



## СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Восемьдесят третья сессия

Штаб-квартира ФАО, Рим, Италия

14–18 ноября 2022 года

### КРИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР – ЧАСТЬ 4

(Подготовлено Секретариатом Кодекса)

#### А. Предложение о пересмотре "Стандарта на кимчи" (СХS 223-2001)

1. Принимая во внимание предложение о пересмотре "Стандарта на кимчи" (СХS 223-2001), направленное Секретариату Кодекса Республикой Корея<sup>1</sup>, Исполнительный комитет Комиссии "Кодекс Алиментариус" на своей 81-й сессии отметил, что, поскольку данный стандарт относится к сфере ведения Комитета Кодекса по переработанным фруктам и овощам (СРPFV), работа которого по решению 43-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" была приостановлена на неопределенный срок, членам и наблюдателям будет направлено циркулярное письмо с просьбой представить свои соображения относительно этого предложения. Исполнительный комитет далее отметил, что ответы на циркулярное письмо будут учтены при проведении на 83-й сессии Исполнительного комитета критического обзора предложений о новой работе, а соответствующие рекомендации будут представлены на рассмотрение Комиссии "Кодекс Алиментариус" на ее 45-й сессии<sup>2</sup>.
2. "Стандарт на кимчи" (СХS 223-2001) был принят на 24-й сессии Комиссии (2001 год), а на 40-й сессии Комиссии (2017 год) в него были внесены изменения. В соответствии с представленным предложением пересмотру подлежали следующие разделы "Стандарта на кимчи" (СХS 223-2001): раздел 2.1 "Определение продукта", пункты а) (номенклатура основного ингредиента) и с) (условия производства), раздел 3.1.3 "Остальные ингредиенты состава" (общая кислотность) и раздел 4 "Пищевые добавки".
3. Следует отметить, что, хотя работа СРPFV на данный момент приостановлена на неопределенный срок, Комиссия одобрила два новых направления работы – по ядрам кешью и сушеному батату, которые были включены в перечень для рассмотрения в качестве возможной будущей работы СРPFV.
4. Выполняя решение 81-й сессии Исполнительного комитета<sup>2</sup>, Секретариат Кодекса направил членам и наблюдателям циркулярное письмо<sup>3</sup> с просьбой представить замечания по следующим вопросам: а) целесообразно ли начинать процесс проведения новой работы в соответствии с предложением о пересмотре "Стандарта на кимчи"; б) достаточно ли приведенной в проектом документе информации или для принятия решения в соответствии с критериями Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус" требуется дополнительная информация; и с) разделяют ли и в какой степени другие страны – производители и потребители кимчи обеспокоенность относительно безопасности или качества данного пищевого продукта в связи с положениями указанных разделов или других разделов стандарта и готовы ли они предоставить дополнительные данные.
5. В циркулярном письме, разосланном в феврале 2022 года, в качестве крайнего срока для представления замечаний было указано 15 июля 2022 года, а затем этот срок дважды продлевался.
6. Свои замечания представили пять стран: Египет, Индия, Индонезия, США и Япония (см. Приложение I). Египет, Индия и Индонезия поддержали предложение, а США и Япония – нет,

<sup>1</sup> СХ/EХЕС 21/81/3, пункты 1-6

<sup>2</sup> REP21/EХЕС2, пункты 61-62

<sup>3</sup> CL 2021/91/OCS-EХЕС

сославшись на то, что в нынешней редакции стандарта и текущей практике торговли кимчи не выявлено никаких пробелов, а также на недостаточное количество данных.

7. Исполнительному комитету на его 83-й сессии предлагается подготовить рекомендацию для 45-й сессии Комиссии относительно того, следует ли ей утвердить данное предложение о новой работе, с учетом количества и содержания полученных замечаний.

#### **В. Предлагаемая поправка к "Общему стандарту на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005)**

8. Бразилия направила Секретариату Кодекса предложение о внесении поправки в "Общий стандарт на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005). Этот стандарт был разработан Специальной межправительственной рабочей группой Кодекса по фруктовым и овощным сокам (TFFJ), которая была распущена в 2005 году по решению 26-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", и в настоящее время относится к сфере ведения Комитета Кодекса по переработанным фруктам и овощам (CCPFV), работа которого в 2020 году по решению 43-й сессии Комиссии была приостановлена на неопределенный срок.

