



## СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ КОМИССИИ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Восемьдесят третья сессия

14–18 ноября 2022 года

### ДОКЛАД ПОДКОМИТЕТА ПО НОВЫМ ИСТОЧНИКАМ И СИСТЕМАМ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА

*(подготовлен Председателем Подкомитета)*

#### Введение

1. После того как ФАО и ВОЗ впервые указали, что внимания требуют новые источники и системы производства продовольствия (НИСПП), Комиссия "Кодекс Алиментариус" неоднократно обсуждала этот вопрос и собирала соответствующую информацию. Начало дискуссии было положено на 81-й сессии Исполнительного комитета Комиссии "Кодекс Алиментариус", которая с целью дальнейшего рассмотрения данного вопроса учредила подкомитет Исполнительного комитета<sup>1</sup>. Позже вопрос был рассмотрен 44-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус", которая подтвердила, что Кодексу необходимо быть готовым к решению сквозных, всеобъемлющих и новых вопросов, и поручила Секретариату Кодекса подготовить и разослать членам Кодекса и наблюдателям циркулярное письмо<sup>2</sup> (ЦП) с предложением представить информацию о текущих тенденциях, связанных с НИСПП. Подкомитет Исполнительного комитета поддержал предложение о подготовке ЦП, в дополнение к которому всем членам Кодекса и наблюдателям было разослано письмо с предложением провести неофициальный обмен мнениями по этому вопросу с Председателем и заместителями Председателя Комиссии. Подробный обзор первого этапа работы был представлен в промежуточном докладе подкомитета 82-й сессии Исполнительного комитета<sup>3</sup>.

#### Обзор дискуссии на 82-й сессии Исполнительного комитета и текущая работа подкомитета<sup>4</sup>

2. На своей 82-й сессии Исполнительный комитет рассмотрел промежуточный доклад подкомитета и указал на комплексный характер данного вопроса. Члены Исполнительного комитета высказали различные мнения о направлениях дальнейших действий, включая необходимость выделения достаточного времени для рассмотрения соответствующих вопросов, и потребность в наличии соответствующих экспертных знаний или создания других рабочих механизмов для взаимодействия с более широким кругом членов Кодекса (например, учреждение электронной рабочей группы (ЭРГ) Комиссии). Восемьдесят вторая сессия Исполнительного комитета постановила, что текущая работа Исполнительного комитета по НИСПП не исключает для комитетов возможности начинать новую работу по таким перспективным вопросам, относящимся к сфере их компетенции, с использованием существующих рабочих механизмов Кодекса.

<sup>1</sup> REP21/ЕХЕС 22/82/4, пункт 110

<sup>2</sup> Ответы на ЦП были получены от 25 членов Кодекса и 10 наблюдателей. Неофициальные консультации были проведены с шестью региональными координаторами, представляющими Координационный комитет Кодекса по Африке (Уганда), Координационный комитет Кодекса по Азии (Китай), Координационный комитет Кодекса по Европе (Казахстан), Координационный комитет Кодекса по Латинской Америке и странам Карибского бассейна (Эквадор), Координационный комитет Кодекса по Северной Америке и юго-западной части Тихого океана (Фиджи) и Координационный комитет Кодекса по странам Ближнего Востока (Саудовская Аравия), а также с Германией, Европейским союзом, ФАО, Институтом правильного питания (GFI), Международной федерацией молочной промышленности (МФМП) и Соединенными Штатами Америки.

<sup>3</sup> СХ/ЕХЕС 22/82/4

<sup>4</sup> REP22/ЕХЕС1, пункты 70–85

Приняв к сведению промежуточный доклад подкомитета, высказанные в ходе обсуждения замечания и большой объем данных, полученных в ответ на ЦП, 82-я сессия Исполнительного комитета постановила, что подкомитету следует продолжить поэтапное рассмотрение соответствующих вопросов с учетом результата анализа информации, приведенной в ответах на циркулярное письмо, сессионных документах и докладе о работе 82-й сессии Исполнительного комитета.

3. При поддержке ФАО была заказана подготовка краткого изложения ответов на ЦП, которое приводится в Приложении 2 к настоящему докладу. Краткое изложение было рассмотрено в ходе неофициального заседания подкомитета, прошедшего в виртуальном формате.

