

# CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



World Health  
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Agenda Items 4, 5, 6, 7

CX/CAC/41 CRD/28  
Original language only

## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 2 – 6 July 2018

*Comments of Russian Federation*

### По пункту 4 повестки:

#### a) Комитет по маркировке пищевой продукции (CCFL):

Российская Федерация подтверждает резервирование позиции, озвученное в рамках CCFL и возражает против включения в раздел по маркировке срока годности Общего стандарта по маркировке упакованной продукции (CXS 1-1985) в текущей редакции положений подпункта vii пункта 4.7.1, определяющих критерии продукции, для которой указание срока годности является необязательным, а также перечень подобной продукции.

Считаем, что разработка списка продукции, в маркировке которой указание срока годности не требуется, а также соответствующих критериев для подобной продукции нуждается в дальнейшей детальной проработке.

Считаем, что критерии определения продукции, для которой требование указания сроков годности не является обязательным, в предложенной редакции подвергнет существенному риску здоровье потребителей, может способствовать попаданию на рынок и/или потреблению небезопасной продукции.

Кроме того, формулировка критерия 3 не имеет единой трактовки, и может пониматься по-разному производителями и потребителями. Особую озабоченность также вызывают пищевые продукты, расфасованные в непрозрачную упаковку, в связи с чем не представляется возможным для покупателя проверить соблюдение данного критерия. Формулировка данного критерия требует серьезной доработки.

Относительно списка продукции, представленной в проекте документа, возразить против включения в него следующих видов продукции: хлебобулочных изделий и кондитерской продукции, конфет, содержащих ароматизированный или подкрашенный сахар.

Считаем, что при дальнейшей работе над формулировками критериев, а также списка продукции, не требующих обязательной маркировки срока годности необходимо учесть научные и/или технологические обоснования.

Также считаем, что необходима более жесткая формулировка последнего параграфа подпункта vii пункта 4.7.1, предусматривающая обязательность указания даты производства и/или упаковки продукции. (В настоящее время проект предусматривает добровольный характер указания данных сведений).

В связи с вышеизложенным Российская Федерация не может согласиться с предложенными изменениями в раздел по маркировке срока годности Общего стандарта по маркировке упакованной продукции (CXS 1-1985) в части положений подпункта vii пункта 4.7.1 и вновь подтверждает резервирование своей позиции по данному вопросу.

#### b) Комитет по остаткам ветеринарных препаратов (CCRVDF):

В связи с тем, что не существует безопасного уровня остаточного содержания генциан виолета (красителя, противогрибкового и антипротозойного препарата) в продукции животного происхождения, в том числе метаболитов, в пищевых продуктах, которые представляли бы приемлемый риск для здоровья потребителей, Российская Федерация поддерживает запрет применения генциан виолета у

продуктивных животных, а также разработку проекта по управлению риском в отношении данного препарата (RMR risk management recommendations).

с) Комитета по пищевым добавкам (CCFA)

Предлагаемый проект спецификаций по идентичности и чистоте пищевых добавок (СХМ 6)

Согласно проведенным оценкам рисков диоксид кремния аморфного (INS 551) и диоксида титана (INS 171) содержат в составе наноразмерные частицы, что не было учтено JECFA при описании их токсикологических характеристик. Вместе с тем, согласно имеющимся международным данным наноразмерные частицы диоксида кремния и диоксида титана могут оказывать негативное воздействие на организм.

Антислеживающий агент натрия алюминия силикат (INS 554) также может оказывать токсикологическое воздействие на организм человека при избыточном потреблении в составе пищевых продуктов. Данный эффект обуславливается токсическими свойствами алюминия.

Проведенные ВОЗ, EFSA, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» оценки свидетельствуют о значительном превышении потребления алюминия за счет использования пищевых добавок населением в различных странах мира. В том числе и в Российской Федерации.

В этой связи Российская Федерация считает необходимым проведение дополнительных оценок риска для здоровья населения диоксида кремния аморфного (INS 551), диоксида титана (INS 171), а также Алюмосиликат натрия (R) (INS 554) с учетом наличия в их составе наноразмерных частиц.