9. Предлагаемая поправка (см. Приложение II) касается Приложения к стандарту CXS 247-2005, в котором для виноградного сока предлагается указывать не одно, а два значения минимального числа Брикса: одно для *Vitis vinifera* и его гибридов с сохранением минимального числа Брикса в 16,0 и второе для *V. labrusca* и его гибридов с предлагаемым минимальным числом Брикса в 14,0. Цель предлагаемой поправки состоит в повышении точности стандарта CXS 247-2005, чтобы правильно отразить минимальное значение числа Брикса для восстановленного виноградного сока из винограда вида *V. labrusca* и его гибридов, добавив в Приложение к стандарту конкретное предельное значение для этого вида.

10. По мнению предлагающей данную поправку стороны, она позволит повысить точность стандарта CXS 247-2005 и расширить область его применения, обеспечив его более эффективное принятие странами и повышение прозрачности торговли виноградными соками, что в свою очередь будет способствовать развитию международной торговли и увеличению предложения виноградного сока из разных регионов мира.

11. Общие сведения и обоснование предлагаемой поправки приведены в Приложении III. Кроме того, предлагается направить странам-членам циркулярное письмо с просьбой высказать свои замечания по вопросу о том, готова ли предлагаемая поправка к принятию Комиссией.

12. Исполнительному комитету на его 83-й сессии предлагается рассмотреть данную поправку и подготовить рекомендации относительно дальнейших шагов.

13. Следует напомнить, что в данном случае применяются положения раздела "Руководство к порядку пересмотра и изменения стандартов Кодекса и родственных текстов", в частности пункта 6, Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус".

#### **С. Предложение о пересмотре "Стандарта на молочно-жировую продукцию" (CXS 280-1973)**

14. На 27-й сессии Комитета Кодекса по жирам и маслам (CCFO) Иран представил дискуссионный документ о необходимости согласования максимально допустимых уровней содержания меди и железа в топленом масле из буйволиного молока (топленом масле) в "Стандарте на молочно-жировую продукцию" (CXS 280-1973) с теми, что указаны в "Стандарте на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999). Иран предложил пересмотреть ограничения на содержание меди и железа в стандарте CXS 280-1973, чтобы привести их в соответствие с ограничениями, установленными стандартом CXS 210-1999, или исключить медь и железо из списка в разделе "Прочие загрязняющие вещества" Приложения "Дополнительная информация" к стандарту CXS 280-1973 для топленого масла из буйволиного и коровьего молока, как и для других молочных продуктов. Согласно поступившему предложению, CCFO является наиболее подходящим комитетом для того, чтобы выполнить эту работу, поскольку деятельность Комитета Кодекса по молоку и молочным продуктам (CCMMP), в компетенции которого находится стандарт CXS 280-1973, была приостановлена на неопределенный срок.

15. Участники 27-й сессии CCFO постановили предложить Исполнительному комитету Комиссии "Кодекс Алиментариус" рассмотреть этот вопрос и дать рекомендации в отношении того, какие механизмы могут быть использованы для рассмотрения предложения о пересмотре "Стандарта на молочно-жировую продукцию" (CXS 280-1973) в связи с замечаниями по максимально допустимым уровням содержания меди и железа<sup>4</sup>.

16. Исполнительный комитет на своей 82-й сессии рекомендовал в соответствии с Руководством по процедуре представить в Секретариат Кодекса проектный документ (см. документ CX/CAC 22/45/13)

---

<sup>4</sup> REP22/FO, пункты 173-175

с предложением о новой работе по согласованию максимально допустимых уровней содержания меди и железа в топленом масле из буйволиного молока (топленом масле) в "Стандарте на молочно-жировую продукцию" (CXS 280-1973) и "Стандарте на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999), а также направить членам Комиссии "Кодекс Алиментариус" циркулярное письмо с просьбой представить свои соображения по такому предложению о новой работе. Принимая во внимание полученные ответы, Исполнительный комитет должен был затем представить на рассмотрение Комиссии предложения по дальнейшим действиям<sup>5</sup>.

17. Циркулярное письмо<sup>6</sup> было разослано в сентябре 2022 года. Полученные в ответ на него замечания были обобщены (см. Приложение IV).