4. На основании краткого изложения ответов на ЦП, которое позволило оценить всю широту информации по НИСПП, собранной по результатам рассмотрения ответов на ЦП и по итогам неофициальных обсуждений, совещание подкомитета, организованное в виртуальном формате, рассмотрело возможные направления дальнейших действий. Члены Кодекса указали, что, несмотря на свою сложность, вопрос о НИСПП открывает для Кодекса новые возможности, и что работу в рамках Кодекса необходимо строить на основе его мандата, предусматривающего обеспечение безопасности пищевых продуктов и создание условий для добросовестной торговли продовольствием.

5. Взгляды на то, насколько Кодекс готов к обсуждению вопроса о НИСПП, разделились. Одни члены выразили мнение, что существующие процедуры Кодекса и его вспомогательные органы вполне готовы к рассмотрению предложений по НИСПП, хотя членам Кодекса было бы полезно вспомнить, как следует использовать процедуры представления предложений по новым стандартам и пересмотру существующих стандартов. Другие члены Кодекса указали, что необходимо провести углубленное обсуждение данного вопроса с приглашением к участию более широкого круга членов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

#### **Дальнейшие действия:**

6. После завершения 81-й сессии Исполнительного комитета, которой данный вопрос был представлен в соответствующем дискуссионном документе, состоялись различные дискуссии и мероприятия, позволившие Кодексу, в дополнение информации, уже полученной ФАО и ВОЗ, наработать существенный объем собственной информации по данному вопросу. В свете цели 1 Стратегического плана на 2020–2025 годы, предусматривающей своевременное решение текущих, новых и критических вопросов, 83-й сессии Исполнительного совета предлагается рассмотреть вопрос о подготовке рекомендаций для 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" на основе вопросов, изначально поставленных ФАО и ВОЗ. С учетом проделанной подкомитетом работы 83-й сессии Исполнительного комитета предлагается рассмотреть:

- i) Возможные механизмы, с помощью которых ФАО и ВОЗ могли бы донести эти вызвавшие интерес вопросы до соответствующих комитетов.
  - Восемьдесят третьей сессии Исполнительного комитета Комиссии предлагается:
    - o привлечь внимание 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" к пункту "Вопросы, поднятые ФАО и ВОЗ", который включается в повестку дня всех совещаний Кодекса и обеспечивает ФАО и ВОЗ возможность донести интересующие их вопросы до комитетов Кодекса;
    - o отметить, что Секретариат Кодекса регулярно распространяет через почтовую рассылку (Codex-L) и веб-сайт Кодекса информацию о соответствующих докладах и публикациях ФАО и ВОЗ, чтобы с ней мог ознакомиться более широкий круг членов Комиссии.
- ii) Возможные способы инициирования дальнейшей работы Кодекса в целях рассмотрения этих вопросов, носящих сквозной характер.
  - Восемьдесят третьей сессии Исполнительного комитета Комиссии предлагается:
    - o указать 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус", что существующие процедуры Кодекса позволяют эффективно получать и рассматривать предложения по новым работам, связанным с НИСПП, по разработке новых и пересмотру существующих стандартов. Эти процедуры указаны в Приложении 1;
    - o рекомендовать 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" предложить членам Кодекса и наблюдателям принять к сведению информацию, полученную в рамках рассмотрения ответов на ЦП и по итогам неофициальных обсуждений;

- рекомендовать 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" стимулировать членов к представлению предложений по НИСПП с использованием для этого существующих механизмов.

iii) Процессы, которые позволили бы Кодексу провести комплексную оценку и определить возможные приоритетные задачи по указанным сквозным вопросам.

7. Некоторые члены Кодекса и наблюдатели высказали мнение, что существующие процедуры и структуры недостаточны для решения всех вопросов, связанных с НИСПП, что рассмотрение отдельных НИСПП требует от системы Кодекса более скоординированного и цельного подхода и что членам Кодекса и наблюдателям было бы полезно глубже обсудить вопрос о том, каким образом должны своевременно решаться текущие, новые и критические вопросы.

