

Комиссия «Кодекс Алиментариус»

R



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ООН

ВСЕМИРНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ



Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME, тел: 39 06 57051, www.codexalimentarius.net, E-Mail: codex@fao.org, факс: 39 06 5705 4593

Порядок заседания, пункт 6

CX/EURO 12/28/6-Add.1

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО ПИЩЕВЫМ СТАНДАРТАМ

ЕВРОПЕЙСКАЯ КООРДИНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ ФАО/ВОЗ

Двадцать восьмая сессия

25-28 сентября 2012 года, Батуми, Грузия

ПРЕДЛОЖЕННЫЙ К РАССМОТРЕНИЮ ПРОЕКТ

РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА КОДЕКСА ДЛЯ АЙРАНА

Комментарии к 3 этапу

(Турция, МФМП)

ТУРЦИЯ

Общие сведения:

На 33 сессии (5-9 июля 2009 г., Женева, Швейцария) Комиссия «Кодекс Алиментариус» порекомендовала соответствующим координационным комитетам (т.е. CCNEA и CCEURO) рассмотреть вопрос о разработке региональных стандартов для айрана. На 27 сессии (5-8 октября 2010 г., Варшава, Польша), Комитет CCEURO принял решение начать новые действия по созданию Регионального Стандарта для Айрана. CCEURO также решил, что данный вопрос будет утвержден в ходе 34 Сессии Комиссии (4-9 июля, Женева, Швейцария). Работы были продолжены виртуальной Рабочей Группой под руководством Турции, документ был разработан Регулярной Рабочей Группой также под надзором Турции.

Позиция Турции:

Турция обратилась с просьбой пересмотреть Предложенный к Рассмотрению Проект Стандарта по следующим пунктам:

1. В первом абзаце 2 раздела (Описание) удалить из первого предложения выражения: «кисломолочный продукт» и добавить выражения: «Напиток на Основе Ферментированного Молока». Таким образом, первое предложение будет гласить: «Айран представляет собой Напиток на Основе Ферментированного Молока, как установлено в Стандарте Кодекса для ферментированных молочных продуктов CODEX STAN 243-2003», а также композитный молочный продукт, как установлено в Разделе 2.3 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999), полученный путем ...»
2. В параграфе (b) 2 Раздела (Описание), из первого предложения удалить выражения: «путем добавления воды». Соответственно, первое предложение будет иметь следующую формулировку: «(b) ферментация молока с установленной концентрацией сухого вещества до ферментации с/без композитных модификаций, ограниченных положением Раздела 3.3.....»
3. Поскольку выражение «питьевая вода» является ингредиентом, его необходимо удалить из раздела 3.1 «Сырье» и добавить в раздел 3.2 «Разрешенные ингредиенты».

МФПМП (Международная Федерация Производителей Молочных Продуктов)

Международная Федерация Производителей Молочных Продуктов (МФПМП) принимала участие в заседании Регулярной Рабочей Группы (РРГ) ССЕУРО, связанном с разработкой предложенного проекта регионального стандарта для айрана, которое состоялось 29-31 мая в Стамбуле (TR). МФПМП приветствует возможность высказать свои замечания по предложенному проекту стандарта, разработанного в ходе данного заседания.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ, НА КОТОРЫХ ОСНОВЫВАЮТСЯ НАШИ ЗАМЕЧАНИЯ:

В качестве основных, МФПМП утверждает следующие принципы:

- Данный проект регионального стандарта должен, по меньшей мере, не противоречить требованиям, установленным Стандартом Кодекса для Кисломолочных Продуктов (CODEX STAN 243-2003). Во время дискуссии, состоявшейся в ходе Заседания РРГ, было согласовано, что предложенный проект регионального стандарта должен соответствовать требованиям существующего Стандарта.
- При разработке данного регионального стандарта не должны проводиться повторные дискуссии по вопросам кисломолочных продуктов, в связи с которыми уже приняты отдельные решения.
- По мере возможности, проект регионального стандарта должен рассматривать айран в качестве продукта, уже производимого и продающегося в регионе ССЕУРО. В понимании МФПМП, Стандарты Кодекса не применяются и не направлены на введение запрета на товары, уже продающиеся на законных основаниях на рынке (рынках) страны (стран), а скорее на популяризацию справедливых торговых отношений (международных либо внутригосударственных) в связи с такими продуктами.

