представлены вопросы, рассмотренные на совещаниях двух комитетов Кодекса<sup>1</sup>, для сведения или принятия решения на уровне Комиссии. Один из этих комитетов работает по переписке. Номера докладов о работе совещаний соответствующих комитетов Кодекса, содержащих подробную информацию о ходе обсуждения, приведены в сносках.

#### ВОПРОСЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДЛЯ СВЕДЕНИЯ

**ССФА50** (Комитет по пищевым добавкам)

##### Информационный документ

1. Комитет принял решение опубликовать информационный документ "Методические указания для комитетов по товарам по согласованию положений о пищевых добавках"<sup>2</sup>.
2. Комиссии предлагается принять к сведению вышеупомянутую информацию.

#### ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ

**ССС** (Комитет по сахарам) – работает по переписке

##### Стандарт на нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника

3. Комиссия приняла к сведению рекомендацию 73-й сессии Исполнительного комитета прекратить разработку стандарта на нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника. Однако Комиссия приняла решение продлить эту работу на один год и представить отчет о результатах на 41-й сессии Комиссии<sup>3</sup>.
4. Отвечая на запрос 40-й сессии Комиссии, Колумбия (принимающая страна Комитета по сахарам) подготовила пересмотренный вариант проекта стандарта на основе сферы применения, приведенной в документе [CL 2015/19-CS](#). Проект был распространен для комментариев в циркулярном письме [CL 2017/84-CS](#). Замечания, полученные в ответ на это письмо, свидетельствовали о наличии ряда нерешенных вопросов, включая название и сферу применения продукта<sup>4</sup>.
5. После рассмотрения замечаний в ответ на CL 2017/84-CS, с учетом просьбы 40-й сессии Комиссии, Колумбия в качестве председателя СССР предложила изменить название проекта стандарта, обозначив его как Проект стандарта на панель (общеупотребительное или бытовое название), а также представила пояснения (Приложение I) и проект стандарта (Приложение II) для рассмотрения на 41-й сессии Комиссии.
6. Комиссии предлагается:
  - **принять к сведению** замечания, представленные в ответ на CL 2017/84-CS<sup>4</sup>;

<sup>1</sup> В документ также включена случайно пропущенная информация, относящаяся к 50-й сессии ССФА.

<sup>2</sup> REP18/FA пункты 48(vii), (viii) и Приложение XI

<sup>3</sup> REP17/CAC пункты 118 и 123

<sup>4</sup> Комментарии в ответ на CL 2017/84-CS доступны по ссылке: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252FComments-in-reply-CL2017\\_84CompilationX.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252FComments-in-reply-CL2017_84CompilationX.pdf)

- **принять к сведению** пояснения и проект стандарта, представленные в приложениях I и II к настоящему документу;
- **рассмотреть** дальнейшие шаги по разработке данного стандарта с учетом рекомендаций 40-й сессии Комиссии, замечаний, представленных в ответ на CL 2017/84-CS, а также пояснений Председателя CCS и проекта стандарта, представленных в приложениях I и II к настоящему документу.

## ИСХОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ И ПОЯСНЕНИЯ К ПРОЕКТУ СТАНДАРТА НА НЕЦЕНТРИФУГИРОВАННЫЙ ОБЕЗВОЖЕННЫЙ СОК САХАРНОГО ТРОСТНИКА

### ИСХОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ

1. Колумбия, выступая в качестве принимающей страны для Комитета Кодекса по сахарам (CCS), рада изложить текущее состояние проекта пересмотренного стандарта на "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" (см. Приложение II), который представлен на рассмотрение Комиссии "Кодекс Алиментариус".
2. Комиссия на своей 38-й сессии приняла решение вернуть стандарт на Шаг 6 для сбора комментариев и соображений по следующим аспектам: наименование продукта, сфера применения, физические и химические характеристики, маркировка и методы анализа.
3. На 39-й сессии Комиссии Комитету Кодекса по сахарам было предложено разъяснить сферу применения данного стандарта и представить фактические данные и доказательства наличия международной поддержки в отношении сферы применения, обозначенной в проекте стандарта.
4. По решению 40-й сессии Комиссии работа по данному стандарту была продлена на один год, так чтобы CCS мог продолжить разработку и отчитаться о достигнутом прогрессе на 41-й сессии Комиссии.
5. В ответ на вышеуказанные решения Комиссии и учитывая замечания, поступившие от Бразилии, Кении, Коста-Рики, Кубы, Мексики, Соединенных Штатов Америки, Судана, Таиланда и Японии в ответ на циркулярное письмо CL 2017/84-CS, Колумбия в качестве председателя CCS, представляет на рассмотрение Комиссии следующие пояснения и предлагаемый проект стандарта (Приложение II).