8. С учетом этого 83-й сессии Исполнительного комитета Комиссии предлагается рассмотреть возможность рекомендовать 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" учредить подчиненную Комиссии ЭРГ для изучения возможностей обеспечения более эффективной координации деятельности вспомогательных органов либо реорганизации структуры Кодекса (процедур и/или вспомогательных органов) с учетом того, что это не должно препятствовать внесению членами Кодекса предложений с использованием существующих процедур.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

**Существующие процедуры Кодекса, относящиеся к предложениям по новым работам**

Прежде чем приступать к новой работе по теме НИСПП, следует принять во внимание указанные ниже процедуры, описанные в Руководстве по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус":

- Общие принципы Комиссии "Кодекс Алиментариус" (раздел I "Основные документы и определения" Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус")
  - Цель: публикации "Кодекса Алиментариус" ставят своей целью оказать методическое содействие и помощь в разработке определений и требований к пищевым продуктам, что позволило бы повысить уровень гармонизации требований и за счет этого способствовало бы развитию международной торговли.
  - Сфера применения: "Кодекс Алиментариус" включает стандарты на все основные пищевые продукты независимо от того, являются ли они переработанными, полуфабрикатами или поступают потребителю в сыром виде. Продовольственное сырье, используемое для дальнейшего изготовления пищевых продуктов, следует включать в той степени, в какой это необходимо для достижения целей Комиссии "Кодекс Алиментариус".
  - Характер: стандарты Кодекса и родственные тексты содержат требования к пищевым продуктам, призванные обеспечить потребителя высококачественными и полезными для здоровья пищевыми продуктами, не содержащими примесей, ухудшающих качество исходного продукта, надлежащим образом маркированными и представленными.
  - Определение термина "пищевой продукт", принятое в работе Комиссии "Кодекс Алиментариус": любое вещество, переработанное, в форме полуфабриката или сырья, которое предназначено для потребления человеком, включая напитки, жевательную резинку и иные вещества, которые используются в изготовлении, переработке или обработке пищевых продуктов.
- Руководство по применению критериев для установления приоритетов в работе (раздел III "Порядок разработки стандартов Кодекса" Руководства по процедуре Комиссии "Кодекс Алиментариус")
  - В сущности, при рассмотрении новых предложений на разработку и пересмотр стандартов на товары Исполнительный комитет использует методы, основанные на сборе и анализе фактических данных, и учитывает множество факторов. Предложения по новым проектам должны содержать следующие данные:
    - i. объем производства и потребления товара в отдельных странах, а также объем и структура торговли между странами;
    - ii. различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли;
    - iii. возможности международного или регионального рынка;
    - iv. приемлемость товара для стандартизации;
    - v. охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли;
    - vi. перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или готовыми продуктами;
    - vii. работа, ранее выполненная другими международными организациями в этой области и/или предложенная соответствующим международным межправительственным органом (органами).
- Процедуры приоритизации, используемые вспомогательными органами: в целях определения приоритетов в работе и совершенствования потенциала, необходимого для своевременной разработки и пересмотра стандартов, некоторые вспомогательные органы разработали механизмы сканирования горизонта.

**СВОДНЫЙ ОТЧЕТ ПО ПРЕДЛОЖЕНИЯМ ЧЛЕНОВ И НАБЛЮДАТЕЛЕЙ КОДЕКСА, ИЗЛОЖЕННЫХ В ДОКУМЕНТАХ СХ/ЕХЕС 22/82/4, ССЕХЕС 83 REP22/ЕХЕС1 И ЕХЕС 82/CRD 2****СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Введение .....</b>	<b>6</b>
<b>Глава 1. Положение дел в сфере новых источников и систем производства продовольствия.....</b>	<b>6</b>
<b>Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур .....</b>	<b>7</b>
<b>Ингредиенты, полученные в процессе ферментации.....</b>	<b>8</b>
<b>Источники белка растительного происхождения .....</b>	<b>9</b>
<b>Водоросли.....</b>	<b>10</b>
<b>Съедобные насекомые.....</b>	<b>10</b>
<b>Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере .....</b>	<b>11</b>
<b>Микроводоросли.....</b>	<b>12</b>
<b>Глава 2. Структура Кодекса, которая позволит решить проблемы, связанные с новыми источниками и системами производства продовольствия .....</b>	<b>12</b>
<b>Обзор ответов на вопросы о применении существующих текстов и привлечении структур Кодекса к решению вопросов, связанных с новыми источниками и системами производства продовольствия.....</b>	<b>13</b>
<b>Дальнейшая работа Кодекса в сфере новых источников и систем производства продовольствия.....</b>	<b>15</b>

