



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

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок вторая сессия

Женевский международный конференц-центр, Женева, Швейцария, 8–12 июля 2019 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ О НОВОЙ РАБОТЕ¹

Ниже представлен перечень предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов со ссылками на проектные документы в соответствующих докладах. В каждом случае Комиссии предлагается принять решение о целесообразности новой работы с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу ее следует поручить. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете *Стратегического плана на 2014–2019 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус"*.

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
Комитет по остаткам пестицидов (CCPR)	Предложение о новой работе по составлению руководства в отношении соединений, представляющих минимальную опасность для здоровья человека и не требующих установления МДУ	REP19/PR п. 206, Приложение IX
	Приоритетный перечень пестицидов, подлежащих оценке ССОП в 2020 году ²	REP19/PR п. 250, Приложение X
Комитет по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (CCCF)	Установление МДУ содержания свинца для некоторых категорий пищевых продуктов	REP19/CF п. 96, Приложение VI
	Пересмотр "Норм и правил предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом" (СХС 56-2004)	REP19/CF п. 107, Приложение VII
	Разработка норм и правил по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием	REP19/CF п. 112, Приложение VIII
	Установление МДУ содержания афлатоксинов в некоторых зерновых и в пищевых продуктах на зерновой основе, в том числе предназначенных для младенцев и детей раннего возраста	REP19/CF п. 155, Приложение IX

¹ Настоящий документ содержит предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов, которые были сформулированы по итогам совещаний Кодекса, проведенных в апреле и мае 2019 года.

² Приоритетный перечень пестицидов включен Приложение X доклада REP19/PR

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
Комитет по маркировке пищевых продуктов (CCFL)	Предлагаемый проект руководства по маркировке пищевых продуктов, реализуемых через интернет/электронную торговлю	REP19/FL п. 91(а), Приложение III
	Предложение о новой работе по включению в маркировку пищевых продуктов информации об аллергенах. Пересмотр "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов": включение в маркировку информации об аллергенах и разработка руководства по составлению маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов	REP19/FL п. 98(а), Приложение IV

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ
ПО СОСТАВЛЕНИЮ РУКОВОДСТВА В ОТНОШЕНИИ СОЕДИНЕНИЙ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИХ
МИНИМАЛЬНУЮ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И НЕ ТРЕБУЮЩИХ УСТАНОВЛЕНИЯ
МДУ

I. ЦЕЛЬ И КРУГ ВОПРОСОВ

Целью предлагаемой новой работы является составление международного справочного руководства по согласованию концепций и критериев признания пестицидов, представляющих минимальную опасность для здоровья человека, не требующими установления минимально допустимых уровней Кодекса (МДУ).

II. ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Глобальный подход к регулированию использования пестицидов химического происхождения налагает все более жесткие ограничения на этот вид продукции как с точки зрения разрешения на использование, так и в отношении максимально допустимых уровней остаточного содержания пестицидов в пищевых продуктах и кормах. Это является следствием роста озабоченности в связи с опасностью пестицидов для здоровья человека, которую высказывают научные органы, потребители, организации по охране здоровья потребителей и ряд учреждений, занимающихся оценкой и регулированием рисков, во всем мире.

Продукты, представляющие минимальную опасность для здоровья человека, такие как биопестициды, по-прежнему играют весьма важную роль в защите растений, и существуют опасения, что если их не будут считать "безопасными" или не включат в стандарты Кодекса, то производители сельхозпродукции не захотят использовать эти важные инструменты в своих хозяйствах.

Этот подход способствует развитию новых технологий и продуктов защиты растений, многие из которых производятся из материалов биологического или природного происхождения и дополняют средства химической защиты растений. В последние годы во всем мире наблюдается значительный рост использования биопестицидов как в традиционном сельском хозяйстве, так и в органическом производстве. По данным Dunham Trimmer (2017), последние пять лет рынок биопестицидов растет на 12–17 процентов в год, т.е. в два-три раза быстрее, чем рынок химических пестицидов. Следует также отметить, что нехимические и биологические методы борьбы с вредителями обретают все более важную роль в комплексной борьбе с сельскохозяйственными вредителями (КБВ).

III. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Определения понятий и предложения по выбору критериев определения пестицидов, представляющих минимальную опасность для здоровья человека и поэтому не требующих установления МДУ.

IV. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

Общий критерий

Соответствие стратегическим целям Кодекса

Выполнение этой работы будет способствовать реализации первой стратегической цели Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы: "установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием", а именно задачи 1.2: "активное выявление возникающих вопросов, а также потребностей членов и разработка по мере необходимости соответствующих стандартов на пищевые продукты".

Критерии, применяемые к вопросам общего характера

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

Краткий сравнительный анализ международного законодательства по вопросам оценки и выдачи разрешений на использование пестицидов для веществ, представляющих минимальную опасность для здоровья человека, которые имеют в своем составе некоторые минеральные вещества природного происхождения, а также пестицидов биологического происхождения, свидетельствует о наличии различных критериев освобождения от необходимости

устанавливать МДУ.

До настоящего времени ни о каких серьезных проблемах в международной торговле в этой связи не сообщалось. Однако действующие национальные нормы и отсутствие четких указаний в отношении таких веществ могут стать источником проблем в торговле в будущем.

a. Объем работ и установление приоритетных направлений работы

См. раздел I.

b. Работа, уже начатая в этой области другими международными организациями и/или предложенная профильной международной межгосударственной организацией или организациями

В повестку дня 2017 года Группы экспертов по биопестицидам (EGBP) Организации экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) был включен вопрос о подготовке руководства по критериям освобождения от необходимости установления МДУ для "активных субстанций". На своем заседании в июне 2018 года EGBP была проинформирована о работе, начатой в Комитете Кодекса по остаткам пестицидов (CCPR), поэтому эта группа экспертов решила приостановить свою деятельность по этой тематике в рамках ОЭСР и поддержать работу CCPR.

c. Пригодность предмета предложения для стандартизации

Предложение считается реализуемым, поскольку, как и в других случаях, когда работа осуществляется на уровне Комиссии "Кодекс Алиментариус", за основу могут быть взяты действующие нормы стран-членов, а в качестве справочных материалов можно использовать результаты, достигнутые в этой области другими межправительственными международными организациями.

d. Глобальная значимость вопроса или проблемы

См. п. 2 настоящего документа.

