



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

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

Пункт 6 повестки дня

CX/CAC 16/39/7 Add.1

СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

39-я сессия

Штаб-квартира ФАО, Рим, Италия, 27 июня – 1 июля 2016 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ И РОДСТВЕННЫХ ТЕКСТОВ¹

Ниже приводится список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, оформлены **Приложениями** к настоящему документу. Комиссии предлагается в каждом случае принять решение о целесообразности новой разработки с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить эту работу. Комиссии предлагается рассматривать данные предложения в свете *Стратегического плана на 2014–2019 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов.*

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCFL	Указания по маркировке непотребительской пищевой тары	REP 16/FL, пункт 54, Приложение III
CCAFRICA	Региональный стандарт на вяленое мясо	REP 15/CCEXEC пункт 30, см. Приложение 1 к настоящему документу

¹ Настоящий документ охватывает предложения по новым работам, представленные совещаниями Кодекса, которые проводились в апреле и мае 2016 года.

ПЕРЕСМОТРЕННЫЙ ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ ПО ВЯЛЕННОМУ МЯСУ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО (АФРИКА) СТАНДАРТА КОДЕКСА

(представлен Ботсваной и координатором Регионального координационного комитета для Африки – CCAFRICA)

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Мясо – в высшей степени скоропортящийся продукт, поэтому вопрос его сохранения чрезвычайно важен. Наиболее распространенный в мире способ сохранения мяса – замораживание. В Африке строительство соответствующей инфраструктуры и обслуживание морозильного оборудования обходятся дорого, вследствие чего возникает потребность в альтернативных способах сохранения мяса. Один из таких способов – вяление. Технологий приготовления вяленого мяса существует множество. В Африке мясо чаще всего вялят на солнце – либо просто выкладывают нежирное мясо под солнечными лучами, либо сначала солят, а затем вялят. Последним способом, например, в Южной Африке готовят билтонг. В Нигерии готовят вяленое мясо *килиши*: тонко нарезанную качественную говядину сначала подвяливают на солнце, затем маринуют с добавлением различных ингредиентов, и наконец, довяливают до готовности. Чтобы увеличить срок хранения без потери качества, при приготовлении вяленого мяса используют консерванты.

В каждом районе Африки существуют собственные способы приготовления вяленого мяса. Рассмотрим в качестве примеров способы приготовления нескольких продуктов.

- a) **Билтонг** – твердое вяленое мясо, происходящее из Южной Африки. Для его приготовления используется мясо разных сортов: от говядины и дичины до филе страуса, которого разводят в местных хозяйствах. Готовят билтонг, как правило, из свежего филе: мясо режут тонкими полосками, добавляют специи, после чего провяливают.
- b) **Килиши** – разновидность билтонга. Это деликатес нигерийского народа хауса. Килиши делают из обваленной говядины, баранины либо козлятины: тонко нарезанное качественное мясо сначала подвяливают на солнце, затем маринуют с добавлением различных ингредиентов, и наконец, довяливают до готовности.
- c) **Одка** – вяленая на солнце говядина, один из основных продуктов питания сомалийских скотоводов. В условиях постоянной засухи, характерной для Африканского Рога, одка имеет особое значение: на приготовление этого продукта идет мясо животных, подвергающихся воздействию засушливого климата.
- d) **Куанта** – продукт, распространенный в Эфиопии и странах восточной Африки. Говядина режется тонкими длинными полосками и развешивается в кухне, где и вялится. Прежде чем развесить, полоски мяса обмазывают соусом с добавлением соли и разнообразных специй.
- e) **Хлии** готовят, в основном, в Марокко. В качестве сырья используются мясо и жир любого животного, исключение составляет только свинина. Традиционно хлии употребляют в жареном виде: мясо обваливают, затем обрезают, режут тонкими полосками, солят или вымачивают в рассоле, вялят и, наконец, жарят. Жареное мясо, покрытое слоем жира и растительного масла, пакует в герметичную тару.
- f) **Ньириньери** представляет собой вяленую или высушенную с добавлением специй верблюжатину, говядину, козлятину или баранину, нарезанную тонкими кусками и залитую для сохранения маслом. **Готовят ньириньери, в основном, кенийские и сомалийские скотоводы.** Нежирное мясо нарезается тонкими полосками и несколько часов вялится на солнце. Продолжительность процесса вяления определяется погодой. После этого мясо режется на мелкие кусочки и обжаривается в перетопленном масле, верблюжьем жире, растительном масле или животном жире. Под слоем жира ньириньери может храниться в пищевой таре на протяжении двух лет.
- g) **Сегуапа** – разновидность твердого вяленого мяса, в основном говядины или дичины. Сегуапу готовят на всей территории Ботсваны. Это деликатесный продукт, обладающий большим экспортным потенциалом.