18. Исполнительному комитету на его 83-й сессии предлагается рассмотреть данный вопрос и подготовить рекомендацию для 45-й сессии Комиссии относительно того, следует ли ей утвердить данное предложение о новой работе, в соответствии с положениями Руководства по процедуре и с учетом количества и содержания полученных замечаний.

#### **D. Предложение о новой работе по выработке принципов и руководства в отношении использования дистанционного аудита и проверки в системах нормативного регулирования**

19. Участники 25-й сессии Комитета Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CCFICS) в рамках обсуждения новых глобальных вопросов рассмотрели подготовленный Австралией документ, посвященный использованию инструментов информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в системах нормативного регулирования. Цель представленного предложения заключалась в том, чтобы рассмотреть необходимость выработки руководства Кодекса по использованию инструментов ИКТ для проведения альтернативных проверок в рамках современных систем нормативного регулирования. Было отмечено, что этот вопрос приобрел еще большее значение во время пандемии COVID-19, которая изменила общий характер торговли и ускорила разработку и использование альтернативных мер проверки и внедрение новых технологий.

20. На своей 25-й сессии CCFICS постановил учредить электронную рабочую группу (ЭРГ) под председательством Австралии (сопредседатели – Сингапур и Канада) для подготовки дискуссионного документа "Использование дистанционного аудита и проверки в системах нормативного регулирования" и возможной разработки нового проектного документа на основе обсуждений и материалов 25-й сессии CCFICS.

21. Сообщение о формировании ЭРГ было разослано 20 августа 2021 года, в качестве крайнего срока для регистрации было указано 9 сентября 2021 года. Рабочими языками ЭРГ были английский, испанский и французский.

22. Для содействия подготовке дискуссионного документа председатели ЭРГ запросили информацию от членов ЭРГ о предмете возможной новой работы, разослав вопросник для сбора информации об имеющемся у членов опыте в области дистанционного аудита и проверки, их задачах и приоритетах в этой области, и организовали два раунда консультаций по дискуссионному документу и раунд консультаций по проектному документу.

23. Кроме того, 21 июня 2022 года Австралия под эгидой Комитета Всемирной торговой организации (ВТО) по санитарным и фитосанитарным мерам (СФС) организовала тематическую сессию, посвященную использованию дистанционного (виртуального) аудита и проверки в системах нормативного регулирования. Председатель CCFICS г-жа Никола Хиндер выступила с докладом о работе ЭРГ и провела два групповых совещания, на которых обсуждались преимущества, проблемы и возможности использования дистанционного аудита. Участники тематической сессии решительно поддержали разработку руководства в рамках CCFICS.

24. Двадцать восьмого июня 2022 года председатель CCFICS распространила среди членов и наблюдателей Кодекса письмо, в котором излагался ускоренный порядок представления предложения о новой работе по дистанционному аудиту в соответствии с процедурами Кодекса. В письме указывалось, что дискуссионный документ и проектный документ с предложением о новой работе будут сначала разосланы всем членам и наблюдателям Кодекса посредством циркулярного письма для получения замечаний. Затем проектный документ с внесенными по мере необходимости поправками будет представлен 83-й сессии Исполнительного комитета для проведения критического обзора (ноябрь 2022 года), с целью его утверждения на 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" (ноябрь 2022 года).

<sup>5</sup> REP22/EXEC1, пункты 11-12

<sup>6</sup> CL 2022/58/OCS-EXEC

25. Двенадцатого сентября 2022 года членам и наблюдателям Кодекса было направлено циркулярное письмо с просьбой представить не позднее 14 октября 2022 года замечания по вопросу о том, следует ли Кодексу проводить новую работу по выработке принципов и руководства в отношении использования дистанционного аудита и проверки в системах нормативного регулирования, а также комментарии по проектному документу в соответствии с предусмотренными Руководством по процедуре Критериями установления приоритетов работы.

26. Свои замечания представили XX членов, все они поддержали предложение о новой работе. Замечания по конкретным вопросам были учтены, и пересмотренное с их учетом предложение приводится в документе CX/CAC 22/45/13.

27. Исполнительному комитету на его 83-й сессии предлагается рассмотреть данный вопрос и в соответствии с положениями Руководства по процедуре подготовить рекомендацию для 45-й сессии Комиссии относительно того, следует ли ей утвердить предложение о новой работе, содержащееся в документе CX/CAC 22/45/13.