V. ИНФОРМАЦИЯ О ВЗАИМОСВЯЗИ МЕЖДУ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ О НОВОЙ РАБОТЕ И ДЕЙСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Изучив библиографию Комиссии "Кодекс Алиментариус", можно заключить, что единственные имеющиеся указания Кодекса в отношении данного вида продукции содержатся в документе "Методические указания по производству, переработке, маркировке и сбыту экологически чистых пищевых продуктов" (CAC/GL 32-1999), подготовленные Комитетом по маркировке пищевых продуктов (CCFL). В таблице 2 Приложения 2 к этому документу приведен перечень веществ, разрешенных к использованию в производстве экологически чистых продуктов: он включает минеральные вещества природного происхождения, а также пестициды биологического происхождения. Однако в этом документе не указано, выведены ли такие вещества из-под действия положений об установлении МДУ, и не перечислены те основные моменты, которые должны быть рассмотрены в предлагаемых методических рекомендациях, например согласование понятий, критерии классификации соединений, представляющих минимальную опасность для здоровья человека, и другие вопросы, относящиеся к компетенции CCPR.

VI. ВОЗМОЖНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ

В ходе разработки этого руководства в качестве справочных материалов будут использоваться рекомендации Секретариата ССОП, ФАО и ВОЗ.

VII. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ СТОРОННИХ ОРГАНИЗАЦИЙ В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА

В настоящее время такое участие не требуется.

VIII. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ НОВОЙ РАБОТЫ

Если 42-я сессия Комиссии (2019 год) одобрит эту работу, то руководство будет рассмотрено на 52-й сессии CCPR (2020 год) и должно быть готово для утверждения Комиссией в 2022 году или ранее.

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ
УСТАНОВЛЕНИЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЦА ДЛЯ
НЕКОТОРЫХ КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. Цель и рамки

Целью этой работы является защита здоровья населения путем согласования уровня содержания свинца в категориях пищевых продуктов, не включенных в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995), и обеспечения добросовестной международной торговли продовольствием.

2. Значимость и актуальность

Свинец оценивался на 16-й, 22-й, 30-й, 41-й, 53-й и 73-й сессиях ОКЭПД. На 73-й сессии ОКЭПД по поручению Комитета по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (СССФ) была проведена новая токсикологическая оценка свинца в пищевых продуктах. В этой оценке ОКЭПД³ указано, что с воздействием свинца связаны многочисленные последствия, включая различные нервно-психические расстройства, нарушения функции почек, гипертонию, нарушение фертильности и неблагоприятные исходы беременности. Из-за воздействия свинца на центральную нервную систему наиболее восприимчивыми к нему подгруппами населения являются эмбрионы, младенцы и дети. ОКЭПД отозвал установленное ранее значение условно переносимого недельного поступления (УПНП) свинца в размере 25 мкг/кг массы тела и пришел к выводу о невозможности установить новый допустимый уровень ввиду отсутствия указаний на то, при каком пороговом значении наступают соответствующие негативные последствия. ОКЭПД также заключил, что в группах населения, в рационе питания которых уровень свинца повышен в течение длительного времени, следует принять меры по выявлению основных источников этого элемента и, в случае необходимости, изыскать методы сокращения присутствия свинца в рационе, соответствующие необходимому уровню снижения риска.

Пища является главным источником воздействия свинца на организм. В "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" не установлены МДУ содержания свинца для нескольких категорий пищевых продуктов, в которых он присутствует в большем количестве, чем в ряде продуктов, для которых МДУ установлены (чати из манго, маринованные огурцы и т.п.). При этом есть целый ряд широко распространенных категорий продуктов питания, в которых уровень содержания свинца высок, и они могут вносить существенный вклад в общий объем его потребления.

В этой связи и в целях снижения воздействия свинца на организм человека следует провести новую работу по установлению МДУ содержания свинца в различных категориях пищевых продуктов, которые не охвачены "Общим стандартом на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах".

3. Основные рассматриваемые аспекты

Новые МДУ содержания свинца в следующих категориях пищевых продуктов:

- пищевые продукты для младенцев и детей младшего возраста (за исключением тех, для которых МДУ уже установлены в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах");
- специи и ароматические травы;
- яйца;
- сахара и кондитерские изделия, кроме какао.

Поскольку указанные выше категории охватывают широкий спектр пищевых продуктов, следует провести анализ дополнительных имеющихся данных, чтобы определить те подкатегории, для которых необходимо установить МДУ.

Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

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

³ JECFA. Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. Seventy-third report of the joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO Technical Report Series 960.

В рамках новой работы будут установлены максимально допустимые уровни содержания свинца для нескольких категорий пищевых продуктов.

- b) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли*

В результате проведения этой новой работы появятся согласованные на международном уровне МДУ.

- c) Работа, ранее выполненная другими организациями в этой области*

Оценка риска для свинца уже проведена ОКЭПД.

4. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями из Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы:

Стратегическая цель 1. Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Эта работа была предложена в связи с определенной ОКЭПД необходимостью уменьшить воздействие свинца на организм через рацион питания.

Стратегическая цель 2. Обеспечение применения принципов анализа рисков в разработке стандартов Кодекса

Установление МДУ должно производиться с учетом оценки воздействия, предложенной ОКЭПД.

5. Информация о взаимосвязи между предложением о новой работе и другими действующими документами Кодекса

Эта работа является продолжением текущей работы по пересмотру действующих МДУ для свинца в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах".

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

Уже проведены научные консультации и получены рекомендации экспертов ОКЭПД.

7. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия в оговоренные сроки выполнения новой работы

В настоящее время необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет.

8. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

При условии одобрения этой новой работы 42-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2019 году и в зависимости от наличия дополнительных данных МДУ для категорий продуктов питания (или их возможных подкатегорий), указанных в разделе 3, будут установлены к 2021 году или ранее.

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ**

Пересмотр "Норм и правил предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом" (СХС 56-2004)

1. Цель и рамки проекта

Цель предлагаемой новой работы состоит в пересмотре принятых в 2004 году "Норм и правил предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом" (СХС 56-2004) (далее – "Нормы и правила") и отражении в них новой имеющейся информации о мерах по снижению загрязнения пищевых продуктов свинцом на этапе производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В новой редакции эти Нормы и правила дополняют текущую работу СССФ по свинцу, включая пересмотр максимально допустимых уровней (МДУ) содержания свинца в отдельных сырьевых товарах в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" и дискуссионный документ о будущей работе по установлению МДУ содержания свинца и включения их в этот Общий стандарт.

Работа предполагает обновление действующих Норм и правил и включение в них новой информации о мерах по снижению загрязнения пищевых продуктов свинцом на этапе производства (например, о методах борьбы с загрязнением свинцом почвы и воды) и переработки сельскохозяйственной продукции (например, о методах фильтрации в производстве соков, о мерах по сокращению содержания свинца в пищевых продуктах в процессе приготовления пищи и о сведении к минимуму загрязнения свинцом от оборудования для пищевой промышленности).

2. Значимость и актуальность

На своей 73-й сессии (2010 год) ОКЭПД провел новую токсикологическую оценку свинца. ОКЭПД констатировал, что с воздействием свинца связаны многочисленные последствия, включая различные нервно-психические расстройства, смертность (главным образом от сердечно-сосудистых заболеваний), нарушения функции почек, гипертонию, нарушение фертильности и неблагоприятные исходы беременности. Наиболее восприимчивыми к воздействию свинца на центральную нервную систему являются эмбрионы, младенцы и дети. ОКЭПД отозвал прежнее значение условно переносимого недельного поступления (УПНП) для свинца и пришел к выводу о невозможности установить новое значение этого показателя, которое было бы безопасным для здоровья. ОКЭПД заключил, что в группах населения, в рационе питания которых уровень свинца повышен в течение длительного времени, следует принять меры по выявлению основных источников этого элемента и, в случае необходимости, изыскать методы сокращения присутствия свинца в рационе, соответствующие необходимому уровню снижения риска.

Ввиду опасности свинца для здоровья человека эта новая работа нацелена на дальнейшее снижение воздействия свинца на организм, которое может быть обеспечено в связи с обновлением действующих Норм и правил.

3. Основные рассматриваемые аспекты

В работе будут рассмотрены меры, подкрепленные научными данными, которые были получены после принятия в 2004 году действующих Норм и правил. Такие меры могут включать рекультивацию сельскохозяйственных почв, загрязненных свинцом (например, за счет внесения почвоулучшителей), удаление свинца из воды, используемой для орошения и промывки, и применение новых методов переработки сельскохозяйственной продукции (например, оценка средств фильтрации).

4. Оценка на основе критериев для установления приоритетов работы

Общий критерий

В целях защиты здоровья потребителей (особенно младенцев и детей младшего возраста) воздействие свинца на организм необходимо снизить за счет использования наиболее передовых методов хозяйствования. В пересмотренных Нормах и правилах, содержащих описание мер в области сельского хозяйства, пищевой промышленности и кулинарной обработки пищевых продуктов, направленных на снижение загрязнения свинцом, будут определены дополнительные мероприятия, которые могут быть проведены в целях уменьшения воздействия свинца на организм. Нормы и правила в новой редакции будут способствовать добросовестной торговле за счет предоставления всем странам-членам актуальной информации о рекомендуемых методах работы.

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

Новая редакция Норм и правил необходима для того, чтобы информация о рекомендуемых методах предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом была доступна всем странам-членам. Кроме того, этот документ позволит экспортерам обеспечить снижение уровней содержания свинца в их продукции и поможет им в вопросах соблюдения как всех действующих МДУ, так и тех, которые могут быть установлены в будущем.

б. Объем работ и установление приоритетных направлений работы

В новой редакции Норм и правил будут прописаны меры по сокращению содержания свинца в пищевых продуктах. В этом документе будут рассмотрены все аспекты производства продуктов питания: от сельскохозяйственного производства до переработки, упаковки и сбыта.

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

Соответствующие нормы и правила или комплексы мер по снижению воздействия свинца на организм были разработаны для обеспечения безопасности рабочих мест, для санитарии воды (например, ВОЗ) и для сельского хозяйства; все они могут быть использованы при пересмотре действующих Норм и правил.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Цель 1. Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Обновление действующих Норм и правил в целях предотвращения и сокращения загрязнения пищевых продуктов свинцом позволит решить существующую проблему дальнейшего сокращения воздействия свинца на организм с помощью новых мер.

Цель 2. Обеспечение применения принципов анализа рисков в разработке стандартов Кодекса

Эта работа будет способствовать применению принципов анализа рисков при разработке стандартов Кодекса за счет использования научных данных и результатов оценки ОКЭПД в целях содействия дальнейшему сокращению содержания свинца в пищевых продуктах.

Цель 3. Содействие действительному участию всех членов Кодекса

Предлагаемый проект новой редакции Норм и правил позволит всем странам-членам получить дополнительную информацию о рекомендуемых методах предотвращения и сокращения загрязнения пищевых продуктов свинцом.

Цель 4. Внедрение действенных и эффективных систем и методов организации работы

Новая редакция Норм и правил будет способствовать созданию и внедрению действенных и эффективных систем и методов организации производства, переработки и потребления сельскохозяйственной продукции, а также производству продуктов питания с более низким уровнем содержания свинца.

6. Информация о взаимосвязи между предложением о новой работе и другими действующими документами Кодекса

В 2004 году Комиссией "Кодекс Алиментариус" были приняты "Нормы и правила предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом" (СХС 56-2004). Кроме того, за последние несколько лет в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" были обновлены МДУ для различных пищевых продуктов (например, для фруктовых соков, консервированных фруктов, консервированных овощей, детских смесей), и в 2019 году эту работу планируется завершить. Существует также предложение о проведении новой работы по установлению МДУ содержания свинца в некоторых других категориях пищевых продуктов и включению их в этот Общий стандарт. Новая редакция Норм и правил поддержит текущую работу по установлению МДУ.

