



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 повестки дня 6

CX/EURO 12/28/6

ОБЪЕДИНЕННАЯ ФАО/ВОЗ ПРОГРАММА СТАНДАРТОВ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КООРДИНАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ФАО/ВОЗ ПО ВОПРОСАМ КОДЕКСА ДЛЯ ЕВРОПЫ Двадцать восьмая сессия

Баиуми, Грузия, 25-28 сентября 2012

ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ПРОЕКТ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА КОДЕКСА НА АЙРАН (На 3 этапе)

Комиссия «Кодекс Алиментариус» во время 33-ой Сессии (Женева, Швейцария, 5-9 июля 2010 года) решила предложить соответствующим координирующим комитетам (т.е. CCNEA и CCEURO) работу над разработкой региональных стандартов на айран и традиционный иранский напиток «doogh». Во время 27-ой Сессии (Варшава, Польша, 5-8 октября 2010 года) Регионального Координационного Комитета ФАО/ВОЗ по вопросам Кодекса для Европы (CCEURO) было решено начать новую работу над разработкой Регионального стандарта на айран. Дальше Комитет CCEURO решил, что в случае согласия 34-ой Сессии Комитета (Женева, Швейцария 4-9 июля 2011) создана будет электронная рабочая группа, работающая на английском под руководством Турции и задачу которой будет разработка Предлагаемого проекта регионального стандарта на Айран для обсуждения на 3 этапе и для рассмотрения во время Сессии Комитета CCEURO (Батуми, Грузия, 25-28 сентября 2012 года).

Предлагаемый проект регионального стандарта Кодекса на айран был разработан группой участников, координированной Контактным пунктом «Кодекса» в Турции. Проект был дважды разослан в Цируклярном письме членам Электронной рабочей группы для консультации, в результате чего подготовлен был исправленный документ, который учитывал комментарии всех членов Электронной группы. В связи с поступившими комментариями и поскольку дальше обсуждение было необходимо, Турция решила организовать физическое заседание Рабочей группы по айрану. Заседание физической рабочей группы Комитета CCEURO по айрану было проведено с 29 до 31 мая 2012 года в Истанбуле, в Турции.

Предлагаемый проект регионального стандарта «Кодекса» на айран, подготовлен Физической рабочей группой Комитета CCEURO, был разослан для обсуждения. Правления стран и международные организации, желающие добавить свои комментарии, должны сделать это в письменной форме, желательно присылая письмо по электронной почте в Секретариат, Комиссия «Кодекса Алиментариус», Объединенная ФАО/ВОЗ программа стандартов продовольствия, Viale delle Terme di Caracalla 00153, Rome, Italy, Факс: + 39 06 57054593, Email: codex@fao.org, с копией Контактному Пункту «Кодекса» в Польше - Мажена Хацинска (Marzena CHACINSKA), Глава Департамента международного сотрудничества, Инспекция по качеству сельскохозяйственной продукции и продовольствия, ul. Wspolna 30, 00-930 Warszawa, Polska, Факс: +48 22 6232997, Email: kodeks@ijhars.gov.pl, а также Контактному Пункту «Кодекса» в Турции, проф. Ирфан ЭРОЛЬ, Директор Генерального управления по безопасности и контролю продуктов питания, Министерство продовольствия, сельского хозяйства и животноводства, Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu Ankara, Turkey, Факс: +90 312 258 77 60, Email: kodeks@tarim.gov.tr до **1 августа 2012**.

ДОКЛАД
РЕГИОНАЛЬНОГО КООРДИНАЦИОННОГО КОМИТЕТА ФАО/ВОЗ ПО ВОПРОСАМ
КОДЕКСА ДЛЯ ЕВРОПЫ (ССЕУРО)

ФИЗИЧЕСКАЯ РАБОЧАЯ ГРУППА ПО АЙРАНУ

ИСТАНБУЛ (ТУРЦИЯ), 29 – 31 мая 2012

ВВЕДЕНИЕ

1. Заседание Физической рабочей группы Комитета ССЕУРО по айрану происходило в Истанбуле (Турция) с 29 до 31 мая 2012. Члены группы были приглашены Правительством Турецкой Республики. Заседанию председательствовал господин Ahmet Kavak, заместитель Генерального управления по безопасности и контролю продуктов питания в Министерстве продовольствия, сельского хозяйства и животноводства. В заседании приняло участие 45 членов Рабочей группы. Полный список участников заседания указан в **Приложении 1**.

