



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Пункт 4.2 повестки дня

СХ/САС 21/44/4
Сентябрь 2021 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок четвертая сессия

РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ЗАГРЯЗНЯЮЩИМ ПРИМЕСЯМ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ (СССФ) 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 СССР 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 СССР перечислены в **Части 2** настоящего документа и, в случае утверждения, будут переведены на Шаг 6 для подготовки дальнейших замечаний и рассмотрения СССР.
3. Замечания СССР по предлагаемым проектам стандартов и родственных текстов, представленные в соответствии с Процедурой разработки стандартов Кодекса и родственных текстов, приводятся в документе СХ/САС 21/44/4 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 СССР 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 81-й сессии 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
CCCF	Предлагаемые МДУ содержания кадмия в шоколаде с фактическим или заявленным содержанием какао-продуктов в сухом веществе <30% (CXS 193-1995)	REP21/CF пункты 18–27, Приложение II	N15-2014	8
	Предлагаемые МДУ содержания кадмия в шоколаде с фактическим или заявленным содержанием какао-продуктов в сухом веществе от ≥30% до <50% (CXS 193-1995)	REP21/CF пункты 28–40, Приложение II	N15-2014	5/8
	Поправка к МДУ содержания свинца во фруктовых соках (CXS 193-1995)	REP21/CF пункты 98 и 101, Приложение IV		Утверждение
	Пересмотр "Норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения пищевых продуктов свинцом" (CXS 56-2004)	REP21/CF пункт 106, Приложение V	N06-2019	5/8

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

Орган Кодекса	Стандарты и родственные тексты	Ссылка	Код работы
CCCF	Предлагаемый проект "Норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием" ¹	REP21/CF пункт 59, Приложение III	N07-2019

Часть 3 – Предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCCF	Предложение о проведении новой работы по установлению МДУ содержания метилртути в большеголове атлантическом и конгрио черном (CXS 193-1995)	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/CF, пункты 163 и 166, Приложение VI • Приложение I к настоящему документу
CCCF	Предложение о проведении новой работы по разработке "Норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения микотоксинами маниока и продуктов на его основе"	<ul style="list-style-type: none"> • REP21/CF, пункт 169, Приложение VII • Приложение II к настоящему документу

¹ CCCF запрашивает перенос срока завершения работы на 2023 год.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НОВОЙ РАБОТЕ
УСТАНОВЛЕНИЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ СОДЕРЖАНИЯ МЕТИЛРТУТИ
В БОЛЬШЕГОЛОВЕ АТЛАНТИЧЕСКОМ И КОНГРИО ЧЕРНОМ
(на утверждение)**

1. Цель и сфера охвата новой работы

Данная работа предполагает установление максимально допустимых уровней (МДУ) содержания метилртути в большеголове атлантического и конгрио черном.

2. Значимость и актуальность

Действующие в настоящее время значения МДУ содержания метилртути в рыбе (тунец: 1,2 мг/кг, берикс-альфонсо: 1,5 мг/кг, парусниковые: 1,7 мг/кг и акулы: 1,6 мг/кг) были установлены в 2018 году². Эти МДУ заменили собой рекомендуемые уровни (РУ), распространяющиеся на все хищные и нехищные виды рыб, как это предусмотрено решением Комиссии об установлении не РУ, а МДУ (REP18/CF, п. 81). До этого было рекомендовано начать обсуждение вопроса о рассмотрении МДУ для других видов, включенных в базу данных программы GEMS/Food, имея в виду, что предварительный анализ этого вопроса содержится во вспомогательном дискуссионном документе (CX/CF 17/11/12, п. 15). После достижения на 12-й сессии CCCF договоренности руководствоваться при установлении МДУ метилртути в рыбе принципом "самый низкий разумно достижимый уровень" (принцип ALARA), пришло время приступить к установлению МДУ для других видов рыб.