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

Секретариат ОКЭПД уже предоставил необходимую помощь экспертов (Доклад о работе 73-й сессии ОКЭПД).

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

В настоящее время необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет.

9. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаг 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией

Работа будет начата после ее одобрения 42-й сессией Комиссии в 2019 году. Предполагается, что работа будет выполнена к 2021 году или раньше.

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ**

**РАЗРАБОТКА НОРМ И ПРАВИЛ
ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ЗАГРЯЗНЕНИЯ КАКАО-БОБОВ КАДМИЕМ**

1. Цель и рамки проекта

Цель нового предложения состоит в разработке норм и правил (далее – "Нормы и правила"), которые для государств-членов и производителей какао послужат руководством по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием в процессе их производства и переработки: ферментации, сушки и хранения.

В рамках этой работы предполагается составить рекомендации по мерам предотвращения и сокращения загрязнения какао кадмием перед посадкой или на новых плантациях, на этапе производства до сбора урожая и на этапе переработки. Эти Нормы и правила будут применяться к какао-бобам, реализуемым на международном рынке.

2. Значимость и актуальность

На своей 77-й сессии (2013 год) Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) установил, что оценки генерального среднего значения риска поступления кадмия с пищей, содержащей какао и его производные, для 17 рационов питания по данным GEMS/Food колеблются в диапазоне от 0,005 до 0,39 мкг/кг м. т. (массы тела) в месяц, что эквивалентно 0,02-1,6% условно переносимого месячного поступления (УПМП), которое составляет 25 мкг/кг м. т. ОКЭПД пришел к выводу, что потребление кадмия, поступающего в организм с какао и продуктами на его основе, риска для здоровья не представляет.

Устанавливая МДУ содержания кадмия в шоколаде и в продуктах на основе какао, СССФ вводит Нормы и правила, в которых будут описаны меры по предотвращению и сокращению загрязнения какао кадмием до уровней настолько низких, насколько это разумно достижимо (принцип ALARA), в целях снижения воздействия кадмия на организм человека и содействия добросовестной торговле продовольствием.

Эти Нормы и правила помогут странам соблюдать установленные Кодексом МДУ содержания кадмия в шоколаде и в целом будут способствовать сокращению загрязнения какао-бобов кадмием в интересах содействия добросовестной международной торговле.

3. Основные рассматриваемые аспекты

Нормы и правила по предотвращению и снижению загрязнения какао-бобов кадмием с учетом следующих аспектов:

- a) система производства (обычное, органическое, смешанные насаждения / агролесоводство);
- b) факторы, определяющие уровень поглощения кадмия растениями, для какао;
- c) стратегии иммобилизации кадмия и снижения его доступности в почве;
- d) фитоэкстракция тяжелых металлов (кадмия): организация производства какао, физиология какао, бионакопление кадмия в какао-бобах;
- e) выращивание и посевные площади, улучшение почв и его экономическая эффективность, особенно для мелких производителей какао, обрезка, оптимальное время сбора урожая;
- f) генетика какао (зародышевая плазма, клоны)
- g) технологии послеуборочной обработки урожая (ферментация, сушка, хранение).

4. Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

Общий критерий

В целях защиты здоровья потребителей воздействие кадмия на организм необходимо снизить за счет использования наиболее передовых методов хозяйствования. В Нормах и правилах будут описаны агротехнические приемы и методы послеуборочной обработки урожая, способствующие снижению содержания кадмия в какао-бобах. Предоставляя информацию о рекомендуемых методах всем странам-членам, эти Нормы и правила будут содействовать добросовестной торговле.

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

Для тех, кто занимается производством и переработкой какао во всех странах-членах, эти Нормы и правила будут постоянным источником рекомендаций по предотвращению и сокращению загрязнения какао-бобов кадмием. Для экспортеров это будет гарантией того, что уровни содержания кадмия в какао и продуктах на его основе соответствуют принципу ALARA, а также разрабатываемым в настоящее время Кодексом МДУ содержания кадмия в шоколаде и в продуктах на основе какао.

b. Объем работы и установление приоритетных направлений работы

Объем работы включает подготовку Норм и правил, которые станут техническим руководством по снижению загрязнения какао-бобов кадмием на этапе сельскохозяйственного производства и в процессе их переработки. Разработка этих Норм и правил будет способствовать снижению воздействия кадмия на организм человека и поддержке международной торговли какао-бобами и продуктами на их основе.

c. Работа, ранее выполненная в этой области другими международными организациями и/или предложенная соответствующим международными межгосударственными органами

Отсутствуют.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса (Стратегический план на 2014–2019 годы)

Цель 1. Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Задача

1.2. Активное выявление возникающих проблем, а также потребностей членов и разработка по мере необходимости соответствующих стандартов на пищевые продукты

1.2.2 Разработка и пересмотр по мере необходимости международных и региональных стандартов в связи с потребностями членов, а также с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю пищевыми продуктами

Цель 3. Содействие действенному участию всех членов Кодекса

Задача

3.1. Расширение действенного участия в работе Кодекса развивающихся стран

3.1.1. Поощрение членов к выработке устойчивых национальных институциональных механизмов с целью содействия действенному вкладу в разработку стандартов Кодекса.

6. Информация о взаимосвязи между предложением и другими действующими документами Кодекса

"Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (МДУ содержания кадмия в шоколаде)

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

Отсутствуют.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия в оговоренные сроки выполнения новой работы

Необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет; исключения составляют методы снижения рисков, которые могут быть разработаны по итогам валидированных полевых исследований в этом и следующем годах.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

При условии одобрения этой работы 42-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2019 году Нормы и правила по предотвращению и сокращению загрязнения какао-бобов кадмием будут рассмотрены на 14-й и 15-й сессиях CCCF и будут готовы в 2021 году или ранее.