ОТКРЫВАЮЩАЯ СЕССИЯ

2. Господин Vedat Mirmahmutođulları, заместитель Министра продовольствия, сельского хозяйства и животноводства Турецкой Республики официально открыл заседание. В своем выступлении господин Mirmahmutođulları поприветствовал участников и поблагодарил их за принятие участия в разработке Регионального стандарта на айран, который является очень важным продуктом, производится и продается в большом объеме и который имеет длинную историю. Далее он подчеркнул полезное влияние айрана на здоровье человека. Он утверждал, что айран не должен проходить термической обработки после продукции, потому что данный процесс уничтожит активные микроорганизмы, являющимися важными для здоровья человека. На заседании присутствовали также господин Murat Yöğük из Союза производителей молочной продукции, говядины и продовольственных продуктов Турции и господин Ismail Mert из Общества производителей упаковок, молока и молочных продуктов.
3. Госпожа Awilo Ochieng Pernet, заместитель председателя Комиссии «Кодекс Аслиментариус» тоже поприветствовала участников и выразила свою благодарность Правительству Турецкой Республики за ценный вклад в работу Кодекса над приготовлением важного стандарта на продовольственные продукты. Действительно, председательствуя первому заседанию Физической рабочей группы Комитета ССЕУРО для разработки Проекта регионального стандарта на айран в Истанбуле, Правительство Турецкой Республики ясно показало, что Турция примет участие в работе Кодекса, т.е. в разработке стандартов на продовольственные продукты, с целью охраны здоровья потребителей и обеспечения добросовестной конкуренции в торговле продовольственными продуктами.
4. На заседании присутствовал также господин Krzysztof Kwiatek, председатель Комитета ССЕУРО, который выразил желание, чтобы разработка Регионального стандарта на айран способствовала более широкой продукции и потреблению данного продукта в регионе. Напомнил также предысторию разработки этого Проекта, а также напомнил, что разработать стандарт на айран первоначально предложила Турция в 2010 году во время 9-ой сессии Комитета Кодекса по молоку и молочным продуктам ССММР (Окленд, Новая Зеландия, 1-5 февраля 2010). В результате решения принятого во время 33-ой сессии Комиссии «Кодекс

Алиментариус» (Женева, Швейцария, 5-9 июля 2010), чтобы попросить Комитет CCEURO разработать региональный стандарт, во время 27-ой сессии Комитета CCEURO (Варшава, Польша, 5-8 октября 2010) было решено начать разработку Регионального стандарта на айран. Далее Комитет CCEURO решил, что в случае согласия 34-ой Сессии Комитета (Женева, Швейцария 4-9 июля 2011) создана будет электронная рабочая группа, работающая на английском под руководством Турции, и задачу которой будет разработка Предлагаемого проекта регионального стандарта на Айран для обсуждения на 3 этапе и для рассмотрения на следующей Сессии Комитета CCEURO (Батуми, Грузия, 25-28 сентября 2012 года). Комитет CCEURO также принял решение, что при необходимости и если это будет выполнимо, создана будет Физическая рабочая группа под руководством Турции.

ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ПРОЕКТ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА КОДЕКСА НА АЙРАН

5. Председатель представил Предлагаемый проект регионального стандарта Кодекса на айран и выразил благодарность Электронной рабочей группе за подготовку данного документа. Предлагаемый проект регионального стандарта «Кодекса» на айран был разработан в совместном процессе, который координировал Контактный пункт Кодекса в Турции. Проект был дважды разослан в Циркулярном письме членам Электронной рабочей группы для консультации, в результате чего подготовлен был исправленный документ, который учитывал комментарии всех членов Электронной группы, включая комментарии добавленные представителями молочной промышленности. Учитывая собранные документы и поскольку возникла необходимость дальнейшего подробного обсуждения проблемы стандарта на айран, Турция решила организовать заседание рабочей группы по айрану.
6. Рабочая группа обсуждала Проект стандарта, который перед заседанием Физической рабочей группы был разослан всем членам группы. В результате дискуссии решено:

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

7. Было предложено, чтобы включить выражение «для дальнейшей обработки» после слов «для непосредственного потребления», для того чтобы охватить айранстандартом Кодекса на ферментированное молоко (CODEX STAN 243-2003) и другими стандартами Кодекса на молочные продукты. После обсуждения данного вопроса и выяснения, что слова «для дальнейшей обработки» обозначают случаи, когда айран используется как пищевой ингредиент и не означает термической обработки после ферментации, Рабочая группа согласилась включить айран в вышеуказанные стандарты и ввела изменения в проект, в результате чего текст звучит: «Данный стандарт относится к напитку айран для непосредственного потребления или дальнейшей переработки в соответствии с Разделом 2 данного Стандарта».