Наши комментарии, представленные ниже, основаны на вышеупомянутых основных принципах:

1. СОДЕРЖАНИЕ:

МФПМП поддерживает содержание первого предложения ПРИЛОЖЕНИЯ II CX/EURO 12/28/6, а также считает его основанием для подобного содержания предложения, выделенного в пункте 7 доклада, содержащегося в данном документе. Однако смысл, цель и результат второго предложения указанного Содержания являются, в лучшем случае, неясными. В связи с этим, МФПМП рекомендует удалить это предложение из раздела проекта стандарта. При необходимости, можно внести более четкую формулировку, как это представлено в Разделе 2. «Настоящий Региональный Стандарт Кодекса для айрана соответствует Стандарту Кодекса для Кисломолочных Продуктов CODEX STAN 243-2003». Формулировки, подобные этим, уже используются в Стандартах кодекса для отдельных сортов сыра. Однако если такие формулировки уже используются, то проект регионального стандарта должен полностью соответствовать CODEX STAN 243-2003.

2. ОПИСАНИЕ:

МФПМП требует, чтобы описание, представленное в первом пункте данного раздела проекта, предложенного к рассмотрению, содержало информацию о том, что айран *является композитным молочным продуктом, как установлено в Разделе 2.3 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999)* и, по меньшей мере, в какой степени продукт соответствует требованиям пункта (а) данного раздела.

При условии соблюдения требований, изложенных в других разделах Стандарта Кодекса 243-2003, айран, как описано в пункте (а) данного раздела, может быть занесен в категорию Напитков на Основе Кисломолочных Продуктов (DBFM), согласно разделу 2.4 данного стандарта. Если данный продукт будет рассматриваться с точки зрения DBFM, он должен также соблюдать требования других Разделов данного стандарта для этой категории продуктов.

Таким образом, в Описании (а) должен быть указан минимальный уровень ферментированного молока в конечном продукте, поскольку данное описание должно соответствовать описанию составного молочного продукта, согласно требованиям которого, продукт содержащий молоко, молочные продукты либо составляющие молока, является неотъемлемой частью конечного продукта с точки зрения количества.

Тем не менее, МФПМП утверждает, что айран не является кисломолочным продуктом (т.е. ферментированным молоком), как описано в Разделе 2.1 Стандарта Кодекса для Ферментированного Молока CODEX STAN 243-2003).

Мы понимаем, что продукт, который включает в себя ферментированное молоко и питьевую воду (и/либо другие составляющие молока), будет являться композитным молочным продуктом, как описано в Разделе 2.3 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999), и, согласно разделу 2.1 CODEX STAN 243-2003, не является кисломолочным продуктом.

Кроме того, тот же продукт не может являться кисломолочным продуктом либо композитным продуктом, хотя это может быть продукт, полученный путем смешивания ферментированного молока с водой.

Если речь идет об описании из пкт. (b) данного раздела, МФПМП считает, что, поскольку описанный процесс включает в себя перед ферментацией смешивание двух компонентов, т.е. молока с питьевой водой, а не одного, напр. молока, описание конечного продукта, с точки зрения раздела 2.1 Стандарта Кодекса Кисломолочных Продуктов, не соответствует описанию ферментированного молока. Изменение состава молока путем добавления воды, не соответствует ни одной из процедур по изменению, установленных Разделом 4.2.2 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999); изменением состава молока путем добавления либо удаления из него ингредиентов, являются процедуры, предусмотренные для этой цели. Конечно, если ферментация молока происходит в качестве первого процесса, в таком случае, в качестве второго процесса, необходимо проводить смешивание с питьевой водой, что рассматривается как единый производственный процесс. Таким образом, полученный продукт будет соответствовать описанию пункта (а), а в описании из пункта (b) не будет необходимости.

Продукт, произведенный согласно описанию (b), может являться композитным продуктом, как описано в Разделе 2.3 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999), но в таком случае, он не будет соответствовать описанию других композитных молочных продуктов, предусмотренных Стандартом Кодекса 243-2003.

Проблема может быть решена иначе, путем замены в описании (b) воды на молочный пермеат. Молочный пермеат (как уже описывалось), включен в Стандарт Кодекса для Сухого Молока и Сухих Сливок CODEX STAN 207-1999), Стандарт Кодекса для Сгущенного Молока (CODEX STAN 28-1971) и Стандарт Кодекса для Сладкого Сконденсированного Молока (CODEX STAN 281-1971)¹, в качестве элемента, регулирующего содержание молочных белков в молочных продуктах. МФПМП осведомлен, что данный процесс применяется производителями айрана в отдельных странах. Если такой подход одобрен CCEURO, формулировки в разд. 2 и разд. 3.1 необходимо изменить.

Разд. 2

«(а) смешивание йогурта/похожей йогуртовой культуры, как установлено ... с водой и/либо молочным пермеатом либо

(b) ферментация ... путем добавления воды/либо молочного пермеата»

¹ Здесь, молочный пермеат выступает в качестве продукта, полученного путем удаления из молока молочных белков и жиров, частично обезжиренного молока либо молока, обезжиренного путем ультрафильтрации.