Приложение V

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ****УСТАНОВЛЕНИЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМЫХ УРОВНЕЙ СОДЕРЖАНИЯ АФЛАТОКСИНОВ В НЕКОТОРЫХ ЗЕРНОВЫХ И В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ МЛАДЕНЦЕВ И ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА****1. Цель и рамки**

Целью этой работы является защита здоровья населения и обеспечение добросовестной международной торговли продовольствием посредством установления МДУ содержания афлатоксинов в зерновых и в пищевых продуктах на зерновой основе.

2. Значимость и актуальность

Токсикологические данные и риски для здоровья человека, связанные с загрязнением пищевых продуктов афлатоксинами, оценивались Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) на его 49-й и 83-й сессиях. Полученные данные свидетельствуют о том, что для человека афлатоксины являются генотоксичными гепатоканцерогенами и одними из сильнейших мутагенных и канцерогенных веществ, известных в настоящее время. Показано, что вирус гепатита В является одним из главных факторов, повышающих канцерогенную активность афлатоксинов при индуцировании рака печени: у носителей этого вируса она в 30 раз выше, чем у остальных. Как и для остальных генотоксичных канцерогенов, для афлатоксинов уровень переносимого суточного потребления предложен не был. В своей последней оценке на 83-й сессии ОКЭПД отметил также, что в дальнейшем мероприятия по снижению рисков, связанных с афлатоксинами, необходимо проводить для риса, кукурузы, пшеницы и сорго, учитывая серьезную роль этих культур в воздействии афлатоксинов на организм человека в некоторых регионах мира.

Зерновые культуры и продукты на их основе широко используются во всем мире, поэтому любое их загрязнение афлатоксинами может значительно способствовать общему воздействию афлатоксинов на организм. В настоящее время максимально допустимые уровни (МДУ) содержания афлатоксинов в зерновых и в продуктах на их основе не установлены, поэтому новая работа по установлению МДУ для перечисленных ниже категорий пищевых продуктов может в значительной степени способствовать снижению рисков, связанных с присутствием афлатоксинов в рационе:

- зерно кукурузы, предназначенное для дальнейшей переработки, а также мука, семолина и хлопья из кукурузы;
- очищенный и шлифованный рис;
- продукты питания на зерновой основе для младенцев и детей раннего возраста;
- сорго.

3. Основные рассматриваемые аспекты

МДУ содержания афлатоксинов в зерновых и в продуктах на их основе, с учетом положений следующих документов:

- Политика Комитета по загрязняющим примесям в пищевых продуктах в отношении оценки воздействия загрязняющих веществ и токсинов, содержащихся в пищевых продуктах и в группах пищевых продуктов (раздел IV Руководства по процедуре); и
- критерии установления максимально допустимых уровней в пищевых продуктах и кормах, предусмотренные Приложением I к "Общему стандарту на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

4. Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

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

Новая работа предполагает установление МДУ содержания афлатоксинов в зерновых и в продуктах на их основе.

- b) *Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли.*

В результате проведения этой новой работы появятся согласованные на международном уровне МДУ.

с) Работа, ранее выполненная другими организациями в этой области

Оценка риска для афлатоксинов уже проведена на 83-й сессии ОКЭПД.

5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями из Стратегического плана работы Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы:

Стратегическая цель 1. Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Эта работа была предложена в соответствии с рекомендацией ОКЭПД снизить риски, связанные с загрязнением пищевых продуктов афлатоксинами.

Стратегическая цель 2. Обеспечение применения принципов анализа рисков в разработке стандартов Кодекса

ОКЭПД рекомендовал продолжить усилия по снижению воздействия афлатоксинов на здоровье человека с помощью эффективных стратегий вмешательства, в том числе путем разработки действенных, устойчивых и универсальных стратегий предотвращения загрязнения пищевых продуктов афлатоксинами на этапе до сбора урожая. Установление МДУ содержания афлатоксинов в зерновых и в продуктах на их основе будет способствовать защите здоровья потребителей.

6. Информация о взаимосвязи между предложением о новой работе и другими действующими документами Кодекса

Новую работу рекомендуется осуществить в соответствии с положениями Руководства по процедуре и "Общего стандарта на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах".

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

Уже проведены научные консультации и получены рекомендации экспертов ОКЭПД.

8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия в оговоренные сроки выполнения новой работы

В настоящее время необходимости в дополнительном техническом участии сторонних организаций нет.

9. Предлагаемые сроки выполнения новой работы

При условии одобрения этой новой работы 42-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2019 году МДУ содержания афлатоксинов в зерновых и в продуктах на их основе, включая продукты питания для младенцев и детей раннего возраста, будут установлены в 2022 году или ранее.

**ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ**

**ПО ПОДГОТОВКЕ РУКОВОДСТВА ПО МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ
ЧЕРЕЗ ИНТЕРНЕТ/ЭЛЕКТРОННУЮ ТОРГОВЛЮ**

1. ЦЕЛЬ И РАМКИ НОВОЙ РАБОТЫ

Цель и рамки этой работы – разработка дополнительного текста к "Общему стандарту на маркировку фасованных пищевых продуктов"⁴, в котором должны быть прописаны положения о маркировке пищевых продуктов, реализуемых через интернет/электронную торговлю. В рамках этой работы будет также проведен обзор и пересмотр действующих положений Кодекса, содержащихся в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов", и других текстов, касающихся маркировки пищевых продуктов, в целях включения в них соответствующих положений о продаже пищевых продуктов через интернет/электронную торговлю.

2. ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Это предложение касается разработки текста, который обеспечивал бы правительствам и другим заинтересованным сторонам четкие и прозрачные стандарты/руководящие указания в отношении маркировки пищевых продуктов, реализуемых через интернет/электронную торговлю. Согласно оценке CCFL, значительная часть членов Кодекса поддерживает идею о проведении такой работы.

Продажи продуктов через интернет (электронная торговля) – проблема трансграничная, поэтому для защиты потребителей и обеспечения добросовестной торговли необходимы соответствующие международные стандарты.