### ПОЯСНЕНИЯ

#### Наименование продукта

6. Это раздел подвергнут коренной правке. Наименование проекта стандарта полностью изменено. Наименование продукта обозначено как "Проект стандарта на панель (общеупотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)".
7. Главная причина внесения этой правки заключается в том, что Колумбия в качестве председателя CCS в течение последних шести лет проводила работу в отношении стимулов для экспорта "панелы". За период с 2012 по 2017 год экспорт данного продукта вырос на 59%, соответственно с 720 до 4387 тонн, главным образом благодаря его позиционированию под названием "панела". Используя это измененное наименование, мы тем самым сообщаем потребителю о том, что этот продукт обладает иными органолептическими и питательными свойствами, по сравнению с сахаром.
8. В этой связи CCS считает важным, чтобы потребители рассматривали данный товар как оригинальный продукт, и, несмотря на то, что он изготавливается из сахарного тростника и используется в основном для придания "сладости" в процессе производства, по своему пищевому составу и органолептическим характеристикам он отличается от обычного сахара.
9. По мнению ряда членов Комиссии "Кодекс Алиментариус", ранее предложенное наименование продукта "Нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" дезориентирует, поскольку может относиться к жидкому продукту, изготовленному из сока сахарного тростника. Поэтому предлагаемое нами использование общеупотребительного или бытового названия позволит избежать двусмысленности и путаницы, а также сохранить узнаваемость продукта потребителями в разных регионах мира, подчеркнуть его отличие от сахара и способствовать развитию торговли. Общеупотребительное название будет приведено в нижнем колонтитуле.

#### Раздел 1. Область применения

10. Область применения частично изменена. Наименование продукта заменено с "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" на "панела (общеупотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)".
11. Один из членов Комиссии "Кодекс Алиментариус" в своей комментарии предложил указать, какие продукты получают путем восстановления влагосодержания компонентов сока сахарного тростника. В ответ на это замечание и с целью избежать двусмысленного толкования Колумбия в

качестве председателя CCS считает необходимым частично изменить текст в разделе "Сфера применения", чтобы показать, что продукт ни в коей мере не представляет собой результат переработки компонентов сахарного тростника или ее побочных продуктов, что имеет место, например, при производстве сахара, патоки и сиропов. Это позволит предотвратить нарушения в сфере практики и гарантировать коммерческое позиционирование продукта в качестве натурального изделия, полученного путем прямого размола сахарного тростника, не вводя потребителя в заблуждение, предлагая ему вторичный продукт, изготовленный на основе других, полученных в результате предшествующих процессов переработки.

## **Раздел 2. Описание продукта**

12. Этот раздел частично изменен. Наименование продукта "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" заменено на "панела (общеупотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)".

13. В целях обеспечения большей ясности в отношении процесса производства продукта добавлен термин "концентрация". Кроме того, по предложению одного из членов Комиссии "Кодекс Алиментариус", разъяснено, что продукт не подвергался очистке или центрифугированию и может выпускаться в виде сплошной массы (пластовая панела), в отливках различной конфигурации или в гранулированной форме.

14. Добавлено перечисление составных элементов, таких как фенолы, флавоноиды и витамины, поскольку они являются отличительными характеристиками продукта, хотя в таблице, приведенной в разделе 3.2.4 "Физические и химические характеристики" проекта стандарта, их количественное содержание не указано.

15. В ответ на одно из полученных замечаний в проект стандарта внесено указание на то, что продукт, производимый в соответствии с техническим стандартом TISI 1342/2539 для средних и крупных производителей, вполне аналогичен продукту, производимому в Колумбии, поскольку он соответствует установленным параметрам по уровням содержанию загрязнителей и пищевых добавок.

16. Что касается продукта, производимого в форме блока в Колумбии, он соответствует определению, приведенному членом Комиссии "Кодекс Алиментариус", для мелких производителей (по техническому стандарту TISI 759/2548).

### **Раздел 3.1.1 Основные ингредиенты**

17. Этот раздел остается практически неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии, и он не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

### **Раздел 3.2.1 Цвет**

18. Раздел подвергся частичному изменению. Наименование продукта "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" заменено на "панела (общеупотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)". Остальной текст остался прежним.

### **Раздел 3.2.2 Вкус и аромат**

19. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

### **Раздел 3.2.3 Дефекты**

20. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

### **Раздел 3.2.4 Физические и химические характеристики**

21. Этот раздел частично изменен. Наименование продукта "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" заменено на "панела (общеупотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)". Вновь подчеркнута, что состав продукта в проекте стандарта приведен только из расчета на сухую массу. Однако это не означает, что две формы выпуска – в виде сплошной массы (пластовая) или отливок и в виде гранул – больше не допускают содержания влаги.