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

8. Рабочая группа обсуждала, должен ли проект относиться к ферментированному молоку, как указано в подготовленном документе, или к молочному составному продукту. После дискуссии группа приняла решение, чтобы оставить оба понятия и использовать Стандарт Кодекса Алиментариус «Использование молочной терминологии» по отношению к «молочному составному продукту».
9. Для ясности рабочая группа решила разделить описание на два подпункта, которые относятся к двум разным методам производства айрана, учитывая факт, что характеристика продукта и его состав являются одинаковыми в конечном продукте, хотя в его производстве проведено два разных процесса.
10. Один из наблюдателей выразил мнение, что второй метод производства может не соответствовать Стандарту Кодекс Алиментариус на ферментированное молоко (CODEX STAN 243-2003), потому что сырье, которое ферментирует это разбавленное молоко, а не просто молоко.
11. Одна делегация утверждала, что выражение «с или без модификации состава» в разделе 2.1 Стандарта Кодекс Алиментариус на ферментированное молоко решает этот вопрос.
12. Рабочая группа приняла решение, чтобы ввести изменения во второй раздел, относящийся к остальным микроорганизмам, который звучит: Эти стартовые микроорганизмы должны быть живыми, активными и в большом количестве до истечения срока годности продукта. Микроорганизмы другие чем те являющиеся стартовой культурой указанной выше могут тоже добавляться.
13. Один наблюдатель заметил, что из информации, которую получил вытекает, что в некоторых странах Комитета ССЕУРО айран производится, используя стартовые культуры, указанные в разделе 2.1 Стандарта Кодекс Алиментариус на ферментированное молоко, из йогурта с другой культурой. Рабочая группа решила не включать в проект положений для этих культур.

ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА

14. В Разделе 3.1 Сырье, чтобы указать процесс и технологию производства айрана, Рабочая группа решила удалить слово «и», поскольку используется молоко либо йогурт, а не оба продукта. В результате измененный текст звучит:

- Молоко или йогурт

15. Что касается Раздела 3.2 Разрешенные ингредиенты, один наблюдатель заметил, что в списке молочных ингредиентов указано только примеры и что список неполный.. В Разделе 3.3 Состав, Рабочая группа обсуждала требование по минимальному содержанию молочного белка, учитывая, что минимальное содержание для ферментированного молока составляет 2,7%, как указано в Разделе 3.3 Состав (Codex STAN 243-2003). Однако, Рабочая группа заметила, что требуемое содержание белка 2% будет зависеть от того, сколько йогурта находится в айране. Кроме того, минимальное количество микроорганизмов 10^6 cfu/g, указанное в проекте, может быть поставлено под сомнение некоторыми членами Региона, как слишком низкий показатель. После дискуссии Рабочая группа решила оставить текст без изменений.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА, ГИГИЕНА

16. Что касается вышеуказанных разделов, не было никаких комментариев на эту тему и изменений.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

17. Было предложено удалить этот Раздел, чтобы текст соответствовал другим стандартам Кодекса на молоко и молочные продукты, потому что положения для данного вопроса могут быть заключены в рамках вышеуказанных положений Раздела 5: Загрязняющие вещества и Раздела 6: Гигиена. Однако, Рабочая группа решила сохранить этот раздел, как записано в проекте.

МАРКИРОВКА

18. В Разделе 8.2 Определение содержания жира, Рабочая группа решила удалить выражение «жирный» по отношению к айрану с минимальным содержанием жира 1,8% m/m, потому что это могло бы вводить в заблуждение и лучше просто называть продукт «айраном».

МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРА ПРОБ

19. Не было комментариев.

ИТОГИ

20. Председатель поблагодарил Рабочую группу за конструктивный подход и хороший вклад, что помогло в создании хорошего документа, основанного на общем согласии. Он также поблагодарил председателя Комитета CSEURO за принятие участия в работе Рабочей группы. Председатель Комитета CSEURO взял слово и поблагодарил участников за сделанную работу. Дальше сказал, что Рабочая группа сделала большой прогресс и он надеется, что это поможет Комитету CSEURO быстро закончить разработку Регионального стандарта на айран.