Пересмотренная редакция Названий классов и Международной системы нумерации для пищевых добавок (СХГ 36-1989)

Российская Федерация поддерживает введение нумерации пищевых добавок для стевииол гликозидов - INS 960 - в качестве группового номера, для стевииол гликозидов из стевии *Stevia rebaudiana* Bertoni - INS 960a, ребаудиозида А из генетически-модифицированного штамма *Yarrowia lipolytica* - INS 960b(i). Подобная классификация позволит дифференцировать в маркировке пищевой продукции стевииолгликозиды растительного происхождения и полученные из ГМО.

Вместе с тем считаем, что спецификацию на пищевую добавку ребаудиозид А из ГММ штамма *Yarrowia Lipolytica* INS No 960b(i) (FAO JECFA Monograph 19, 2016) необходимо дополнить уникальным номером-кодом штамма-производителя, присвоенным ему изготовителем и закрепленным JECFA на основании проведенного анализа рисков (анализа патогенности, токсигенности штамма-производителя, штамма-донора и штамма реципиента и других необходимых данных об его свойствах, которые могут повлиять на здоровье человека).

Пересмотренные положения разделов "Пищевые добавки" ОСПД, подлежащие согласованию с текстами приложений, относящимися к консервированным манго, консервированным грушам и консервированным ананасам в Стандарте на некоторые консервированные фрукты (СХС 319-2015), а также с 14 стандартами на рыбу и рыбные продукты

Российская Федерация считает, что перечень критериев для включения пищевой добавки в таблицу 3 должен быть дополнен требованием наличия технологической необходимости ее использования в той или иной пищевой категории, сведениями о преимуществе использования пищевой добавки перед другими способами приготовления пищевого продукта, может ли использование этой пищевой добавки в данной категории пищевого продукта ввести в заблуждение потребителей относительно свойств пищевого продукта. Это основные критерии, определяющие возможность использования пищевых добавок в соответствии с САС 192-1995.

Российская Федерация предлагает следующую редакцию данного пункта:

« The Committee endorsed the following criteria for the automatic inclusion of a Table 3 provision for the additive into the Step process at Step 2:

- (i) a JECFA ADI of "not specified" and full JECFA specifications; and
- (ii) an INS name, number and functional class.
- (iii) is the use technologically justified?
- (iv) is there an advantage in the use of the additive?
- (v) could the use of the additive mislead consumers?»

Положения о пищевых добавках Общего стандарта на пищевые добавки (ОСПД) (CXS 192-1995)

Standard for Edible Fats and Oils Not covered by Individual Standards (CXS 19-1981), Standard for Named Vegetable Oils (CXS 210-1999)

Российская Федерация не поддерживает утверждение предложения по использованию цитрата кальция и цитрата калия (tricalcium citrate (INS 333(ii)) and tripotassium citrate (INS 332(ii)) в качестве антиоксиданта при изготовлении жиров (Edible Fats and Oils) и растительного масла (Vegetable Oils), ввиду отсутствия технологического обоснования использования указанных пищевых добавок в данных категориях пищевой продукции.

Пищевая категория No.12.5.1 Готовые супы и бульоны, включая консервированные и расфасованные, замороженные

Российская Федерация не поддерживает предложение по использованию низина (INS 234) в этой категории пищевой продукции. Обращаем внимание, что данное предложение не имеет технологического обоснования. Низин А, разрешенный для использования в пищевой промышленности, оказывает бактериостатическое действие только на грамположительные микроорганизмы. Вместе с тем причиной порчи супов и бульонов в большем проценте случаев являются грамотрицательные микроорганизмы. Кроме того, низин является пептидным антибиотиком. Расширение области использования низина способствует появлению антибиотикорезистентных штаммов микроорганизмов и усиливает эту проблему в еще в большей степени.

**По пункту 5 повестки заседания:**

Комитет по питанию и специализированным пищевым продуктам (CCNFSDU):

Российская Федерация поддерживает предлагаемые Комитетом требования к составу последующих смесей, предусмотренные новой редакцией стандарта на последующие смеси (CXS 156-1987): раздел «Требования к составу смесей для младенцев до 12 месяцев и детей младшего возраста». В тоже время обращаем внимание, что обсуждение преамбулы и названия продукта должно быть отложено до формирования технических требований к продукту.