- **Зола (% по массе):** сохранено минимальное значение 0,9 без установления максимального значения. Следует отметить, что минимальное значение содержания золы включено с целью сохранения содержания минералов во время обработки, так как они являются дополнительными питательными элементами, отличающими данный продукт. При использовании иного метода обработки минералы, как правило, теряются. Максимальное значение для золы не приводится по

причине значительного разнообразия почв в регионах выращивания сахарного тростника и возможного применения в некоторых регионах различных программ внесения удобрений.

- **Суммарное содержание сахаров (сахарозы) (% по массе):** максимальное значение приведено к 91 (% по массе), без установления минимального значения. Среди полученных замечаний лишь одна делегация предложила внести в таблицу состава минимальное значение 70%. Однако это нарушает баланс компонентов продукта с повышением доли восстанавливающих сахаров за пределы 20%, что ухудшит внешний вид продукта и сократит срок годности.
- **Суммарное содержание сахаров (восстанавливающих сахаров) (% по массе):** Комитет Кодекса по сахарам устанавливает минимальное значение 5,3 (% по массе) без установления максимального содержания. Это значение определено с учетом полученных замечаний и после проведения технической оценки физико-химических характеристик ряда образцов "панелы" в виде сплошной массы/отливки и в гранулированной форме, которые были собраны из различных регионов страны. Данный процент зависит, среди прочих факторов, от pH сока, длительности и температуры процесса приготовления, а также определяет питательные и органолептические отличия от сахара. CCS не считает целесообразным в техническом или коммерческом отношении оставлять более низкое значение, если оно не соответствует природе продукта.
- **Протеины, в % (N x 6,25):** с учетом замечания, полученного от одного из членов Комиссии "Кодекс Алиментариус", сохранено минимальное значение 0,2 (N x 6,25), предложенное в предыдущих версиях проекта стандарта. Комитет Кодекса по сахарам вновь подчеркивает, что содержание восстанавливающих сахаров наряду с другими физико-химическими характеристиками продукта, такими как содержание золы и протеинов, являются отличительными параметрами данного товара в сравнении с обычным сахаром и его производными.

#### **Раздел 4. Пищевые добавки**

22. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

#### **Раздел 5. Технологические добавки**

23. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

#### **Раздел 6. Загрязняющие примеси**

24. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

#### **Раздел 7. Гигиена**

25. Этот раздел остается неизменным. Он не был предметом запроса на комментарии и не подвергся изменениям как следствие пересмотра других разделов.

#### **Раздел 8. Маркировка**

26. Этот раздел частично изменен. Наименование продукта "нецентрифугированный обезвоженный сок сахарного тростника" заменено на "панела (общепотребительное или бытовое название, известное в соответствующей стране)". Однако, в связи с возможными весовыми различиями для продукта, выпускаемого в виде сплошной массы, вследствие его гигроскопичности, данный раздел может быть пересмотрен.

27. Вновь подчеркивается, что данный раздел подлежит рассмотрению на уровне Комитета Кодекса по маркировке пищевых продуктов.

#### **Раздел 9. Методы анализа и отбора проб**

28. Этот раздел частично изменен. Все сахара разделяют на восстанавливающие и невосстанавливающие, для которых применяются различные методы анализа и взятия проб. CCS предлагает в этих целях использовать методы AOAC, которые получили международное признание и применяются во всем мире. Комитет Кодекса по сахарам не считает целесообразным использовать методы Международной комиссии по унификации методов анализа сахара (ICUMSA), поскольку продукт обладает предусмотренными в стандарте техническими отличиями от сахара.

29. Вновь подчеркивается, что данное положение должно быть одобрено на уровне Комитета Кодекса по методам анализа и отбора проб.

**ПРОЕКТ СТАНДАРТА КОДЕКСА НА ПАНЕЛУ (общеупотребительное или бытовое название)<sup>5</sup>****(Шаг 6)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящий стандарт распространяется на панелу (общеупотребительное или бытовое название), согласно определению данного продукта в разделе 2, предназначенную для употребления в пищу, в частности для целей общественного питания или для реализации в предварительно упакованном виде, а также на продукт, предназначенный для последующей обработки, там где это указано. Стандарт не распространяется на продукты, полученные путем восстановления влагосодержания компонентов панели.