21. Исправленный Предлагаемый проект Кодекса на айран приложен к настоящему докладу под названием **Приложение II**.

СПИСОК УЧАСТНИКОВ

<p>CHAIRPERSON Mr.Ahmet KAVAK Deputy of General Director Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587612 Fax:0090 312 2587691 Email:ahmet.kavak@tarim.gov.tr</p>	
<p>AZERBAIJAN Mr.Akif Karimov Department head Azerbaijan Standards Institute Keshla settle., Davud Aslan 2 , Baku , Azerbaijan Phone:+994 12 566 71 06 Fax:+99412 567 11 06 Email:az_standartlar_institutu@mail.ru</p>	<p>Ms.Magdalena KOWALSKA Main Expert in the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 04 Fax:+48 22 623 29 97 Email:mkowalska@ijhars.gov.pl</p>
<p>EUROPEAN UNION Dr Jérôme LEPEINTRE Deputy Head of Unit European Commission Rue Froissart 101, 1049 Brussels Phone:+32 2 299 37 01 Fax: +32 2 299 85 66 Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu</p>	<p>SWITZERLAND Mrs. AWILO OCHIENG PERNET Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission Swiss Federal Office Of Public Health P.O. Box, Ch-3003 Bern Switzerland Phone:+41 -31 322 00 41 Fax:+41-31 322 11 41 Email:awilo.ochieng@bag.admin.ch</p>
<p>ITALY Mr. Ciro IMPAGNATIELLO Italian Codex Committee Ministry of Agricultural Food And Forestry Policies Via XX Settembre, 20/00187 Rome – Italy Phone:+39 0646656046 Fax:+39 064880273 Email:c.impagnatiello@mpaaf.gov.it</p>	<p>TURKEY Mr. Selman AYAZ Head of Department Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587713 Fax:0090 312 2587760 Email:selman.ayaz@tarim.gov.tr</p>
<p>POLAND Prof.Krzysztof KWIATEK Head of Department of Hygiene of Animal Feedingstuffs Chair of the FAO/WHO Coordinating Committee for Europe The National Veterinary Research Institute 57, Partyzantow Avenue, 24-100 Pulawy, Poland Phone:+48 81 889 30 82 Fax: +48 81 886 25 95 Email: kwiatekk@piwet.pulawy.pl</p>	<p>Mr.İlhami ŞAHİN Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587757 Fax:0090 312 2587760 Email:ilhami.sahin@tarim.gov.tr</p>
<p>Ms.Marzena CHACINSKA Head of the International Co-operation Department Codex Contact Point For Poland Agricultural And Food Quality Inspection 30, Wspolna Str., 00-930 Warsaw, Poland Phone:+48 22 623 29 02 Fax:+48 22 623 29 97 Email: mchacinska@ijhars.gov.pl</p>	<p>Ms.R. Özlem ERALP Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587756 Fax:0090 312 2587760 Email:ozlem.eralp@tarim.gov.tr</p>