Приложение I  
Только на языке оригинала

**COMMENTS IN REPLY TO CL 2021/91/OCS-EXEC - Request for comments on the proposal for revision of the *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001)**

| COMMENTS   | MEMBER           |
|--|------------------|
| Egypt agrees on the document with no comments  | <b>Egypt</b>     |
| <p>Yes. The existing standard for Kimchi is old (Adopted in 2001 and Amended in 2017). We support further revision of the standard considering innovations and latest update in the field of Food Technology.</p> <p>We observed that the information provided in the project document is sufficient enough.</p> <p>We have products similar to Kimchi Cabbage and the sections are related.</p>   | <b>India</b>     |
| <p>Since the Codex <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001) was last amended in 2017 and considering the possibility of developments/innovations related to the use of raw materials and/or fermentation technology which will have an impact on changes in the scope, definition, food additives and other matters contained in the standard, Indonesia is of the view that Codex should take initial means to further process the new work proposal to revise the standard in accordance with the rules stated in Codex Procedural Manual.</p> <p>Indonesia is of the view that the information contained in the proposed project document is clear and sufficient and already consistent with the criteria in the Codex Procedural Manual.</p> <p>Related to the section 3 the main aspects to be covered of the project document, Indonesia suggests that the proposed change of definition not only focus on modify the common and/or commodity name of the “Chinese cabbage” as the main ingredient of Kimchi, but also opening up possibilities of using other species/types of cabbage as the main ingredient, considering that currently kimchi is also produced in other regions which only have other species/type of cabbage.</p>   | <b>Indonesia</b> |
| <p>Japan recognizes that the Codex <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001) has been generally applied to the current trade practice in Kimchi since the standard was adopted in 2001, and Japan has not identified any gaps in the existing Standard and the current trade practices of Kimchi. For the moment, therefore, Japan doesn’t believe Codex should initiate new work on revising the Standard for Kimchi.</p> <p>Regarding the main ingredient used in current <i>Standard for Kimchi</i>, Japan has not recognized that there are any confusion in trade and consumers’ choice. We are concerned that change of the main ingredient nomenclature in the Standard may create confusion in countries that are trading Kimchi.</p> <p>Regarding the fermentation and preservation conditions, lactic acid fermentation is the major fermentation occurring during the kimchi preparation. When proposed draft standard for Kimchi was discussed at the 11th session of Coordinating Committee for CCASIA held in December 1997, the Committee noted it and decided that total acidity was expressed in lactic acid (para16, ALINORM 99/15). Considering very small amount of other organic acids other than lactic acid occurring during kimchi preparation, Japan believes there is no need to place other organic acids in parallel with lactic acid in the standard. Japan recognizes that food additives necessary for Kimchi are covered by the current standard.</p> <p>In Japan, the total acidity values as lactic acid are usually around 0.5 % m/m when products are delivered from manufacturers, and don’t get higher than 0.8 % m/m even during the distribution, which are enough lower than the total acidity of 1.0 % m/m as lactic acid set out in the Standard. We are concerned about the impact in practice in the international trade as that excessive fermentation during the distribution would produce carbon dioxide and swell the airtight containers.</p> | <b>Japan</b>     |
| The United States recommends the proposal for the revision of the <i>Standard for Kimchi</i> (CXS 223-2001, amended 2017) not be approved as new work at this time, while data collection can continue. The CCPFV was adjourned only in 2020 and the kimchi standard was amended in 2017. The CCEXEC and CCPFV also need to consider whether there is a sufficient quorum interest to justify reactivating CCPFV for this new work. One way in which this can be assessed is from the responses to the question asked in the Circular Letter:  | <b>USA</b>       |

“whether other kimchi-producing and consuming countries have similar or additional food safety or quality concerns regarding the indicated sections or other sections of the standard and whether they are prepared to provide additional data.”

Unless there is a sufficient number of responses from members stating that they will provide additional data to address the food safety and quality reasons to start new work, there may not be enough quorum interest and information for reactivating CCPFV to undertake this new work on kimchi.