2. Цель и область применения стандарта

2.1 Цель стандарта

Цель новой работы заключается в установлении регионального стандарта CCAFRICA на продукты из вяленого мяса в целях защиты здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле мясом в регионе.

2.2 Область применения стандарта

Предлагаемый стандарт **должен распространяться** на продукты из вяленой говядины, верблюжатины, баранины, козлятины и дичины без поверхностного жира, костей, хрящей и сухожилий, упакованные в пищевую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки.

3. Его значимость и актуальность

Несмотря на успехи, достигнутые в последнее время в технологиях заморозки и упаковки, традиционные способы сохранения мяса, включая засолку и вяление, как и прежде, занимают важное место в структуре мясного рынка африканских стран. Продукты из вяленого мяса выпускаются и поступают в торговлю под разными названиями (см. выше), что обуславливает необходимость в разработке регионального стандарта.

Изучение имеющихся в продаже продуктов из вяленого мяса показало, что приготовление способом вяления на солнце сопряжено с рядом проблем: мясо подвергается загрязнению, источниками которого могут быть воздух, насекомые, ветер, грязь, дождь, грызуны или птицы. В результате в мясо попадают патогены – энтеробактерии, стафилококк, сальмонелла, патогенные дрожжи и грибки. Еще одна проблема – разложение обязательно присутствующих в тканях жиров.

Может иметь место потеря качества: изменение цвета, появление неприятного привкуса, наличие посторонних включений (грязи, песка), сильное микробное загрязнение поверхности. Сильное микробное загрязнение может отрицательно сказаться на качестве продукции после регидратации, когда количество влаги станет достаточным, чтобы бактерии возобновили рост: это приводит к порче продукта вплоть до возможности пищевого отравления. Проблему составляют и другие факторы – условия хранения, pH, активность воды, упаковка.

В развитых странах производство продуктов из вяленого мяса регулируется. Установлены строгие требования, обеспечивающие безопасное производство продуктов из вяленого мяса. В Соединенных Штатах Америки, например, надзор возложен на министерство сельского хозяйства. Во многих европейских странах сегодня действует запрет на ввоз мясных продуктов, включая вяленое мясо.

Отсутствие регулирования, в том числе регионального стандарта Кодекса для Африки на продукты из вяленого мяса, препятствует торговле между африканскими странами. Исходя из сказанного, критически необходимым представляется установить региональный стандарт Кодекса для Африки, регулирующий вопросы безопасности, качества, гигиены и маркировки продуктов из вяленого мяса. Такой стандарт послужит единым эталоном и будет на региональном уровне одобрен консенсусом стран, ведущих торговлю.

4. Основные предметы регулирования

Данный стандарт станет одним из стандартов на товары, его формат будет полностью соответствовать требованиям Руководства по процедуре. Стандарт будет содержать следующие разделы:

- a) область применения;
- b) определения продуктов;
- c) требования к составу;
- d) процедуры переработки;
- e) требования к продуктам, включая категории для классификации мясных продуктов;
- f) допустимые пределы по загрязняющим веществам и микроорганизмам;
- g) положения в отношении пищевых добавок;
- h) методы анализа и отбора проб;
- i) упаковка, маркировка, транспортировка и хранение.