**2. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА**

"Панела (общеупотребительное или бытовое название)" – это продукт, представленный в любом виде – в форме сплошной массы (пластовая панела) или отливок и/или гранул, получаемый путем выпаривания сока сахарного тростника рода *Saccharum* без центрифугирования и очистки, сохранением исходных составных элементов, таких как сахароза, глюкоза, фруктоза, фенолы, флавоноиды, минеральные вещества и витамины. В производстве данного продукта не допускается полное или частичное использование сахаров или сиропов, полученных путем предшествующих технологических процессов.

**3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА****3.1 СОСТАВ****3.1.1 Основные ингредиенты**

Сок сахарного тростника рода *Saccharum*.

**3.2 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА****3.2.1 Цвет**

"Панела (общеупотребительное или бытовое название)" может иметь цвет от светло- до темно-коричневого, в зависимости, среди прочих факторов, от разновидности сахарного тростника, агроэкологических условий выращивания и технологии производственного процесса.

**3.2.2 Вкус и аромат**

Вкус и аромат должны быть характерными для данного продукта. Продукт не должен иметь каких-либо посторонних нежелательных органолептических свойств.

**3.2.3 Дефекты**

Продукт должен быть свободным от дефектов, таких как присутствие посторонних примесей, признаки брожения, заражение грибками, наличие насекомых и/или их фрагментов, а также размягчение.

**3.2.4 Физические и химические характеристики**

"Панела (общеупотребительное или бытовое название)" должна отвечать параметрам, приведенным в следующей таблице.

---

<sup>5</sup> Общеупотребительные или бытовые названия, применяемые в различных странах и регионах для обозначения панели: чанкака (Перу, Чили и Эквадор); гур-о-джагери (Индия); джагери и хандсари (Южная Азия); кокуто и курозато (Япония); маскабадо (Филиппины); панела (Боливия, Гондурас, Колумбия, Никарагуа, Панама и др.); папелон (Венесуэла, и некоторые страны Центральной Америки); пилонсильо (Мексика); рападура (Бразилия и Куба); тапа-де-дульсе, грануладо дульсе (Коста-Рика).

Параметр	СОСТАВ ИЗ РАСЧЕТА НА СУХУЮ МАССУ	
	Значение	
	Минимум	Максимум
Зола (% по массе)	0,9	–
Сахароза (% по массе)	–	91
Восстанавливающие сахара (% по массе)	5,3	–
Протеины, в % (N x 6,25)	0,2	–

Влага	Максимум
"Пластовая", в виде сплошной массы (%)	9,0
"Гранулированная" (%)	5,0

**Примечание:** Влажность – это один из факторов, определяющих различия "пластовой" и "гранулированной" форм.

#### 4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Использование пищевых добавок в продуктах, на которые распространяется настоящий стандарт, не допускается.

#### 5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Применение технологических вспомогательных средств в продукте, соответствующем настоящему стандарту, регламентируется *Руководством по использованию некоторых веществ в качестве технологических вспомогательных средств* (CAC/GL 75-2010).

#### 6. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

6.1 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях, предусмотренных в *Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах* (CODEX STAN 193-1995).

6.2 Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленным Комиссией "Кодекс Алиментариус".

#### 7. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7.1 Производство и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований *Общих принципов гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969) и других соответствующих документов Кодекса, таких как гигиенические и другие нормы и правила Кодекса.

7.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным *Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов* (CAC/GL 21 – 1997).

#### 8. МАРКИРОВКА

Продукт, на который распространяются положения настоящего стандарта, должен маркироваться в соответствии с *Общим стандартом Кодекса на маркировку фасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985). Также применяются следующие частные положения.

## 8.1 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА

8.1.1 Наименование продукта "панела" сопровождается общеупотребительным или бытовым названием, принятым в стране происхождения или розничной продажи.

8.1.2 Наименование должно включать форму выпуска следующим образом:

- (a) Панела (общеупотребительное или бытовое название) (принятое название формы выпуска, например "панела пластовая").
- (b) Панела (общеупотребительное или бытовое название) (принятое название формы выпуска, например "панела гранулированная").

## 9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Параметр	Метод	Принцип
Влага	АОАС 925.45 А. Вакуумная сушка	Гравиметрия
Зола	АОАС 900.02 А. Метод 1	Гравиметрия
Суммарное содержание сахаров (сахароза)	АОАС 923.09 Модифицированный	Волюметрия (по окислительно-восстановительной реакции)
Восстанавливающие сахара (глюкоза)	АОАС 935.62 Модифицированный	Волюметрия (по окислительно-восстановительной реакции)
Протеины	АОАС 920.176 Модифицированный	Сырой протеин (n = 6,25)