Разд. 3.1

Молоко, йогурт, похожая йогуртовая культура,
Питьевая вода и/либо молочный пермеат»

Дополнительный пункт в данном вопросе – МФПМП получил от наших членов информацию о том, что определенное количество Айрана, производимое и продаваемое на территории CCEURO, изготавливается путем смешения Похожих Йогуртовых Культур (с применением культур *Streptococcus thermophilus* и любых *Lactobacillus*), как указано в Разделе 2.1 Стандарта 243-2003, с питьевой водой, а не только путем смешивания йогурта (с применением культур *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* подвида *bulgaricus*) с питьевой водой.

МФПМП внес на рассмотрение РРГ такое предложение, однако оно было отклонено и стандарт, например CX/EURO 12/28/6, его не содержит. Поскольку такие продукты присутствуют на региональном рынке CCEURO, МФПМП рекомендует CCEURO рассмотреть вопрос о дальнейшем включении данных продуктов в настоящий стандарт.

3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

3.1. СЫРЬЕ

Учитывая наши пожелания по предыдущему разделу, если рекомендации МФПМП будут одобрены, первому подпункту Раздела 3.1 необходимо придать следующую формулировку:

Молочные, йогуртовые либо похожие йогуртовые культуры.
Питьевая вода и/либо молочный пермеат

3.2. РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Для сохранения однородности с другими Стандартами Кодекса для Молочных Продуктов, МФПМП, в третьем подпункте, рекомендует вместо названий, относящихся к *молочным ингредиентам*, использовать наименования продуктов, *полученных из молока*. Ароматизированные производные айрана – проект регионального стандарта, содержащийся в CX/EURO 12/28/6, относится только к обычному (неароматизированному) айрану; CCEURO должен согласовать определенные вопросы по ароматизированному айрану. В результате данных согласований может возникнуть необходимость включить в данный раздел дополнительные ароматизированные продукты; это также относится к Разделу 8 проекта, в котором могут быть использованы формулировки, сходные с содержащимися в Разделе 7.1.3 Стандарта Кодекса 243-2003.

3.3. СОСТАВ

Если речь идет о минимальном содержании белков, количестве микроорганизмов для заквасочных культур и меченых бактерий, МФПМП предлагает использовать следующий подход Стандарта Кодекса для Кисломолочных Продуктов 243-2003:

Минимальное содержание белка:

В Стандарте 243-2003, минимальное количество белка для кисломолочных продуктов установлено в размере 2,7%. Для композитных продуктов, входящих в Стандарт Кодекса 243-2003 (Ароматизированные Кисломолочные Продукты и Напитки на основе Ферментированного Молока), минимальное количество белков не установлено. Однако там присутствуют следующие требования:

Ароматизированные Кисломолочные Продукты (раздел 2.3): ... максимальное содержание немолочных ингредиентов (таких, как...) и/либо ароматизаторов не более 50% (м/м)

Напитки на Основе Кисломолочных Продуктов (раздел 2.4): ... содержание ферментированного молока не менее 40% (м/м).

Поскольку минимальное 2%-ое содержание белка, указанное в проекте, вероятнее всего, соответствует данному требованию, необходимо также учесть соответствие требованию по минимальному процентному соотношению для ферментированного молока – по меньшей мере, если речь идет о продукте из Описания (а). Ситуация с продуктом из Описания (b), с этой точки зрения, более сложная, однако, как указано в Разделе 2, если данный продукт, в качестве конечного, характеризуется похожими физическими, химическими и органолептическими параметрами, установленными для продукта в описании (а), то такой продукт может соответствовать композитным требованиям, указанным в пункте (а).

Кроме того, МФПМП знает, что в некоторых странах-членах ССЕУРО, минимальный показатель содержания белков в данной категории составляет 1,7% (вместо 2%) и, как указано в Разделе 3.3 Стандарта Кодекса 243-2003, данные продукты по минимальному содержанию белков соответствуют требованиям к Напиткам на основе Ферментированного Молока. Требования, представленные в проекте стандарта в CX/EURO 12/28/6 не применялись бы к таким продуктам.