## Введение

1. Новые источники и системы производства продовольствия (НИСПП) — одна из наиболее стремительно развивающихся и перспективных областей, обратившая на себя внимание Комиссии «Кодекс Алиментариус», которая, в свою очередь, стала инициатором дискуссий о необходимости и возможных форматах работы в этом направлении. В рамках этих дебатов всем членам и наблюдателям было разослано циркулярное письмо (CL 2022/06-ЕХЕС) с просьбой высказать свои соображения по данной теме. В настоящем отчете представлен анализ информации, полученной в ответ на циркулярное письмо<sup>5</sup> и в ходе неформальных консультаций<sup>6</sup> между председателем подкомитета и заинтересованными членами и наблюдателями, проходивших в апреле-июне 2022 года. Используемые в данном отчете словосочетания «некоторые члены», «многие члены», «большинство членов» и т. д. относятся не ко всем членам Кодекса, а лишь к тем членам и наблюдателям, которые поделились своим мнением по данному вопросу.

2. Согласно полученной информации, несмотря на накопленный отдельными членами опыт работы с НИСПП, все еще существует необходимость дополнительно изучить и проанализировать связанные с конкретными НИСПП проблемы в области безопасности пищевых продуктов, нормативного регулирования, маркировки, пищевой ценности и качества. Члены и наблюдатели отметили сложность данных вопросов и высказали разные мнения о возможных последствиях и о пути дальнейшего развития.

3. Обсуждая необходимость начать работу в данном направлении, большинство членов и наблюдателей согласились с тем, что изменение существующих или разработка новых стандартов Кодекса могли бы сократить количество торговых барьеров в будущем и создать более гармонизированную нормативно-правовую базу для таких продуктов. Новые или измененные правила должны быть достаточно гибкими, чтобы не препятствовать появлению и развитию технологических инноваций. Согласно по механизмам, которые Кодекс будет использовать для решения связанных с НИСПП вопросов, пока нет: несмотря на то, что большинство считает, что существующие вспомогательные органы хорошо оснащены и способны приступить к работе над НИСПП, следуя описанному в Руководстве по процедуре порядку, некоторые члены и наблюдатели видят необходимость в создании новых вспомогательных органов. Основные предложения и вопросы, обозначенные членами и наблюдателями, представлены в главе 2 настоящего документа.

## Глава 1. Положение дел в сфере новых источников и систем производства продовольствия

4. Некоторые члены и наблюдатели считают необходимым обсудить и дать более точное определение понятия «новые источники продовольствия». Как отмечают многие члены, значительная часть перечисленных в настоящем документе новых источников продовольствия является не столько источниками, сколько нетрадиционными способами производства пищевых продуктов. Некоторые члены, особенно из стран с низким или средним уровнем дохода, до сих пор не располагают необходимыми знаниями и базовой информацией для оценки безопасности процессов производства альтернативных источников белка. Большинство наблюдателей выражает обеспокоенность по поводу маркировки таких продуктов, особенно если они призваны заменить уже существующие.

5. Ниже приводятся результаты обсуждений по основным связанным с НИСПП темам, обозначенным членами и наблюдателями в ответах на циркулярное письмо.

---

<sup>5</sup> Замечания представителей Австралии, Аргентины, Великобритании, Дании, Египта, Европейского союза, Индии, Индонезии, Канады, Казахстана, Китая, Коста-Рики, Малайзии, Новой Зеландии, Норвегии, Республики Кореи, Саудовской Аравии, Соединенных Штатов Америки, Таиланда, Уганды, Уругвая, Фиджи, Чили, Эквадора и Японии, а также Форума потребительских товаров, Европейской ассоциации производителей продуктов растительного происхождения, Европейской федерации производителей специализированных пищевых ингредиентов, Европейской ассоциации производителей растительного белка, Азиатской ассоциации производителей продовольствия, некоммерческой организации «Институт правильного питания», МАГАТЭ, Международной комиссии по унифицированным методам анализа в сахарной промышленности, Международной федерации предприятий молочной промышленности (МФМП) и Международного секретариата представителей мясной промышленности.