<p>Mr.Dursun KODAZ Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email:dursun.kodaz@tarim.gov.tr</p>	<p>Mrs.Melek US Secretary General Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:melekus@setbir.org.tr</p>
<p>Asst. Prof.Dr.Nurcan KOCA Assistant Professor Ege University, Engineering Faculty, Food Engineering Department Bornova 35100, İzmir Phone:0090 232 3113029 Fax: 0090 232 3427592 Email: nurcan.koca@ege.edu.tr</p>	<p>Mr.Murat Yörük President Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: murat.yoruk@yorsan.com.tr</p>
<p>Prof. Emrullah SAĞUN Professor Yüzüncü Yıl Üniversitesi Veteriner Fakültesi Kampüs – VAN Phone: 0532 420 66 10 Email: esagun@yyu.edu.tr</p>	<p>Prof. Dr. Emel Sezgin President of Science Board SETBİR Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090312 4284774 Fax:0090312 4284746 emel.sezgin@agri.ankara.edu.tr</p>
<p>Mr.Murat ARAT Chief R&D And Technogy Officer Sütaş Dairy Co . Inc Uluabat Koyu 16700 Karacabey/Bursa Phone:0090 224 688 52 62 Fax: 0090 224 688 52 66 Email: muratar@sutas.com.tr</p>	<p>Mrs.Gülay ÖZCAN Chairman consultant Sütaş Group Merdivenköy sokak No: 1 K.Bakkalköy- Istanbul Phone:+90 216 572 30 50 Fax:+90 216 5775305 Email:gozcan@sutas.com.tr</p>
<p>Mr.Adnan ÇAVUŞ Corporate Affairs Director Asud / Tgdf Representative Cumhuriyet Cad Acarlar İş Merkezi D Blok No14 Kavacık Beykoz/İstanbul Phone:0090 216 538 99 19 Fax:0090 216 425 56 95 Email: adnan.cavus@danone.com pelin.katircioglu@danone.com</p>	<p>TURKISH OBSERVERS Mrs. Yasemin ATAYETER Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control The Department of Food Control and Laboratories Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Çankaya/Ankara Phone:+90 312 258 77 72 Fax:+90 312 258 77 99 Email:yasemin.atayeter@tarim.gov.tr</p>
<p>Prof.Dr.Nevzat ARTIK Consultant ASÜD - Ankara University- Food engineering Ceyhun Atıf Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone: 0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: artik@ankara.edu.tr</p>	<p>Mr. Halil APAYDIN Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock The General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9.Km. Lodumlu/Ankara Phone:+90 312 258 77 25 Email:halil.apaydin@tarim.gov.tr</p>

<p>Mrs. Handegül AYTUNA YALÇIN Food Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2139 Fax:0216 355 37 15 Email:aytunaha@gmail.com</p>	<p>Mrs.Damla TEKİN Regulatory Affairs Executive Danone Tikvesli Gıda ve İçecek San. Ve Tic. A.S. Cumhuriyet. Cad. Acarlar İş Merkezi D Blok N0:20 Kavacık, Beykoz-İstanbul Phone:0090 216 538 98 96 Fax:0090 216 425 56 95 Email:Damla.tekin@danone.com.tr</p>
<p>Mrs.Nuran ÇAKIROĞLU Agriculture Engineer, MSc. Istanbul Provincial Directorate of Food, Agriculture and Stock Raising Bağdat Cad. No:307-309 Erenköy-Kadıköy/İstanbul Phone:0216 468 21 00/ 2119 Fax:0216 355 37 15 Email: cakiroglunuran@gmail.com</p>	<p>Mrs.Başak TUTUCU RESEARCH AND DEVELOPMENT SUPERVISOR PINAR DAIRY INC. KEMALPAŞA ASFALTI NO: 1 PINARBAŞI, İZMİR Phone:0090 232 436 15 15 – 385 ext. Fax: 0090 232 436 20 40 Email: basak.tutucu@pinarsut.com.tr</p>
<p>Mr.Ümit METE Sales Manager Danisco Dış Tic. Ltd. Şti. Büyükdere Cad. Özsezen İş Mrkz. A Blok No: 122 Kat. 11 Esentepe İstanbul Phone: 0090 212 340 77 68 Fax: 0090 212 340 77 30 Email: Umit.mete@danisco.com</p>	<p>Mrs.Elif Yücel Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone: 0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email:elifyucel@setbir.org.tr</p>
<p>Ms.Aybala AKBABA Quality Manager Pınar Dairy Zeytinogu Bulvarı /Organize Sanayi Bölgesi/Eskişehir Phone:0090 222 236 08 89 Fax: 0090 222 236 08 90 Email:Aybala.sezgin@pinarsut.com.tr</p>	<p>Mrs. Feyza Başak Coşkun Food Engineer Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR) Mustafa Kemal Mahallesi 2125.sok. No:6 A-Blok Daire:8 Eskişehir Yolu – Ankara Phone:0090 312 4284774-75 Fax:0090 312 4284746 Email: feyzabasakcoskun@setbir.org.tr</p>
<p>Mr.İsmail MERT Consultant ASÜD Ceyhun Atıf Kansu Cad. 1386. Sokak Nu:8/4 06520 Balgat/ANKARA Phone:0090 312 284 92 53 Fax:0090 312 284 92 58 Email: mert48@gmail.com</p>	<p>Mrs. Gülşen ÖZTÜRK R-D Manager Eker Süt Ürünleri Gıda San. Tic. A.Ş. Cumhuriyet Mah. Üçkurnalı Küme evleri No:37 Tatkovaklı Musafakemalpaşa/BURSA Phone:0090 224 613 01 00 Fax:0090 224 451 27 30 Email:gulsenkilic@eker.com.tr</p>
<p>Mr.Ufuk BAĞCI Food Engineer The Ministry of Food, Agriculture and Livestock General Directorate of European Union and External Relations Phone:0090 312 2873360-2220 Fax:0090 312 287 94 68 Email: ufukbagci@gmail.com</p>	<p>INTERNATIONAL NON - GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION Dr. Joerg RIEKE Managing Director - Milclindustrie – Verband e.V Jagerstrasse 51 D – 10117 Berlin, Germany Phone: +49 30 4030445923 Fax: +49 30403044555 Email: mieke@milchindustie.de</p>