The United States notes that within the Project Document, Section 3 - The Main Aspects to be Covered, Subsection 4 -Set Out the Upper Limit of Acidity Value of Kimchi, the Republic of Korea requests member countries “to collect the related data from industries of each country and to set out a new standard for acidity for kimchi.” By stating this, the Republic of Korea acknowledges that additional time is needed for research/studies on acidity in kimchi before revising the standard. It is customary and advised that countries requesting revision of a Codex standard should have provided all the necessary information supporting the request. The request for data currently indicates that there is insufficient data to undertake the revision of the standard in a timely manner and therefore poses the challenge of a prolonged revision process.

## Приложение II

**ПРЕДЛАГАЕМАЯ ПОПРАВКА К "ОБЩЕМУ СТАНДАРТУ НА ФРУКТОВЫЕ СОКИ И НЕКТАРЫ" (СXS 247-2005)****ПРИЛОЖЕНИЕ**

МИНИМАЛЬНОЕ ЧИСЛО БРИКСА ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕННОГО СОКА И ВОССТАНОВЛЕННОГО ПЮРЕ И МИНИМАЛЬНОЕ СОДЕРЖАНИЕ СОКА И/ИЛИ ПЮРЕ ВО ФРУКТОВЫХ НЕКТАРАХ (В % ОТ ОБЩЕГО ОБЪЕМА) ПРИ 20°C

| Ботаническое название                       | ОБЩЕПРИНЯТОЕ НАЗВАНИЕ ПЛОДОВОЙ КУЛЬТУРЫ | Минимальное число Брикса для восстановленных фруктовых соков и восстановленных пюре | Минимальная объемная доля сока или пюре во фруктовых нектарах (%) |
|---|---|---|---|
| <i>Vitis vinifera</i> L.<br>или его гибриды | Виноград                                | 16,0  | 50,0  |
| <i>Vitis labrusca</i><br>или его гибриды    |   | <b><u>14,0</u></b>  |   |

## С. Предложение о внесении поправки в "Общий стандарт на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005)

### 1. Цели и сфера применения стандарта

Виноградные соки, произведенные из винограда вида *Vitis vinifera*, значительно отличаются от соков, произведенных из винограда вида *Vitis labrusca*, при этом содержание сахара является одним из наиболее важных параметров. Данные, собранные в производственных условиях, показывают, что содержание сахара в соках, полученных из винограда вида *V. labrusca*, устойчиво ниже минимального числа Брикса в 16,0, определенного в стандарте CXS 247-2005. Таким образом, виноградный сок, полученный из винограда вида *V. labrusca*, помимо благотворного влияния на рацион за счет пониженного содержания сахара, характеризуется адекватным сочетанием сахаристости и кислотности, что высоко ценят потребители.

Цель предлагаемой поправки состоит в повышении точности "Общего стандарта на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005), чтобы правильно отразить минимальное значение числа Брикса для восстановленного виноградного сока из винограда вида *V. labrusca* и его гибридов, добавив в Приложение к стандарту конкретное предельное значение для этого вида.

Предлагается указывать в стандарте два значения минимального числа Брикса для виноградного сока: сохранить минимальное число Брикса для *V. vinifera* и его гибридов в 16,0 и добавить предлагаемое минимальное число Брикса для *V. labrusca* и его гибридов в 14,0.

Предложение соответствует текущим положениям по маркировке стандарта CXS 247-2005, прежде всего подразделов 8.1.1.1 и 8.1.2.4, а также положениям в отношении методов проверки аутентичности, перечисленным в разделе 9.

Кроме того, предлагаемая поправка должна учесть многообразие, существующее в производящей виноградные соки промышленности стран-членов. Она повысит точность стандарта и расширит область его применения, обеспечив его более эффективное принятие странами и повышение прозрачности торговли виноградными соками. Также поправка направлена на содействие международной торговле и увеличение предложения виноградного сока из разных регионов мира, в соответствии с целями в области устойчивого развития – ЦУР 2 (Обеспечение продовольственной безопасности и улучшение питания) и ЦУР 12 (Ответственное потребление и производство).

### 2. Значимость и актуальность

Виноград является широко возделываемой сельскохозяйственной культурой благодаря экономической ценности вина и других продуктов переработки винограда. Ягоды винограда отличаются высоким содержанием флавоноидов, польза которых для здоровья подтверждена научно. В последние годы научные исследования в области безалкогольных продуктов из винограда получили новый стимул.