<sup>6</sup> В неформальных дискуссиях приняли участие Европейский союз, Соединенные Штаты Америки, ФАО, некоммерческая организация «Институт правильного питания», Международная федерация предприятий молочной промышленности (МФМП) и шесть региональных координаторов, представляющих Координационный комитет по Азии (Китай), Координационный комитет по Африке (Уганда), Координационный комитет по Ближнему Востоку (Саудовская Аравия), Координационный комитет по Европе (Казахстан), Координационный комитет по Латинской Америке и странам Карибского бассейна (Эквадор) и Координационный комитет по Северной Америке и Юго-Западному Тихоокеанскому региону (Фиджи).

## **Мясо, морепродукты и молочные продукты из клеточных культур**

### *Вопросы регулирования*

6. Во многих регионах уже существует надлежащая нормативная база, и мясные продукты из клеточных культур выходят на рынок только при наличии разрешения. Одни респонденты уже получают запросы и дают разрешение на продажу таких продуктов, другие пока не получили ни одного подобного запроса, а у третьих стран-членов нет ни нормативной базы, ни национальных стандартов для новых источников продовольствия. Многие наблюдатели заявили о необходимости ввести единое определение пищевых продуктов, полученных методами тканевой инженерии, таких как «мясо из клеточных культур» (или «культивируемое мясо»).

### *Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

7. Одни члены признали отсутствие необходимости в отдельных требованиях к маркировке таких продуктов. Другие члены и наблюдатели допускают, что к новым источникам продовольствия могут предъявляться дополнительные конкретные требования по маркировке для указания информации о характеристиках или свойствах пищевого продукта и для того, чтобы не вводить потребителей в заблуждение и предоставить им необходимую информацию, которая позволит осознанно выбирать продукты в соответствии с представлениями о здоровом и рациональном питании. Кроме того, некоторые члены уверены, что с появлением новых источников продовольствия вновь станет актуальной проблема пищевых аллергенов. Один из членов также отметил, что потребители привыкли использовать словосочетание «клеточные культуры» в отношении кисломолочных продуктов, получаемых путем добавления в молоко бактериальных культур. Поэтому использование термина «клеточные культуры» в отношении молока, полученного с помощью технологии культивирования клеток, может случайно ввести потребителя в заблуждение.

### *Вопросы пищевой ценности*

8. Члены, которые выполняют предварительную оценку пищевых продуктов, полученных из новых источников, перед их выходом на рынок, также учитывают их пищевую ценность. Некоторые из них подчеркнули, что существенных различий между пищевой ценностью пищевых продуктов из новых источников и пищевых продуктов, которые они должны заменить, нет. Также уделялось внимание обогащению пищевых продуктов витаминами и минералами для корректировки пищевой ценности или создания альтернативных продуктов с «более сбалансированной» пищевой ценностью (например, с меньшим содержанием насыщенных жиров или с более высоким содержанием клетчатки).

### *Вопросы безопасности пищевых продуктов*

9. Многие члены согласились, что полученные из новых источников пищевые продукты должны проходить оценку безопасности, а органы, ответственные за обеспечение безопасности пищевых продуктов, должны обеспечить гигиену на производственных объектах, внедрение мер по снижению или предотвращению загрязнения и соответствие принципам надлежащей производственной практики. Некоторые из них отметили актуальность внедрения профилактического подхода на основе системы ХАССП и инфраструктуры регулирования. Другие посчитали, что в вопросе обеспечения безопасности пищевых продуктов основное внимание следует уделять тестированию конечного продукта, чтобы подтвердить его безопасность при употреблении в пищу. Один из членов отметил, что в связи с вероятностью повышенного по сравнению с первичной культурой клеток регулирования белков-аллергенов, следует составить перечни видоспецифических аллергенов, на наличие которых можно тестировать мясо из клеточных культур перед употреблением в пищу или продажей. Наблюдатель Кодекса посчитал, что, с учетом масштабов происходящего размножения клеток, следует оценить возможность генетических изменений.

### *Вопросы качества*

10. По мнению отдельных членов, для полученных из новых источников пищевых продуктов следует подготовить полную характеристику, включая подробное описание производственного процесса, состав продукта, сведения о безопасности и качестве. Оценка мяса, морепродуктов или молочных продуктов из клеточных культур перед их выводом на рынок должна учитывать критерии качества пищевых продуктов, полученных из новых источников.