<p>Mr. Michael HICKEY Irish National Committee of IDF Derryreigh, Creggane, Charleville Co. Cork, Ireland Phone: +353 638 9392 Email: mfhickey@oceanfree.net</p>	<p>TURKISH SECRETARIAT Ms.Nilüfer ALTUNBAŞ Engineer Codex Contact Point secretariat for Turkey Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone:0090 312 2587755 Fax:0090 312 2587760 Email: nilufer.altunbas@tarim.gov.tr kodeks@tarim.gov.tr</p>
<p>INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION Ms. Carine LAMBERT Advisor – YLFA International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Ms. Özgen Canan OTO Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: cananoto@gmail.com</p>
<p>Mr. Ioannis MISOPOULOS Director General International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	<p>Mrs. Nihal Ayşe MORTEPE Engineer Ministry of Food, Agriculture and Livestock, General Directorate of Food and Control Eskişehir Yolu 9 Km. Lodumlu/ANKARA Phone: +90 312 258 77 51 Fax:0090 312 2587760 Email: nihal.mortepe@tarim.gov.tr</p>
<p>Mr. George PARASKEVAKOS President International Probiotics Association Zentralstrasse 64 Zurich, 8003 Switzerland Phone: +41 788 683 617</p>	

ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ПРОЕКТ РЕГИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА НА АЙРАН

(На 3 этапе)

<p>1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ</p> <p>Настоящий стандарт относится к айрану для непосредственного потребления или дальнейшей обработки в соответствии с определениями в Разделе 2 настоящего стандарта. Данный стандарт надо читать совместно со Стандартом Кодекса на ферментированное молоко (CODEX STAN 243-2003).</p>
<p>2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ</p> <p>Айран является продуктом из ферментированного молока, как указано в дефиниции указанной в Стандарте Кодекса на ферментированное молоко (CODEX STAN 243-2003) и молочным составным продуктом, как указано в Разделе 2.3 Генерального стандарта на использование молочной терминологии (CODEX STAN 206-1999), получаемым в результате:</p> <p>(а) смешивания йогурта, как указано в Разделе 2.1 и Разделе 3.3 Стандарта на ферментированное молоко (CODEX STAN 243-2003) с водой или</p> <p>(б) ферментации молока с сухим веществом и с добавкой воды перед ферментацией с или без изменений в составе, согласно ограничениям положения в Разделе 3.3, действия симбиотических культур <i>Streptococcus thermophilus</i> и <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Vulgaricus</i>, которые дают конечному продукту похожие физические, химические и органолептические свойства, как в продукте определенном выше в пункте (а).</p> <p>Стартовые культуры микроорганизмов должны быть живые, активными и в большом количестве до истечения срока годности продукта. Микроорганизмы другими чем те, являющиеся стартовой культурой указанной выше могут тоже добавляться.</p>
<p>3. ОСНОВНОЙ СОСТАВ И ФАКТОРЫ КАЧЕСТВА</p>
<p>3.1 СЫРЬЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Молоко или йогурт • Питевая вода.
<p>3.2 РАЗРЕШЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стартовая культура безопасных микроорганизмов, включая культуры определенные в разделе 2; • Хлорид натрия, в соответствии со Стандартом Кодекса на пищевую соль (CODEX STAN 150-1985); • Молочные ингредиенты, такие как молочные протеины, сухое молоко, сливки, молочный жир, сухая сыворотка; • Иные культуры микроорганизмов, чем те, которые являются стартовыми культурами, определенными в разделе 2 тоже могут добавляться.