5. Оценка на основе "Критериев установления приоритетов работы"

Общий критерий

Стандарт направлен на обеспечение добросовестной торговой практики путем определения основных характеристик, состава и наименований продуктов, а также на защиту потребителей путем включения ссылок на соответствующие родственные тексты Кодекса, затрагивающие вопросы безопасности и маркировки пищевых продуктов.

В первую очередь стандарт будет полезен странам Африки, поскольку именно они являются

крупнейшими производителями и потребителями вяленого мяса.

Критерии, применимые к товарам

а) Объем производства и потребления в отдельных странах, объем и структура торговли между странами

Вяленое мясо производится во многих странах Африки. Согласно данным ФАО, объемы производства и торговли в африканском регионе в последнее время изменялись. Среднегодовое производство вяленого мяса продовольственным и сельскохозяйственным сектором Южной Африки за период 1991–2001 годов составило 1554, а в странах Африки к югу от Сахары – 8124. Согласно данным Группы Всемирного банка, в 2003 году общий объем экспорта составил 32 179 млн, а импорта – 26 021 млн. **(Источник: ФАОСТАТ)**

Экспорт соленой, вяленой и копченой говядины из Южной Африки, 2000–2003 годы

Период	Торговый поток	Источник данных	Партнеры	Код	Объем торговли в денежном выражении	Масса нетто	Единица количества	Объем торговли в натуральном выражении
2000	Экспорт	Южная Африка	Весь мир	021020	86 453 долл. США	38 658	8	38 658
2001	Экспорт	Южная Африка	Весь мир	021020	26 814 долл. США	14 057	8	14 057
2002	Экспорт	Южная Африка	Весь мир	021020	87 166 долл. США	56 314	8	56 314
2003	Экспорт	Южная Африка	Весь мир	021020	314 465 долл. США	100 832	8	200 832

* Статистический отдел Организации Объединенных Наций, Статистическая база данных по торговле товарами

Производство вяленого мяса в Кении

Округ	Объем, метр. тонн	Год	Источник
Ваджир	1008	2014	Оксфам
Исиоло	5,2	2015	Анолеи Груп
Гарисса	13	2015	Була Рииг Груп

б) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия в региональной торговле

Отсутствие регионального стандарта на продукты из вяленого мяса оказывает значительное негативное воздействие на региональную торговлю. Импортёры предпочитают производить закупки пищевых продуктов с опорой на стандарты Кодекса. Новая работа позволит обеспечить наличие признанных на региональном уровне стандартов, которые будут стимулировать региональную торговлю и удовлетворять требования импортёров.

с) Потенциал регионального рынка

В большинстве стран объем ввозимого вяленого мяса увеличивается. В качестве сырья для производства продуктов из вяленого мяса используется мясо разных сортов, обладающее разной текстурой и разными вкусовыми качествами. Кроме того, чтобы обеспечить соответствие требованиям конкретных рынков, применяются разные способы упаковки. Таким образом, разработка стандартов на вяленое мясо не только послужит расширению торговли, но и обеспечит качество и безопасность продуктов. Общее население стран, где ведется торговля продуктами из вяленого мяса – а это Судан, Уганда, Эфиопия, Южный Судан, Танзания, Египет, Сомали, Джибути, Эритрея, Кения, Ботсвана и Южная Африка – составляет, по оценкам, около 550 миллионов человек.

d) Согласно проведенным в Кении исследованиям, значительное число участников цепочки производства и сбыта вяленого мяса осознают необходимость наличия требований в части качества и безопасности.