3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

1) В работе по подготовке дополнительного текста предлагается рассмотреть как минимум следующие аспекты:

- a. применимость "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" и других текстов Кодекса, касающихся маркировки пищевых продуктов, к продуктам, реализуемым через интернет/электронную торговлю;
- b. разработка определения понятия "продажа через интернет/электронная торговля", если это будет сочтено целесообразным и необходимым для целей настоящей новой работы;
- c. дополнительный текст должен способствовать предотвращению путаницы в текстах Кодекса и, соответственно, введения потребителей и предприятий в заблуждение относительно особенностей торговли через интернет;
- d. обязательные требования к маркировке, которую из практических соображений может быть разрешено наносить после совершения онлайн-продажи, несмотря на то, что она предоставляется до или в момент доставки товара потребителю. CCFL может потребоваться дать определение этих моментов в онлайн-продаже ("конец/завершение сделки об онлайн-продаже" и "момент доставки"), чтобы четко описать самый последний момент процесса онлайн-продажи, в отношении которого необходимо будет установить соответствующие обязательные требования.

2) Кроме того, будут рассмотрены следующие вопросы:

- a. порядок обращения с сыпучими продуктами в рамках будущей работы, касающейся продаж через интернет / электронной торговли;
- b. уточнение значений понятий "этикетка" и "маркировка", а также других применимых определений в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов" применительно к пищевым продуктам, реализуемым через интернет;
- c. являются ли достаточными существующий текст о требованиях к терминологии в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов" и другие родственные тексты о маркировке пищевых продуктов без каких-либо корректировок, касающихся продажи пищевых продуктов через интернет.

⁴ CXS 1-1985

Вопросы, связанные с подотчетностью/ответственностью и прослеживаемостью, возможно, надо будет передать на рассмотрение другим комитетам Кодекса, например Комитету по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов.

4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

Общий критерий

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

Торговля через интернет/электронная торговля – это новая развивающаяся платформа для продажи продуктов питания, которая все шире используется во всем мире. Из-за отсутствия единого руководства по маркировке пищевых продуктов, реализуемых через интернет/электронную торговлю, возникают важные вопросы, касающиеся охраны здоровья людей, безопасности пищевых продуктов и добросовестной торговли продовольствием.

Критерии, применяемые к вопросам общего характера

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

В некоторых странах действуют нормы регулирования, непосредственно касающиеся электронной торговли. В этих нормах нередко используется термин "дистанционные" ("удаленные") продажи. В целом эти нормы схожи между собой: все они предписывают необходимость предоставления всей возможной обязательной информации до окончания сделки об онлайн-продаже. Однако есть небольшие различия в том, какую информацию до момента доставки предоставлять необязательно.

В условиях роста масштабов электронной торговли необходимо поддерживать определенную согласованность требований на глобальном уровне, чтобы обеспечить защиту потребителей и минимизировать препятствия для торговли, которые могут возникнуть в результате применения различных подходов.

б) Объем работы и установление приоритетных направлений работы

Обзор текстов Кодекса, касающихся маркировки пищевых продуктов, в первую очередь "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов", предлагается провести с точки зрения применимости этого стандарта к продуктам питания, реализуемым через интернет/электронную торговлю, чтобы составить дополнительный текст к этому Общему стандарту.

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

Никаких международных норм, непосредственно регулирующих вопросы интернет-продаж/электронной торговли, нет. Правда, статья 14 Регламента Европейского парламента и Совета Европейского Союза 1169/2011 содержит положения о дистанционных продажах. Кроме того, как уже говорилось в настоящем дискуссионном документе, в ряде стран действуют национальные нормы регулирования интернет-продаж / электронной торговли.

Кодекс является профильной международной организацией, отвечающей за разработку международных стандартов в области интернет-продаж/электронной торговли.

г) Приемлемость предложенного вопроса для стандартизации

Информация, предоставляемая потребителю в процессе интернет-продажи/электронной торговли, должна быть сопоставима с той, которая указана в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов". Дополнительный текст должен прояснить вопрос о применимости "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" к интернет-продажам/электронной торговле. Целью новой работы является разработка однозначных требований к маркировке пищевых продуктов, продаваемых потребителям через интернет/путем электронной торговли. Эти требования легко поддаются стандартизации с привлечением к этому процессу членов Кодекса.

е) Глобальная значимость вопроса или проблемы

Объемы электронной торговли и продаж пищевых продуктов через интернет-платформы растут во всем мире и представляют проблему трансграничного характера. Веб-платформы, работающие по принципу "бизнес – потребителю", все чаще используются операторами продовольственного сектора и очень удобны для потребителя. Но рост интернет-продаж, несмотря на ощутимые выгоды для потребителя, создает и риски для защиты потребителей, для их безопасности и для здоровья

населения. Без четко прописанного и признанного на международном уровне руководства по этой тематике может возникнуть особый риск, связанный с намеренным или ненамеренным введением потребителей в заблуждение, которое может привести к серьезному сбою рыночного механизма и/или нанести ущерб потребителю.

В некоторых странах действуют обязательные правила маркировки пищевых продуктов, реализуемых через интернет/электронную торговлю. В других странах действуют нормы, регулирующие права потребителей в интернете.

5. СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЦЕЛЯМ КОДЕКСА

Предлагаемая работа соответствует мандату Комиссии на разработку международных стандартов, руководств и других рекомендаций по защите здоровья потребителей и обеспечению добросовестной торговли продовольствием. Предлагаемая новая работа будет способствовать достижению стратегических целей 1 и 3 (см. ниже).

Стратегическая цель 1. *Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием*

В наличии руководства по маркировке пищевых продуктов, реализуемых через интернет / электронную торговлю, серьезно заинтересован целый ряд стран. На сайте Кодекса указано: "За последнее столетие объем международной торговли продовольственными товарами значительно вырос, и сегодня количество и разнообразие продовольствия, перемещаемого по земному шару, велико как никогда"⁵. Этому во многом способствует электронная торговля. Дополнительный текст Кодекса поможет сформировать более универсальный подход к этому вопросу на международном уровне.