3. Основные рассматриваемые аспекты

МДУ метилртути в других видах рыб, в частности с учетом:

- a. результатов обсуждения в CCCF;
- b. оценки рисков, проведенной ОКЭПД;
- c. выводов по итогам Совместных консультаций экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе потребления рыбы;
- d. достижимости МДУ.

Было установлено, что средний уровень содержания метилртути, достаточный для превышения критерия отбора, составляющего 0,3 мг/кг, наблюдается у следующих видов рыб:

большеголов атлантический конгрио черный

4. Оценка на основе критериев для установления приоритетов работы

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

Новая работа позволит определить МДУ метилртути в установленных видах рыб, в которых средний уровень содержания метилртути достаточен для превышения критерия отбора, составляющего 0,3 мг/кг.

Различия в национальном законодательстве и существующие или потенциальные препятствия для международной торговли.

Международная торговля рыбой и рыбопродуктами растет, и новая работа позволит установить согласованные на международном уровне стандарты. В стоимостном выражении объем торговли этими тремя видами рыб равен объему торговли видами, для которых установлены МДУ, или даже превышает его.

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

Предлагаемая работа по определению МДУ метилртути в установленных видах рыб какими-либо другими международными организациями не проводилась, и соответствующие международные межправительственные органы предложений о проведении такой работы не вносили.

Глобальная значимость проблемы или вопроса

Потребление рыбы и рыбопродуктов и международная торговля ими растут, поэтому эта работа представляет общемировой интерес и становится все более значимой.

² "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

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

Эта работа была предложена исходя из потребностей, установленных членами в связи с безопасностью пищевых продуктов, питанием и добросовестной торговлей пищевыми продуктами. Уже наблюдается значительная торговля видами рыб, в которых потенциальное содержание превышает критерий отбора, составляющий 0,3 мг/кг.

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

В ходе этой работы будут максимально широко использоваться научные рекомендации экспертных органов ФАО/ВОЗ. Кроме того, при анализе вариантов минимизации рисков будут в полном объеме учтены все соответствующие факторы.

Стратегическая цель 4: Обеспечение участия всех членов Кодекса на всех этапах разработки стандартов

Учитывая интерес международного сообщества к вопросам торговли рыбой и ее потребления, эта работа позволит охватить все аспекты поставленной задачи, для чего потребуются участие в ней как развитых, так и развивающихся стран.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

Эту новую работу рекомендуется проводить в соответствии с критериями установления МДУ для пищевых продуктов и кормов, как это предусмотрено в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

7. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Получены научные рекомендации Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) и Совместного консультативного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по рискам и пользе потребления рыбы.

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

Никаких потребностей в дополнительных технических материалах сторонних организаций не установлено.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия на Шаге 5 и предлагаемую дату принятия Комиссией; срок разработки стандарта, как правило, не должен превышать пять лет.

Установленные виды	Сроки исполнения
конгрио черный большеголов атлантический	Окончательное утверждение Комиссией в 2024 году или ранее

ПРИЛОЖЕНИЕ VII**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НОВОЙ РАБОТЕ****Разработка "Норм и правил предотвращения и снижения загрязнения микотоксинами маниока и продуктов на его основе"
(на утверждение)****1. Цель и сфера охвата новой работы**

Целью предлагаемой новой работы является разработка норм и правил (НП), которые послужат странам – членам Кодекса и соответствующим заинтересованным структурам, в частности фермерам, предприятиям, производящим продукты на основе маниока (включая мелких производителей), национальным/региональным техническим/регулирующим ведомствам и т. д., руководством по минимизации рисков посредством предотвращения/снижения загрязнения микотоксинами, т. е. афлатоксинами и охратоксином А (ОТА), маниока и продуктов на основе маниока во время предпосадочной обработки, посадки, послеуборочной обработки, включая ферментацию, сушку, хранение и реализацию.