Подтвержденных документами данных об объеме производства и торговли вяленным мясом в Кении нет, этот сегмент до сих пор существует в неформальном поле. Следует уточнить, что представленные выше цифры не в полной мере отражают объемы производства и торговли, так как получить данные из других стран, производящих вяленое мясо, оказалось невозможно. Данные по потреблению вяленого мяса отсутствуют.

e) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия в региональной торговле

Региональных стандартов в настоящее время не имеется. Отдельные схожие продукты существуют, они продаются под разными названиями. Безопасность и качество таких продуктов могут быть под вопросом. Если они станут предметом обсуждения в рамках разработки регионального стандарта, это может затруднить дальнейшую торговлю такими продуктами.

f) Приемлемость товара для стандартизации

Наличие национальных стандартов на вяленое мясо различных видов позволит определить адекватные параметры для регионального стандарта Кодекса на данный продукт. Единый стандарт на продукты из вяленого мяса будет распространяться на все такие продукты, торговля которыми осуществляется на региональном рынке. В настоящее время экспорту билтонга/вяленого мяса препятствуют торговые барьеры, поставленные соседними странами, и ограничения в части торговли упакованным вяленным мясом.

g) Работа, ранее выполненная другими международными организациями в этой области

Разработка международного стандарта на вяленое мясо никакими другими международными организациями не предпринималась. При этом в 2008 году региональный стандарт на вяленое мясо разработал Совет сотрудничества стран Залива (региональная организация государств Персидского залива, в чью компетенцию входит установление стандартов). Национальные стандарты, рекомендации и правила разработаны в США, Австралии и других странах. Отдельные вопросы качества и безопасности продуктов из вяленого мяса были затронуты в Документах ФАО по животноводству и охране здоровья животных. При разработке стандарта Кодекса на продукты из вяленого мяса могут быть рассмотрены положения действующих региональных и национальных стандартов и рекомендаций.

6. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Разработка регионального стандарта Кодекса на продукты из вяленого мяса соответствует Стратегическому плану Кодекса на 2014–2019 годы, который нацелен на создание благоприятных условий для применения странами стандартов Кодекса в национальном законодательстве и на содействие международной торговле.

Стандарт направлен на достижение Цели 1 Стратегического плана на 2014–2019 годы в рамках мероприятия 1.2.2 "Разработка по мере необходимости региональных стандартов в связи с потребностями представляющих соответствующий регион членов, а также с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю пищевыми продуктами".

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

Предложение по разработке регионального стандарта Кодекса на продукты из вяленого мяса представлено в соответствии с кругом ведения CCAFRICA. Других международных стандартов на вяленое мясо не существует.

В данный стандарт будут включены ссылки на соответствующие тексты Кодекса, разработанные ранее комитетами по вопросам общего характера, в том числе на Нормы и правила гигиены мяса (CAC/RCP 58:2005), Общие принципы гигиены питания (CAC/RCP 1-1969), Принципы и указания по разработке и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов (CAC/GL 21-2013).

8. Потребность в рекомендациях научных экспертов и возможность получения таких рекомендаций

Потребности в рекомендациях научных экспертов на данной стадии нет. В процессе подготовки стандарта будут использоваться материалы научных исследований, опубликованные международными органами.

9. Потребность в дополнительном техническом участии сторонних организаций в работе

Разработчики обратятся к признанным региональным экспертам и организациям за консультациями по методикам анализа и отбора образцов.

10. Предлагаемый календарный план выполнения новой работы

Разработка стандарта будет осуществлена в соответствии с приведенным ниже календарным планом.

СТАДИЯ И ПРОЦЕДУРА	ДАТА
Рассмотрение пересмотренного Проектного документа ССЕХЕС71	июнь 2016 года
Одобрение новой работы Комиссией	июнь–июль 2016 года
Рассмотрение CCAFRICA22 на стадии 3	январь 2017 года
Утверждение Комиссией на стадии 5	июнь–июль 2017 года
Рассмотрение CCAFRICA на стадии 6	январь 2019 года
Утверждение Комиссией на стадии 8	июнь–июль 2019 года