Стратегическая цель 3. *Содействие действительному участию всех членов Кодекса*

Вынесение этой темы на рассмотрение CCFL позволит участвовать в обсуждениях вопросов интернет-продаж/электронной торговли всем членам, которым эти вопросы интересны. Эта работа могла бы также обеспечить возможность шире обсудить вопросы удаленных/дистанционных продаж.

Цели, прописанные в проекте нового Стратегического плана Кодекса на 2020-2025 годы:

Стратегическая цель 1. *Решение актуальных текущих, новых и критических вопросов*

Эта работа дает CCFL возможность заняться одним из самых актуальных вопросов в области маркировки пищевых продуктов.

Стратегическая цель 3. *Достижение желаемых результатов за счет признания и использования стандартов Кодекса*

Поскольку во всем мире количество участников, задействованных в продажах через интернет / электронную торговлю, растет, разработка и принятие стандартов Кодекса в этой сфере принесет значительные выгоды как потребителям, так и бизнесу. Это, в свою очередь, позволит достичь желаемых результатов благодаря признанию согласованного подхода Кодекса, который может использоваться повсеместно в интересах всех заинтересованных сторон.

6. ВЗАИМОСВЯЗЬ МЕЖДУ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ О НОВОЙ РАБОТЕ И ДРУГИМИ ДЕЙСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Предложение состоит в том, чтобы изучить и пересмотреть "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" и другие тексты Кодекса, касающиеся маркировки пищевых продуктов, после чего оценить необходимость внесения поправок во все другие документы Кодекса. Следует отметить, что в "Общем стандарте на маркировку фасованных пищевых продуктов" положения, касающиеся маркировки продуктов, реализуемых через интернет / электронную торговлю, в равной мере применяются ко всем фасованным пищевым продуктам.

7. ПОТРЕБНОСТИ В НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ И ВОЗМОЖНОСТИ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Пока не требуется. На протяжении всего процесса работы по мере необходимости будет предоставлена возможность консультироваться с профильными организациями.

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/ru/>

8. ПОТРЕБНОСТЬ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ СТОРОННИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

Пока не требуется. На протяжении всего процесса работы по мере необходимости будет предоставлена возможность консультироваться с профильными организациями, с учетом наработок других международных форумов.

9. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ

Если на 42-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2019 году эта работы будет одобрена, то она может быть выполнена за три сессии.

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО ВКЛЮЧЕНИЮ В МАРКИРОВКУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИНФОРМАЦИИ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ

1. ЦЕЛЬ И РАМКИ НОВОЙ РАБОТЫ

Указание в маркировке продукта информации о наличии в его составе пищевых продуктов или ингредиентов, которые известны тем, что могут вызывать аллергические реакции (иначе это называют информацией об аллергенах в маркировке), делается для того, чтобы обеспечить потребителям доступ к четкой и достоверной информации о наличии аллергенов (или веществ) в продуктах питания и дать им возможность сделать безопасный выбор пищевых продуктов. Это особенно важно потому, что для людей, страдающих пищевой аллергией, последствия могут быть опасны для жизни, а распространенность аллергии во многих регионах мира растет.

Новая работа предполагает пересмотр и уточнение положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985) (далее – "Стандарт"), касающихся указания информации об аллергенах в маркировке, и разработку руководства по составлению маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов, в целях предоставления потребителям четкой и непротиворечивой информации об аллергенах и повышения согласованности в этом вопросе в интересах содействия развитию торговли. Пересмотр Стандарта в полном объеме целью настоящего предложения не является.

2. ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Распространенность пищевой аллергии в мире, в том числе в развивающихся странах, растет. Учитывая серьезный характер пищевой аллергии и ее последствий для здоровья, а также растущую сложность продовольственной производственно-сбытовой цепочки, в действующих положениях Стандарта, касающихся информации об аллергенах в маркировке, недостаточно четко и подробно прописано, как именно следует указывать сведения об аллергенах на этикетках пищевых продуктов, чтобы обеспечить должную защиту потребителей. Существуют также глобальные различия в национальных/региональных стандартах, касающихся указания информации об аллергенах в маркировке, которые влияют на гармонизацию соответствующих положений и на торговлю.

Эта работа дополняет недавнюю работу Комитета по гигиене пищевых продуктов (CCFH) над проектом "Норм и правил по решению проблемы пищевых аллергенов для операторов предприятий продовольственного сектора" на шаге 5 (REP19/FH, пп. 48 – 56, и Приложение III) и предложение CCFH обратиться к ФАО/ВОЗ с просьбой об организации научных консультаций экспертов в отношении пороговых уровней содержания аллергенов в пищевых продуктах (REP19/FH, п. 56).

3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

- 1) Проанализировать положения Стандарта (и, в случае необходимости, других родственных текстов), касающиеся требования об указании информации об аллергенах в маркировке, рассмотрев следующие вопросы:
 - a) сфера применения, определения и ясность существующих положений;
 - b) форма представления информации о составе пищевых продуктов, ее удобочитаемость и используемая терминология, включая пригодность положений о маркировке ингредиентов;
 - c) с учетом рекомендаций экспертов – перечень пищевых продуктов и ингредиентов из раздела 4.2.1.4 Стандарта (т. е. дополнения этого перечня, удаления или исключения из него) и внесение ясности в принцип классификации продуктов и ингредиентов по группам в этом перечне;
- 2) Разработка руководства по использованию маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов, которое будет включать:
 - a) принципы использования маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов;
 - b) положения о маркировке, включая определение (определения) понятия маркировки с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов;
 - c) указания о том, где должно быть размещено такое руководство в соответствующих текстах Кодекса;

- 3) Обратиться к ФАО и ВОЗ с просьбой о предоставлении научных консультаций по перечню пищевых продуктов и ингредиентов из раздела 4.2.1.4 Стандарта по следующим вопросам:
- a) по-прежнему ли актуальны и правомерны опубликованные критерии⁶ оценки, используемые для включения в этот перечень и исключения из него;
 - b) с учетом рекомендаций по вышеуказанным критериям:
 - i) существуют ли пищевые продукты и ингредиенты, которые должны быть добавлены в этот перечень или исключены из него;
 - ii) уточнение принципа классификации по группам пищевых продуктов и ингредиентов в этом перечне;
 - iii) можно ли вывести из-под действия требования об обязательном указании в маркировке информации о наличии некоторых продуктов и ингредиентов, например высокоочищенных продуктов и ингредиентов, изготовленных на основе тех, которые внесены в перечень продуктов и ингредиентов, вызывающих аллергические реакции.