2. Востребованность и своевременность

Афлатоксины являются известными гепатотоксинами, вызывающими смерть людей, и описаны в литературе как канцерогены природного происхождения, которые в первую очередь ассоциируются с появлением рака печени. Афлатоксин В1 был, в частности, идентифицирован как причинный фактор развития гепатоцеллюлярной карциномы, нового хронического заболевания, вызывающего глобальную обеспокоенность.

Токсичность ОТА была рассмотрена Международным агентством по изучению рака (МАИР), которое классифицировало ОТА как возможный канцероген для человека (группа 2В), а также Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД). ОТА – это микотоксин, который встречается во всем мире в естественном виде в пищевых продуктах, включая корнеплоды, клубни и продукты из них. В корнеплодах и клубнях виды фузариума были отнесены к загрязняющим микотоксинам, появляющимся до сбора урожая, а виды аспергилла и пеницилла – к микотоксинам, появляющимся после сбора урожая.

В дискуссионных документах, рассмотренных Комитетом Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (СССФ) маниок описывается как все более значимый в глобальных масштабах корнеплод, широко используемый в качестве пищевого продукта, сырья для изготовления пищевых продуктов, кормов, фармацевтической и кондитерской продукции. Следует отметить его очевидную значимость в международной, особенно в региональной, торговле, в частности между членами Координационного комитета ФАО/ВОЗ по Африке (ССАФРИКА). Влияние на здоровье афлатоксинов и ОТА в маниоке и продуктах на его основе было рассмотрено на 13-й сессии СССР в 2019 году (CX/CF 19/13/14). Резюме данных по итогам регионального анализа общего рациона питания, проведенного при поддержке ВТО/ФАО/ВОЗ в четырех стран Африки к югу от Сахары, свидетельствует, что загрязнение маниока афлатоксинами и ОТА представляет собой серьезную медицинскую проблему.

НП помогут странам соблюдать меры и протоколы по предотвращению/снижению содержания афлатоксинов и ОТА в маниоке и продуктах на его основе, что в свою очередь будет способствовать развитию торговли. С учетом возможных проблем для здоровья людей необходимо обеспечить безопасность использования и потребления маниока, а передовая практика в сельском хозяйстве, переработке и реализации поможет в достижении этой цели.

3. Основные рассматриваемые аспекты

НП будут охватывать следующие звенья производственно-сбытовой цепочки:

1. подготовка почвы,
2. возделывание,
3. предуборочный период,
4. обращение после сбора урожая,
5. хранение,
6. транспортировка.

4. Оценка на основе критериев для установления приоритетов работы**Общий критерий**

Эта работа необходима для защиты здоровья потребителей и предотвращения/сокращения послеуборочных потерь с помощью оптимальных с точки зрения безопасности пищевых продуктов и продовольственной безопасности агротехнологий. Она необходима также для обеспечения

добросовестной торговой практики с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

НП послужат странам и соответствующим заинтересованным структурам руководством по управлению рисками для повышения общей безопасности и качества маниока и продуктов на его основе путем предотвращения/снижения загрязнения афлатоксинами и ОТА, для минимизации таким образом попадания афлатоксинов и ОТА в ежедневный рацион потребителей корней/клубней и продуктов из них, а также для расширения торговли этими продуктами.

Особые критерии

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

НП будут содержать предназначенную для стран – членов Кодекса и заинтересованных структур информацию о согласованных на международном уровне методах минимизации рисков для предотвращения/сокращения загрязнения афлатоксинами и ОТА маниока и продуктов на его основе для обеспечения здоровья населения и добросовестной торговой практики.

б. Объем работ и установление приоритетных направлений работы

См. пункты 1 и 3.