Минимальное содержание заквасочных культур и меченых бактерий

МФПМП хотел бы отметить, что для кисломолочных продуктов, перечисленных в Разделе 3.3 Стандарта Кодекса 243-2003, минимальный размер должен составлять 10^7 cfu/g. Опять же, для композитного продукта на основе ферментированного молока, как например айран, минимальное количество микроорганизмов должно основываться на пропорции кисломолочного продукта, содержащегося в конечном продукте – по меньшей мере, если речь идет о продукте, указанном в Описании (а). Уровень 10^6 , как представлено в CX/EURO 12/28/6, был бы слишком низкий по сравнению с продуктом, содержащим только 10% ферментированного молока, соответственно такой продукт не являлся бы составным молочным продуктом, как указано в Разделе 2.3 Общего Стандарта по Использованию Молочной Терминологии (CODEX STAN 206-1999). Ситуация с продуктом из Описания (b), с этой точки зрения, более сложная, однако, как указано в Разделе 2, если данный продукт, в качестве конечного, характеризуется похожими физическими, химическими и органолептическими параметрами, установленными для продукта в описании (а), то такой продукт может соответствовать композиционным требованиям, указанным в пункте (а).

Если речь идет о положении, согласно которому айран не должен подвергаться пастеризации после ферментации – его можно внести на дальнейшее рассмотрение и принятие по этому вопросу решения в ходе ССЕУРО, поскольку он основывается на информации, полученной от наших членов; в настоящее время, айран проходит (на законных основаниях) пастеризацию на рынках Германии, Франции, Швейцарии и некоторых других стран ССЕУРО.

Содержание соли

МФПМП отмечает, что максимальное содержание соли установлено в размере 1% (м/м) и интересуется – имеется ли необходимость устанавливать минимальное содержание соли (напр. мин. 0,4% (м/м)) в качестве стандартного для айрана.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

МФПМП напоминает о запросе на включение айрана в процесс пастеризации после ферментации, который был предметом письменного замечания одного из членов ССЕУРО, не

присутствовавшего на заседании Рабочей Группы CSEURO. Данный запрос не обсуждался, соответственно, не было обсуждения проекта стандарта, устанавливающего, какие *пищевые добавки не подлежат применению*.

В зависимости от результатов, если вопрос включения айрана в процесс пастеризации после ферментации был согласован и одобрен в ходе заседания CSEURO, МФПМП сообщил бы, что использование для этих продуктов (пастеризация после ферментации) стабилизаторов: камеди рожкового дерева (E410), гуаровой камеди (E412), пектинов (E440) и карбоксиметилцеллюлозы (E466) является обоснованным вместе с применением стабилизирующих элементов (желатин и крахмал), перечисленных в Разделе 3.2 Стандарта Кодекса 243-2003, такие положения соответствовали бы положениям о пищевых добавках в Разделе 4 последнего стандарта.

5. КОНТАМИНАНТЫ

МФПМП поддерживает эту стандартную формулировку, которая используется во всех Стандартах кодекса для молочных продуктов.

6. ГИГИЕНА

МФПМП поддерживает эту стандартную формулировку, которая используется во всех Стандартах кодекса для молочных продуктов.

7. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

МФПМП отмечает, что данный раздел не включен в Стандарт 243-2003, а также в какой-либо другой стандарт для молочных продуктов. Положения раздела уже содержатся в Разделе 6 ГИГИЕНА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, если речь идет о втором пункте – он также соответствует положениям Раздела 4.7.2 GSLPF. Поэтому, МФПМП хотел бы внести предложение по исключению данного раздела из проекта с целью сохранения однородности с другими стандартами для молочных продуктов, а также их положениями, ориентированными на другие сферы.

8. МАРКИРОВКА

8.1. Наименование Продукта

Если пастеризация айрана была включена в проект регионального стандарта, мы хотели бы предложить создать дополнительный раздел [8.1.2?]. Дополнительно, МФПМП намерен обратиться к РГ CSEURO с просьбой учесть подход из Раздела 7.1.2 Стандарта 243-2003 относительно обозначения пастеризованных продуктов, который заключается в следующем:

Продукты, полученные путем пастеризации кисломолочных продуктов после ферментации, должны иметь название «Пастеризованное Ферментированное Молоко». Если такое название введет потребителя в заблуждение, продукт должен получить наименование в соответствии с государственным законодательством страны розничной продажи. В странах, не имеющих таких законодательных актов либо при отсутствии обиходного названия такого продукта, применяется название «Пастеризованное Ферментированное Молоко». Данная формулировка применяется в Стандарте 243-2003 к кисломолочным пастеризованным продуктам после ферментации.

8.2. Декларация о содержании жира

МФПМП поддерживает позицию и вносит на рассмотрение РРГ вопрос о том, чтобы айран с минимальным содержанием жира по CX/EURO 28/12/6 обозначался исключительно как айран (без указания содержания жира). Однако если речь идет о фактическом содержании жира, указанном в проекте как 1,8%, МФПМП известно, что в некоторых странах-членах CSEURO, минимальное содержание жира составляет 1,7% (вместо 1,8%). Требования, представленные в проекте стандарта в CX/EURO 12/28/6 не применялись бы к таким продуктам.