

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия -Тел: (+39) 06 57051 - Эл. почта: codex@fao.org -www.codexalimentarius.org

Пункт 5 повестки дня

СХ/САС 23/46/18

Ноябрь 2023 года

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок шестая сессия

Штаб-квартира ФАО, Рим, Италия

27 ноября – 2 декабря 2023 года

РЕДАКЦИОННЫЕ ПОПРАВКИ К ТЕКСТАМ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС", ПРЕДЛОЖЕННЫЕ СЕКРЕТАРИАТОМ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

В настоящем документе, подготовленном Секретариатом Комиссии "Кодекс Алиментариус", приводится информация о поправках, которые предлагается внести в стандарты Кодекса и родственные тексты в целях обеспечения их редакционного единообразия, правильности, удобочитаемости и ясности.

1. Изменения в оформлении текстов Кодекса

После завершения 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" Секретариат Комиссии внес ряд изменений в оформление текстов Кодекса с тем, чтобы добиться их большего единообразия и соответствия принципу транспарентности. В их числе:

- размещение на титульном листе документов, содержащих соответствующие тексты Кодекса (например, своды норм и правил, стандарты или методические указания), таблицы, в которой приводится информация обо всех поправках или исправлениях (пример – см. стандарт в Приложении I);
- применение [Руководства по редакционной подготовке документов ФАО](#) для обеспечения стилистического, орфографического и грамматического единообразия;
- все ссылки на тексты Кодекса оформляются в виде концевых сносок. В основной части приводится полное название и символ того или иного текста Кодекса, в концевой сноске – полное библиографическое описание;
- концевые сноски нумеруются арабскими цифрами, постраничные – римскими. В стандарте, приведенном в Приложении I, постраничные и концевые сноски оформлены в соответствии с новыми требованиями.

Соответствующие изменения были внесены во все тексты, утвержденные на 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", тексты, в которые по решению 45-й сессии Комиссии были внесены поправки, и тексты, в которые были внесены иные исправления (см. раздел 2).

В соответствии с информацией, представленной Секретариатом Комиссии "Кодекс Алиментариус" в документе СХ/САС 22/45/20, работа также ведется над публикацией текстов Кодекса в новом, более интересном и удобном в использовании цифровом формате с возможностью доступа к информации о цитировании и другим аналитическим данным. Некоторые из текстов, утвержденных 45-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус", уже опубликованы в этом новом формате¹. С учетом результатов проделанной предварительной работы на осуществление проекта по публикации полной коллекции текстов Комиссии "Кодекс Алиментариус" в новом формате на всех шести официальных языках отводится пять лет.

¹ Примеры текстов Кодекса, опубликованных в новом формате: "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969); "Нормы и правила предотвращения и снижения загрязнения пищевых продуктов свинцом" (СХС 56-2004); "Руководство по готовым к употреблению пищевым продуктам для лечебного питания (ГУЛП)" (СХС 95-2002).

2. Исправление

CCFO – Комитет Кодекса по жирам и маслам

В феврале 2023 года Секретариат Комиссии "Кодекс Алиментариус" исправил две ошибки в "Стандарте на поименованные растительные масла" (CXS 210-1999): i) показатель содержания жирной кислоты С16:1 в фисташковом масле "НО-0,2" заменен на "НО-2,0"; ii) раздел о пищевых добавках был дополнен пропущенным предложением. Информация об обеих ошибках представлена в таблице на титульной странице данного стандарта в соответствии с новыми требованиями к оформлению.

3. Предлагаемое редакционное изменение к стандартам Кодекса на французском языке

Группа французского письменного перевода ФАО рекомендовала Секретариату Кодекса заменить в названиях переведенных на французский язык стандартов Кодекса предлог *pour* ("для") предлогом *sur* ("на"), чтобы четче отразить назначение стандартов, заключающееся в обеспечении качества пищевых продуктов, а не в содействии их распространению. Например, в названии стандарта CXS 327-2017: Norme sur le cumin, а не Norme pour le cumin.

Предлагаемое редакционное изменение будут представлено на утверждение 46-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус".

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Рим, Италия -Тел: (+39) 06 57051 - Эл. почта: codex@fao.org -www.codexalimentarius.org

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ НА ПРОДУКТЫ ИЗ ПРОШЕДШЕГО КУЛИНАРНУЮ ОБРАБОТКУ
ФЕРМЕНТИРОВАННОГО МАНИОКА**

CXS 334R-2020

Принят в 2020 году. С изменениями 2022 года.