В 2019 году Подкомиссия по столовому винограду, изюму и неферментированным продуктам, полученным из винограда (SCRAISIN) Международной организации виноградарства и виноделия (MOBB) начала работу над документом "Определение восстановленного виноградного сока" (предварительный проект резолюции VITI-SCRAISIN 20-678B), предложенную делегацией Бразилии. В настоящее время этот документ после многочисленных обсуждений в рабочей группе и со странами – членами MOBB находится на стадии согласования минимального числа Брикса, поскольку делегация Бразилии предупредила, что для винограда вида *V. labrusca* и его гибридов это значение должно составлять 14,0, а не 16,0 (согласно "Общему стандарту на фруктовые соки и нектары" (CXS 247-2005)). Поскольку MOBB и страны-члены желали бы согласованности документа с международным стандартом, на последнем заседании SCRAISIN руководитель группы предложил передать документ на Шаг 7; однако дальнейшее продвижение документа в MOBB потребовало бы запроса на внесение соответствующей поправки в стандарт Комиссии "Кодекс Алиментариус".

Бразилия выразила готовность довести эту ситуацию до сведения Исполнительного комитета Комиссии "Кодекс Алиментариус". Важно оценить возможность пересмотра существующего стандарта, с тем чтобы в нем содержались более четкие указания странам-членам и производителям виноградного сока, путем внесения поправки в Приложение к стандарту, поскольку одно минимальное число Брикса для двух видов винограда может быть не применимо ко всем сортам винограда, что ограничивает использование вида *V. labrusca* и его гибридов.



### 3. Основные рассматриваемые аспекты

На четвертом заседании Специальной межправительственной целевой группы по фруктовым и овощным сокам, проходившем в Форталезе, Бразилия, 11–15 октября 2004 года, Рабочая группа приняла решение сохранить минимальное число Брикса в 16,0, предложенное на заседании и подтвержденное расчетной таблицей, использовавшейся для определения международных средних значений числа Брикса для виноградного сока.

Цель предлагаемой поправки состоит в обновлении минимального числа Брикса для восстановленных виноградных соков и пюре, приведенного в Приложении к "Общему стандарту на фруктовые соки и нектары", разделив этот показатель на две группы: группу 1 для *Vitis vinifera* и его гибридов с сохранением минимального числа Брикса в 16,0 и группу 2 для *Vitis labrusca* и его гибридов с минимальным числом Брикса в 14,0.

Кроме того, учитывая рекомендацию о переходе к более всеобъемлющим стандартам по мере возможности, данная поправка внесла бы в стандарт ясность, обеспечив его четкую связь с видами винограда, указанными в Приложении к стандарту.

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

Согласно МОБВ (2022 год), общая площадь виноградников в мире в 2021 году оценивалась в 7,3 млн га. Виноград в промышленных масштабах выращивается в 91 стране (ФАОСТАТ, 2020 год) и является одной из основных плодово-ягодных культур в мире, что делает его широкодоступным для прямого потребления и использования для производства алкогольной и безалкогольной продукции. По данным ФАОСТАТ (2020 год), общее количество экспортировавшегося виноградного сока в 2020 году составило 643 079 тонн на общую сумму в 697 749 тыс. долл. США.

Таким образом, предложение о внесении поправки в отношении виноградного сока в стандарт Кодекса соответствует "Критериям для установления приоритетов работы", приведенным в Руководстве по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус", в частности таким критериям, как:

- i. объемы производства и потребления в отдельных странах и объемы и структура торговли между странами; и
- ii. возможности международных или региональных рынков.

### 5. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемая поправка соответствует критериям, изложенным в стратегических целях 1 и 2 Стратегического плана Кодекса на 2020–2025 годы:

Цель 1.2: Своевременное реагирование Кодекса на возникающие вопросы и потребности членов. Своевременное решение данного вопроса позволит Кодексу эффективно и оперативно способствовать функционированию прочной нормативной базы, регулирующей поступление продуктов питания на международные рынки.

Цель 2.2: Содействие представлению и использованию репрезентативных в глобальном масштабе данных при разработке и пересмотре стандартов Кодекса. Расширение применения стандартов Кодекса достигается за счет того, что стандарты постоянно обновляются, обеспечивая репрезентативные в глобальном масштабе спецификации каждого продукта. Эффективные меры, принятые Кодексом, такие как предлагаемая поправка, позволяют на международном уровне согласовывать усилия по выработке единых всеобъемлющих стандартов.