*Другие вопросы, связанные с миссией Кодекса*

11. В ряде регионов правительство наряду с научным сообществом и (или) представителями частного сектора продолжают исследования. В некоторых странах-членах одним из основных предметов обеспокоенности остается возможность присвоения культивированным (т. е. полученным из стволовых клеток) мясу, морепродуктам и молочным продуктам статуса «халяль».

**Ингредиенты, полученные в процессе ферментации***Вопросы регулирования*

12. Некоторые получаемые в процессе ферментации продукты могут быть уже известны и употребляются в пищу в отдельных странах-членах. Однако для выведения на рынок новых видов ингредиентов, получаемых в процессе ферментации, может потребоваться предварительное одобрение. В ряде регионов в соответствии с действующим законодательством некоторые ингредиенты могут регулироваться в качестве пищевых добавок. Многие члены в настоящее время пересматривают национальные политику и законодательство в отношении таких продуктов. Одна из стран-членов рассказала о случае, когда в результате ферментации были получены стевииоловые гликозиды (INS 960b). После проверки Объединенным комитетом экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA) данный случай был рассмотрен Кодексом, и положения о стевииоловых гликозидах для ряда категорий пищевых продуктов были включены в общий стандарт «Добавки пищевые».

*Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

13. Большинство членов согласилось с тем, что в отношении ингредиентов, полученных в процессе ферментации, в руководстве по маркировке должна учитываться надлежащая маркировка аллергенов, в том числе четкий список ингредиентов, способных вызывать повышенную чувствительность, в понятных для потребителя терминах.

*Вопросы пищевой ценности*

14. Некоторые члены отмечают, что с точки зрения пищевой ценности важно установить содержание белков, жиров, аминокислот и других соединений. Усвояемость этих соединений тоже имеет значение. Также можно проанализировать вклад такого типа продуктов в питание.

*Вопросы безопасности пищевых продуктов*

15. Некоторые члены предложили воспользоваться методологией анализа рисков для выявления химических, физических или микробиологических опасностей и оценки воздействия каждого из выявленных процессов на риск, связанный с выявленными опасностями. Прежде чем выводить на рынок новые микроорганизмы, может потребоваться оценка безопасности ингредиентов, которые они производят. Аналогичным образом, следует разработать руководство, регламентирующее проверку на содержание в ингредиентах, полученных путем ферментации, токсичных загрязнителей и (или) организмов с генетическими элементами, устойчивыми к антибиотикам. Один из наблюдателей посчитал, что необходимо обеспечить использование непатогенных штаммов, которые не производят опасных метаболитов.

*Вопросы качества*

16. Члены обсудили важность применения валидированных методов для составления характеристики продуктов ферментации.

*Другие вопросы, связанные с миссией Кодекса*

17. Один из членов выразил обеспокоенность по поводу содержания спирта в этих продуктах, сославшись на национальное законодательство некоторых стран-членов, основанное на религиозных убеждениях и запрещающее пищевые продукты, содержащие спирт. Другой член и один из наблюдателей считают, что Кодексу может быть полезно провести различие между продуктами, полученными путем ферментации биомассы и путем прецизионной ферментации, учитывая различия в технологиях и получаемых продуктах, а также их нормативно-правовой статус.

## Источники белка растительного происхождения

### *Вопросы регулирования*

18. Многие члены сообщили, что жители их регионов давно употребляют в пищу самые разнообразные белки растительного происхождения и не считают такие пищевые продукты полученными из новых источников. Однако для некоторых новых ингредиентов растительного происхождения может потребоваться оценка регулирующих органов. Так, смеси для детского питания на основе альтернативных источников белка считаются новыми продуктами для детей грудного возраста и перед выходом на рынок должны пройти предварительную оценку.

### *Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

19. Некоторые члены и наблюдатели также подняли вопрос терминологии, которую разрешается или не разрешается использовать для данных продуктов. Для одних членов этот вопрос связан с использованием традиционных наименований продуктов животного происхождения для обозначения продуктов растительного происхождения (например, миндальное молоко, овсяное молоко), для других он связан с указанием вводящей в заблуждение или двусмысленной информации о пищевой ценности на этикетках продуктов растительного происхождения. Кроме того, один из наблюдателей сообщил, что терминам «растительное происхождение» и «100 % растительное происхождение» еще предстоит дать четкое определение, которое будет использоваться во всем мире, поскольку иначе потребитель может запутаться и не сможет определить, являются ли такие продукты, маркированные как таковые, веганскими или вегетарианскими, содержат ли они ингредиенты животного происхождения, были ли они произведены с использованием генов животных или микроорганизмов. По мнению другого наблюдателя, в названиях этих продуктов не должно быть отсылок к видам животных или терминам мясной и рыбной промышленности.