Изменения 2022 года

В соответствии с решениями, принятыми Комиссией "Кодекс Алиментариус" на ее сорок пятой сессии в декабре 2022 года, в текст настоящего стандарта внесены следующие изменения:

Стр.	Раздел	Текст в предыдущей редакции	Текст в новой редакции
3	7.3 Маркировка транспортной тары	Информационные надписи указываются либо на самой таре, либо в сопроводительных документах; при этом на таре обязательно указываются наименование продукта, номер партии, а также название и адрес производителя или упаковщика. Номер партии, а также наименование и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, при условии, что такой знак позволяет однозначно определить соответствие сопроводительным документам.	Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (CXS 346-2021).

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на все продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока, предназначенные для потребления в пищу и приготавливаемые из корней маниока (*Manihot esculenta* Crantz). Настоящий стандарт не распространяется на гари.

2. ОПИСАНИЕ

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока реализуются в виде шариков или палочек из маниока.

Их получают из свежих корней маниока, которые чистят, режут, замачивают в воде для последующей ферментации, прессуют и высушивают перед упаковкой и приготовлением в пищу.

Порядок обращения с продуктом

В случае если кулинарная обработка проводится непосредственно в месте потребления, продукт следует хранить и транспортировать в непрошедшем кулинарную обработку виде при соблюдении температурно-временных условий, обеспечивающих безопасность пищевого продукта.

3. СОСТАВ И КАЧЕСТВО – ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1 Общие показатели качества

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока должны быть чистыми и безопасными при употреблении в пищу. Содержание влаги должно быть характерно для конкретного продукта. Продукты должны быть лишены аномального запаха и вкуса, не содержать посторонних примесей, таких как части насекомых, шерсть грызунов, песчинки, пыль и грязь.

3.2 Дополнительные показатели качества

Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту) допускается в диапазоне 0,1-0,5 г на 100 г продукта из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока.

3.3 Положения, касающиеся внешнего вида

Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока реализуются в виде шариков или палочек из маниока.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки в данном продукте не допускаются.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Продукты, на которые распространяется настоящий стандарт, должны соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней, предусмотренных в "Общем стандарте Кодекса на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995)¹, а также в "Своде правил и норм по сокращению содержания синильной кислоты в маниоке и продуктах из маниока" (СХС 73-2013)^{ii,2}.

Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

6. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

При приготовлении продуктов, на которые распространяется настоящий стандарт, и обращении с ними рекомендуется руководствоваться соответствующими разделами документа "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969)³ и других соответствующих документов Комиссии "Кодекс Алиментариус", таких как кодексы гигиенической практики.

Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и методическими указаниями по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (СХГ 21-1997)⁴.

ⁱⁱ Показатели общего содержания синильной кислоты будут определены по завершении текущей работы Комитета Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах (СССФ).

7. МАРКИРОВКА

Помимо положений "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985)⁵ применяются следующие конкретные положения:

7.1 Наименование продукта

Наименование продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, должно содержать слова "Продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока" с указанием специального или местного наименования таких продуктов.

7.2 Расположение маркировки

Маркировка продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, наносится на вторичную упаковку.

7.3 Маркировка транспортной тары

Маркировка транспортной тары должна соответствовать требованиям "Общего стандарта на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов" (СХС 346-2021)⁶.

8. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

Предстоит разработать.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ ФАО и ВОЗ. 1995. *Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 193-1995. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

² ФАО и ВОЗ. 2013. *Свод правил и норм по снижению загрязнения синильной кислотой маниока и продуктов из маниока*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 73-2013. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

³ ФАО и ВОЗ. 1969. *Общие принципы гигиены пищевых продуктов*. Серия норм и правил Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1969. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁴ ФАО и ВОЗ. 1997. *Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов*. Серия методических указаний Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 21-1997. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁵ ФАО и ВОЗ. 1985. *Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 1-1985. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.

⁶ ФАО и ВОЗ. 2021. *Общий стандарт на маркировку транспортной тары для пищевых продуктов*. Серия стандартов Комиссии "Кодекс Алиментариус", № СХС 346-2021. Комиссия "Кодекс Алиментариус". Рим.