с. Работа, ранее выполненная другими организациями в этой области

СССФ является вспомогательным органом Комиссии "Кодекс Алиментариус", в компетенцию которого входит подготовка рекомендаций по минимизации рисков по всей продовольственной цепочке для недопущения загрязнения продовольствия и пищевой продукции химическими веществами и токсинами. Одним из способов достижения этой цели является разработка норм и правил. Уже существует документ "Нормы и правила снижения содержания синильной кислоты (HCN) в маниоке и продуктах из маниока" (СХС 73-2013), который помогает сохранить качество и безопасность этих продуктов.

Что касается микотоксинов, то определенная работа по минимизации содержания микотоксинов в корнях и клубнях уже проводилась некоторыми организациями и агентствами, например, Международным институтом тропического сельского хозяйства, Национальным научно-исследовательским институтом корнеплодов, Умудике, юго-восток Нигерии, и университетами в поясах тропических лесов Нигерии. Африканский союз (АС), через свое Партнерство по контролю афлатоксинов в Африке (платформа РАСА), стремится искоренить негативное воздействие афлатоксинов на здоровье человека на континенте.

Однако в настоящее время не существует какого-либо единого международного документа, в котором были бы обобщены имеющиеся на сегодняшний день соответствующие методы минимизации рисков и который наиболее полно отражал бы эффективные меры, применяемые во всем мире для предотвращения загрязнения микотоксинами свежего и переработанного маниока, для применения членами Кодекса и соответствующими заинтересованными сторонами. Данные НП будут опираться на работу признанных организаций, учреждений и технических программ/платформ по всему миру и станут таким уникальным единым согласованным на международном уровне руководством для использования странами и другими заинтересованными сторонами.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы.

Цель 1: Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

Загрязнение афлатоксинами и ОТА маниока и продуктов на его основе представляет собой проблему для системы здравоохранения. С учетом того, что маниок или продукты на его основе считаются основными продуктами питания в некоторых регионах и странах, необходимо, чтобы использование и потребление маниока были безопасными. Кроме того, торговля маниоком и продуктами из него растет, поэтому необходимо также обеспечить безопасную и добросовестную торговлю.

Данная работа позволит согласовать практику минимизации рисков в отдельных регионах и странах, чтобы способствовать максимально широкому применению стандартов Кодекса для защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной торговой практики. Результат этой работы будет также способствовать формированию эффективной нормативной базы международной торговли путем принятия надлежащих управленческих решений, которые подтвердили свою эффективность и применяются во всем мире для предотвращения/снижения загрязнения этих продуктов афлатоксинами и ОТА.

Цель 2: *Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса*

Эта работа поможет определить различные варианты минимизации рисков и разработать стратегии предотвращения/снижения афлатоксинов и ОТА при производстве и переработке маниока на основе научных данных и принципов анализа рисков.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса

В настоящее время не существует документа Кодекса, касающегося загрязнения маниока и продуктов на его основе микотоксинами. Разработка НП будет способствовать расширению применения уже существующих товарных стандартов на свежий и переработанный маниок, например, стандартов Кодекса на сладкий маниок (CXS 238-2003), на горький маниок (CXS 300-2010), на муку из маниока (CXS 176-1989), на гари (CXS 151-1985) и т. д., а также дополнит НП по ограничению содержанию HCN в маниоке и продуктах на его основе.

7. Определение потребностей в экспертной научно-консультативной поддержке и ее доступности

В настоящее время нет необходимости в экспертной помощи со стороны научных консультативных органов, таких как ОКЭПД. Существует несколько доступных для ознакомления публикаций по минимизации содержания микотоксинов, опубликованных ФАО и другими организациями/агентствами.

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

В настоящее время нет необходимости в техническом участии сторонних организаций. Однако при необходимости с такими известными органами следует связаться.

9. Предлагаемый график работ, включая дату начала работы и предполагаемую дату принятия Комиссией "Кодекс Алиментариус"

При условии утверждения Комиссией в 2021 году НП будут распространены для комментариев и рассмотрения на 15-й сессии CCCF в 2022 году. Принятие Комиссией запланировано на 2024 год или ранее.