**По пункту 6 повестки заседания:**

Соответствующие положения о пищевых добавках стандартов на сыр моцарелла (CXS 262-2006), зерненный творог (CXS 273-1968), сливочный сыр (CXS 275-1973), ферментированное молоко (CXS 243-2003) и пастообразные продукты из молочного жира (спреды) (CXS 253-2006).

Российская Федерация поддерживает работу по пересмотру регламентов использования малатов (INS 351(i), (ii)) и тартратов (INS 336(i), (ii)) в соответствии со стандартами на «Сыр Моцарелла» (Standard for Mozzarella (CXS 262-2006), «Сыр Коттедж» (Cottage Cheese (CXS 273-1968); «Творожный сыр» (Cream Cheese (CXS 275-1973); «Кисломолочные продукты (Fermented Milks (CXS 243-2003); «Молочные спреды» (Dairy Fat Spreads (CXS 253-2006).

Положение об использовании сорбата натрия (INS 201) в качестве пищевой добавки стандартов на лапшу быстрого приготовления (CXS 249-2006), ферментированное молоко (CXS 243-2003), пастообразные продукты из молочного жира (спреды) (CXS 253-2006), сыр моцарелла (CXS 262-2006), сыр чеддер (CXS 263-1966), сыр данбо (CXS 264-1966), сыр эдам (CXS 265-1966), сыр гауда (CXS 266-1966), сыр хаварти (CXS 267-1966), сыр самсё (CXS 268-1966), сыр эмменталь (CXS 269-1967), сыр тильзитер (CXS 270-1968), сыр сен-полен (CXS 271-1968), сыр проволоне (CXS 272-1968), зерненный творог (CXS 273-1968), сливочный сыр (CXS 275-1973) и сыр (CXS 283-1978).

Российская Федерация поддерживает пересмотр регламентов использования сорбатов натрия (INS 201) в указанных выше видах продукции.

Также считаем, что процедура по пересмотру регламентов должна проводиться с учетом оценок рисков для здоровья потребителей от поступления сорбатов из всех категорий пищевых продуктов, а также с учетом технологической необходимости использования консервантов в этих категориях пищевых продуктов.

**По пункту 7 повестки заседания**Комитет по маркировке пищевой продукции (CCFL):

Российская Федерация поддерживает начало новой работы по подготовке руководства по использованию упрощенной информации о питательной ценности на передней стороне упаковки (FOPL).

При этом Российская Федерация считает крайне важным включить в раздел 3 проектного документа принципы мониторинга эффективности разработанных систем национальными или региональными регулирующими органами в качестве одного из разделов будущего документа.

Комитет по гигиене пищевой продукции (CCFH):

Российская Федерация поддерживает начало новой работы по подготовке Руководства по управлению вспышками/кризисами пищевых болезней микробиологического происхождения. Также сообщаем о готовности российских специалистов принять непосредственное участие в работе по данному направлению.

Комитет по остаткам пестицидов (CCPR)

Российская Федерация в отношении приоритетного перечня пестицидов, подлежащих оценке JMPR:

- предлагает включить в число приоритетных действующее вещество глифосат (2 класс опасности). Необходимо снижение допустимой суточной дозы (ДСД) и МДУ в продовольственном сырье и пищевых продуктах;
- выступает против включения в указанный перечень действующих веществ ацетохлор (канцероген, высоко опасное вещество, 2-й класс), тебуконазол (тератоген, 2-й класс опасности), изоксафлютол (канцероген, класс опасности 2 С), флуазифоп-П-бутил (2-й класс опасности по тератогенности и эмбриотоксичности). Ввиду особой опасности данных действующих веществ выступаем против установления МДУ для их остаточного содержания в сельскохозяйственной продукции, широко используемых в питании населения;
- предлагает пересмотреть гигиенические нормативы на действующее вещество фипронил.