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

Данное предложение связано с существующим "Общим стандартом на фруктовые соки и нектары" (СХС 247-2005).

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

Учитывая, что предлагаемые изменения носят уточняющий характер и связаны с повышением согласованности, научно-консультативная помощь не рассматривается как необходимая.

**8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта**

Такие потребности отсутствуют.

**9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы**

Ожидается, что решение по внесению данной поправки будет принято Комиссией с учетом критического обзора, проведенного Исполнительным комитетом в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, приведенной в Разделе II Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус".

Предлагается направить странам-членам циркулярное письмо с просьбой высказать свои замечания по вопросу о том, готова ли к принятию предлагаемая поправка, приведенная в Приложении 1.

**Приложение IV**  
**Только на языке оригинала**

**REPLIES TO CL 2022/58/OCS-EXEC - Request for comments on the Proposal for revision of the  
Standard for Milkfat Products (CXS 280-1973)**

| COMMENT  | MEMBER/OBSERVER       |
|--|-----------------------|
| At this time, Canada does not believe there is justification to support the proposal for new work. We believe the project document could benefit from further detail on the assessment against the criteria for the establishment of work priorities.  | <b>Canada</b>         |
| Colombia apoya la modificación que propone la República Islámica de Irán (ver justificación en la carta circular), y es ajustar los NM de Fe y Cu de acuerdo con la CXS 210-1999. Los NM de cobre y hierro de los aceites comestibles refinados de origen vegetal que son de 0,1 mg/kg y 1,5 mg/kg, respectivamente  | <b>Colombia</b>       |
| Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios a la CL 2022/58/OCS-CCEXEC y en principio apoya la propuesta de nuevo trabajo de revisión de la norma para los productosa base de grasade leche(CXS-280-1973 en los aspectos que se plantean en el documento de proyecto.   | <b>Cuba</b>           |
| <p>Egypt does Not support the Two introduced proposals (revising the limits for copper and iron in CXS 280-1973 to align with those in CXS 210-1999; or to deleting copper and iron content from the “Other contaminants” listed in the Appendix-additional information to CXS 280-1973 for ghee and butter oil as in other milk products), and support maintaining the maximum amount of copper (Cu) and iron (Fe) in those products at 0.05 and 0.2 mg/kg, respectively that mentioned in CXS 280 -1973, (Standard for Milkfat Products)</p> <p>We see that the key issue with aligning with those limits mentioned in CXS 210-1999 is that Iron and Copper catalyse the oxidation process leading to faster deterioration of the Milk Fat products.</p> <p>Also, as part of the refining process; antioxidants are added to the Vegetable oils, and thus they have some ability to withstand their impact. While some Milk Fat Products doesn't have antioxidants added, and then depending only on their natural antioxidants.</p> <p>Up on CXS 280 -1973 the Maximum peroxide value (milli-equivalents of oxygen/kg fat) is 0.3 for Anhydrous milkfat / Anhydrous butter oil, so Depending upon whether this needs to be met at time of manufacture or time of use, removal of copper/iron limits will impact the ability of those products to meet this limit at time of use and then shorten shelf life.</p> <p>Finally, We support to maintain the dairy limit mentioned in CXS 280 -1973 and not compare with the limits mentioned in CXS 210-1999 for vegetable oil OR delete those limits</p> | <b>Egypt</b>          |
| The EUMS support the proposal for new work to revise the maximum levels for iron and copper in <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973). To facilitate the work, Iran is invited to share the data, which would justify the need to change or delete the maximum levels for copper and for iron in ghee (CXS 280-1973).   | <b>European Union</b> |
| <p>Kenya suggests that the committee consider seeking scientific advice from the relevant FAO/WHO scientific body.</p> <p>Justification<br/>Codex Standards are developed based on sound science and therefore the contribution of a scientific body would be necessary to ensure safe levels are considered. Different food components interact differently within different types of foods and therefore a specific assessment should be done for a specific food product/ food category.</p>  | <b>Kenya</b>          |
| New Zealand does not support either proposal (option 1 or option 2) to change the values for copper and iron as set out in the proposed standard. We consider the standard should be retained as it is.  | <b>New Zealand</b>    |