3.3 СОСТАВ

Молочные протеины ^(a) (% m/m)	Титруемая кислотность, выраженная в % молочная кислота (% m/m)	Количество микроорганизмов, составляющих стартовую культуру, определенную в разделе 2 (cfu/g, итог)	Маркированные микроорганизмы ^(b) (cfu/g, общее количество)
мин. 2	мин. 0.5 макс. 1	мин. 10 ⁶	мин. 10 ⁶

(a) Содержание протеина составляет 6,38 помноженное на определенное общее содержание азота по Кьельдалю.

(b) В маркировке указывается содержание определенной культуры микроорганизмов (другой, чем культуры, указанные в разделе 2 для данного продукта), которая является добавкой к определенной стартовой культуре.

Соответствие с вышеуказанными микробиологическими критериями должно проверяться с помощью аналитического тестирования продукта до «истечения срока годности», после того, как продукт хранился в условиях указанных в маркировке.

Содержание соли составляет максимально 1% (m/m).

Айран не должен проходить термической обработки после ферментации.

4. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Пищевые добавки не должны использоваться.

5. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВЯ

Продукты указанные в этом стандарте должны соответствовать Максимальному уровню содержания загрязняющих веществ, определенных для данного продукта в *Генеральном стандарте Кодекса на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и животных кормах (CODEX STAN 193-1995)*, а также максимально допустимым уровням остатков ветеринарных препаратов и пестицидов, установленных для молока Комиссией «Кодекс Алиментариус».

6. ГИГИЕНА

Рекомендуется приготовление и использование продуктов, указанными в данном стандарте, согласно соответствующим разделам Рекомендованного международного кодекса практики - Общие принципы пищевой гигиены (CAC/RCP 1-1969), Кодекса правил гигиены производства молока и молочных продуктов (CAC/RCP 57-2004) и других соответствующих текстов Кодекса, таких как Кодекс правил гигиены и Кодекс надлежащей практики. Продукты должны соответствовать микробиологическим критериям, установленным согласно Принципам установления и применения микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-1997).

7. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

7.1 Продукт должен быть упакован таким образом, чтобы обеспечить надлежащее гигиеническое качество и другие качества данного пищевого продукта.

7.2 Продукт должен храниться в холодильнике.

8. LABELLING

8. МАРКИРОВКА

В дополнение к положениям Генерального стандарта Кодекса на маркировку упакованных пищевых продуктов (CODEX STAN 1-1985) и Генерального стандарта на использование молочной терминологии (CODEX STAN 206-1999), применяются следующие положения:

8.1 НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА

8.1.1 Данный пищевой продукт должен обозначаться названием «айран».

8.1.2 Название указанное в данном Стандарте может быть использованное как обозначение продукта, на этикетке, в коммерческих документах и рекламе пищевых продуктов, при условии что продукт используется как ингредиент и что он сохраняет свою характеристику, чтобы не вводить потребителя в заблуждение.

8.2 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА

Если определение могло бы ввести потребителя в заблуждение, содержание жира должно быть указано общепринятым способом в стране, в которой продукт продается конечному клиенту: либо как (а) массовый процент или (б) в граммах на порцию, при условии что на этикетке указано количество порций.

Содержание молочного жира в айране должно соответствовать следующим положениям и должно быть указано на упаковке, как определено в настоящем разделе:

айран (% m/m)	мин. 1,8
айран с пониженным содержанием жира (% m/m)	мин. 0,8 и меньше 1,2
Обезжиренный айран (% m/m)	меньше 0,5
%..... жирный айран (% m/m)	содержание жира указывается только когда оно не указано в предыдущих случаях

8.3 МАРКИРОВКА УПАКОВОК ОПТОМ

Информация требуемая в Разделе 8 настоящего Стандарта и Разделах от 4.1 до 4.8 Генерального стандарта Кодекса на маркировку упакованных пищевых продуктов и, при необходимости, инструкции по хранению продукта должны быть указаны либо на упаковке, либо в сопроводительных документах, а название продукта, идентификация партии, а также название и адрес производителя или упаковщика должны быть указаны на упаковке продукта. Однако, идентификация партии и название и адрес производителя или упаковщика могут быть заменены идентификационным знаком, при условии что такой знак ясно идентифицируемый в сопроводительных документах.

9. МЕТОДЫ АНАЛИЗА И ОТБОРОА ПРОБ

Смотри CODEX STAN 234-1999.