4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

Общий критерий

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

В предлагаемой новой работе будут рассмотрены действующие положения о маркировке пищевых продуктов и ингредиентов, которые известны тем, что вызывают аллергические реакции (включение в маркировку информации об аллергенах), и разработано новое руководство по составлению маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов. Это станет основой для указания в маркировке пищевых продуктов более четкой и непротиворечивой информации об аллергенах и будет способствовать охране здоровья потребителей, особенно в развивающихся странах, которые на своем внутреннем рынке используют стандарты Кодекса.

Критерии, применяемые к вопросам общего характера

a) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Предлагаемая новая работа будет содействовать гармонизации стандартов, касающихся указания в маркировке пищевых продуктов информации об аллергенах, на международном уровне. В настоящее время в этой сфере действуют национальные и региональные стандарты, отличающиеся от Стандарта Кодекса, и есть сведения, что это оказывает влияние на торговлю.

b) Объем работы и установление приоритетных направлений работы

В ходе пересмотра Стандарта и (по мере необходимости) родственных текстов основное внимание предлагается уделить положениям, имеющим отношение к указанию в маркировке пищевых продуктов и ингредиентов, вызывающих аллергические реакции (информации об аллергенах), и разработке нового руководства по использованию маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов.

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

Предлагаемая новая работа дополняет ту работу, которой уже занимается CCFH, и строится на ее основе.

d) Приемлемость предложенного вопроса для стандартизации

Целью этой работы является пересмотр, обновление и уточнение существующего текста и составление дополнительного руководства в целях создания четкой и отвечающей современным

⁶ WHO Technical Report Series 896 (2000). Report of an ad hoc Panel on Food Allergens. Annex 4 of Evaluation of certain food additives and contaminants. Fifty-third report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. См. <https://www.who.int/foodsafety/publications/jecfa-reports/en/>

требованиям совокупности используемых на международном уровне определений и рекомендаций, касающихся указания в маркировке пищевых продуктов информации об аллергенах.

е) Глобальная значимость вопроса или проблемы

Распространенность пищевой аллергии растет, причем преимущественно в странах Запада: в Соединенном Королевстве, в других странах Европы, а также в Соединенных Штатах и Австралии. В других странах, несмотря на отсутствие информации о распространенности пищевой аллергии, имеющиеся данные также свидетельствуют о росте распространенности пищевой аллергии и сенсибилизации к пищевым аллергенам. Большинство этих данных поступает из Азии (Китай) и Африки, но есть сведения, что распространенность пищевой аллергии растет также в странах Латинской Америки.

5. СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЦЕЛЯМ КОДЕКСА

Предлагаемая новая работа соответствует мандату Комиссии на разработку международных стандартов, руководств и других рекомендаций по защите здоровья потребителей и обеспечению добросовестной торговли продовольствием. Предлагаемая новая работа будет способствовать достижению стратегических целей 1, 2 и 3.

Стратегическая цель 1. Установление международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих вопросов, связанных с продовольствием

Предоставление четкой и непротиворечивой информации жизненно важно для потребителей, страдающих пищевой аллергией, поскольку позволяет им сделать безопасный выбор продуктов питания. Пересмотр, уточнение и обновление существующих текстов Кодекса на основе научных данных, а также разработка нового руководства по составлению маркировок с предупреждением или рекомендациями, касающимися аллергенов, обеспечат охрану здоровья потребителей в современной продовольственной среде.

Стратегическая цель 2. Обеспечение применения принципов анализа рисков в разработке стандартов Кодекса

Положения Стандарта, касающиеся включения в маркировку информации об аллергенах, в том числе перечень пищевых продуктов и ингредиентов, которые вызывают аллергические реакции и поэтому должны быть указаны в маркировке всегда, существенно не менялись с 1999 года. Поэтому предлагаемая новая работа предусматривает обращение за научной консультацией к ФАО/ВОЗ по вопросу критериев, используемых для обновления и уточнения этого перечня.

Стратегическая цель 3. Содействие действительному участию всех членов Кодекса

Рассмотрение этого вопроса ССФЛ позволит всем членам Кодекса внести свой вклад в пересмотр действующего Стандарта и в разработку нового руководства по составлению маркировки. Предлагаемая новая работа дополняет ту работу, которой уже занимается ССФН, и строится на ее основе, и открывает возможность для сотрудничества между комитетами.

6. ВЗАИМОСВЯЗЬ МЕЖДУ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ И ДРУГИМИ ДЕЙСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА

Предлагаемые к пересмотру положения Стандарта, касающиеся указания информации об аллергенах в маркировке, в равной мере применяются ко всем фасованным пищевым продуктам.

7. ПОТРЕБНОСТИ В НАУЧНО-КОНСУЛЬТАТИВНОЙ ПОМОЩИ И ВОЗМОЖНОСТИ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ

Потребуется научные рекомендации ФАО/ВОЗ в отношении критериев, используемых для внесения дополнений и/или изъятий из перечня пищевых продуктов и ингредиентов, о которых известно, что они вызывают аллергические реакции.

8. ПОТРЕБНОСТЬ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ СТОРОННИХ ОРГАНИЗАЦИЙ

На протяжении всего процесса работы по мере необходимости будет предоставлена возможность консультироваться с профильными организациями. Будут рассмотрены основанные на объективной информации мнения потребителей об указании в маркировке информации об аллергенах и заключения консультантов.

9. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ

Если на 42-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2019 году эта работа будет одобрена, то она может быть выполнена за три сессии.