|   |         |
|---|---------|
| <p>We suggest there has been a misunderstanding in the interpretation of the Standard for milk fat products. The Standard for milk fat products does not set maximum limits for copper and iron for safety reasons (as are set out in the other standards they are being compared with). Given they are not maximum limits they should not be treated as such. While values for copper and iron are included, the Standard explicitly notes that these are not mandatory limits. Instead they are voluntary, and are only included for quality purposes (not compliance).</p> <p>The rationale for the proposed Standard therefore does not apply. Making the proposed changes would in fact be disharmonious and not facilitate fair practice in food trade.</p>   |         |
| <p>The United States does not support this proposal to revise the <i>Standard for milkfat products</i> (CX 280-1973). We do not support the proposed options to either align the maximum limits for heavy metals with those of other edible fats and oils in Codex standards or to remove the limits of copper and iron residues in milkfat in CXS 280-1973.</p> <p>Copper and iron are essential micronutrients for dairy cows. Their content in milk fluctuates depending on the diet of the cows; however, there are quality reasons for maintaining limits of these micronutrients. Excessive amounts of copper and iron will negatively impact the oxidative stability of milkfat and may contribute to off-flavour and other defects in milkfat products. The establishment of the limits of copper and iron in milkfat requires a fine balance between dietary needs and the oxidative stability of milkfat. The necessary level of copper and iron in different commodities are not comparable. It is not appropriate to align their contents in the respective fat product.</p> <p>The United States does not support the removal of the limits in milkfat to prevent excessive amounts of copper and iron which could damage milkfat quality. Although these limits are not mandatory, they serve as a reference for quality control. (CXS 192-1995 <i>General Standard for Food Additives</i>).</p> <p>Also, according to Codex standard (CXS 280-1973), these limits on copper and iron are not mandatory as noted in the explanatory text in the appendix. Exceeding these limits will not be considered as non-compliance per se.</p>                                 | USA     |
| <p>IDF does not support either Option 1 or Option 2 proposed by Iran as we believe that there is no need to align the limits nor to remove them. Our preference would be to not proceed with any changes to the <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973).</p> <p>The limits on copper and iron are for guidance and quality purposes only, rather than mandatory contaminant limits. There are also valid technical reasons for maintaining the limits for copper and iron in the Standard as they currently stand.</p> <p>We note a possible concern that these limits could be misunderstood to be mandatory contaminant limits. However, we believe the Standard already explains that this is not the case.</p> <p>The nature of the limits in question<br/> We recognise that the <i>Standard for Milkfat Products</i> (CXS 280-1973) has a section in Appendix – Additional Information with the heading “2. Other Contaminants” and that this section sets out limits for copper and iron in Anhydrous Milkfat, Milkfat, Anhydrous Butter Oil, Butter Oil, and Ghee. We would like to call attention to the explanatory text for the Appendix: The additional information below does not affect the provisions in the preceding sections which are those that are essential to the product identity, the use of the name of the food and the safety of the food.<br/> This text explains that these limits are not mandatory limits. Therefore, there is no issue of non-compliance if these limits are not met. We note that the new work proposal refers to non-compliance and wonder whether there is some misunderstanding of the nature of these limits.</p> | IDF/FIL |

|   |  |
|---|--|
| <p>These limits are quality factors that provide guidance for the quality of milkfat products and are helpful to retain in the Standard.</p> <p>Food quality reasons for maintaining the limits and explanation of misalignment between commodity standards</p> <p>Flavour is a key valuable attribute of milkfat products. Oxidation of milkfat results in a deterioration of this flavour. Iron and copper are well-known to catalyse the oxidation of milkfat (Kehagias &amp; Radema, 1973) and increasing the maximum allowable level of copper and iron in milk fat products will lead to an increase in oxidation, and a deterioration in milk fat quality.</p> <p>For anhydrous milkfat in particular, it is important to control the copper and iron levels as antioxidants are not permitted to be added into anhydrous milkfat (CXS 192-1995 <i>General Standard for Food Additives</i>). Therefore, it is more important in anhydrous milkfat to have lower copper and iron levels than in products conforming to other commodity standards.</p> <p>Analytical methods</p> <p>Test results on copper and iron in butter and butterfat obtained through applying an ICP-MS method were all below the maximum limits of 0,2 mg/kg for iron and 0,05 mg/kg for copper. Therefore, IDF deems the current MLs in CXS 280-1973 feasible.</p> |  |
|---|--|