### *Вопросы пищевой ценности*

20. Мясо растительного происхождения и заменители молочных продуктов могут иметь пищевую ценность, отличную от пищевой ценности традиционных продуктов. Некоторые члены допускают обогащение продуктов растительного происхождения различными добавками, однако другие считают, что необходимо ввести на него ограничение. Другая проблема, поднятая некоторыми членами, — биодоступность и качество растительного белка и других питательных веществ. В последние годы поднимались вопросы высокого содержания натрия, насыщенных жиров и сахара в некоторых источниках белка растительного происхождения.

### *Вопросы безопасности пищевых продуктов*

21. Некоторые члены отметили, что основные вопросы безопасности касались системы производства (ферментации, механической обработки и химической экстракции), основной (рассматриваемого белка) и побочной (антинутриенты, токсиканты) продукции, аминокислотного профиля, стабильности, диетического воздействия и безопасности при предполагаемом использовании. Еще один член посчитал, что основной акцент при обеспечении безопасности пищевых продуктов следует сделать на тестировании конечного продукта, чтобы подтвердить его безопасность при употреблении в пищу.

### *Вопросы качества*

22. Для обеспечения качества продуктов один из членов предложил установить минимальное содержание сырого протеина, жиров и дополнительных ингредиентов. Еще один рекомендовал использовать чувствительные методы для выявления примесей и антинутриентов, присутствие которых может быть обусловлено технологическим процессом.

### *Другие вопросы, связанные с миссией Кодекса*

23. По мнению некоторых членов, продукты растительного происхождения и другие альтернативные источники белка не подпадают под существующие коды Гармонизированной системы описания и кодирования товаров Всемирной таможенной организации, которая наблюдает за деятельностью Кодекса. Эти коды не отражают ассортимент ингредиентов, используемых в настоящее время в альтернативных белках растительного происхождения или различных рецептурах продуктов данной категории, что приводит к двусмысленности и, в некоторых случаях, к более высоким ставкам пошлин для производителей, экспортирующих свою продукцию на другие рынки.

## **Водоросли**

### *Вопросы регулирования*

24. Во многих регионах водоросли давно употребляют в пищу, и они являются объектом регулирования. В этих регионах они не считаются пищевым продуктом, полученным из новых источников, и подпадают под существующую нормативно-правовую базу. Некоторые из этих продуктов также используют в кормах. Отдельные члены отметили, что вывод на рынок новых видов водорослей может потребовать предварительного одобрения, поскольку они считаются пищевыми продуктами, полученными из новых источников. В то же время у других членов нет отдельного законодательства, регулирующего торговлю водорослями.

### *Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

25. У большинства членов нет определенных требований к маркировке водорослей. Один из членов учредил систему добровольной маркировки продуктов с высоким содержанием йода, чтобы поставить потребителей в известность о возможном риске при переизбытке, особенно для уязвимых групп населения. На водоросли также распространяется принятый Кодексом региональный стандарт «Продукты из норы» (СХС 323R-2017). Определенные в этом региональном стандарте требования к маркировке данного продукта соответствуют общему стандарту «Маркировка расфасованных пищевых продуктов» (СХС 1-1985).

### *Вопросы пищевой ценности*

26. В настоящее время количество информации, предоставленной членами о пищевой ценности водорослей, ограничено. Один из членов отметил, что в литературе описано множество питательных преимуществ, связанных как с употреблением водорослей в пищу, так и в качестве кормов. Однако официальные заявления о пользе употребления водорослей в пищу для здоровья отсутствуют.

### *Вопросы безопасности пищевых продуктов*

27. Основные вопросы безопасности пищевых продуктов, которые обсуждали члены и наблюдатели, касаются возможного содержания тяжелых металлов, повышенного содержания йода, а также других загрязнителей, таких как пестициды и морские токсины. Важно знать о различиях, которые существуют между видами водорослей, в том числе по содержанию опасных веществ, таких как йод и металлы, а также биотоксинов. Некоторые члены установили допустимые пределы содержания тяжелых металлов в водорослях.

### *Вопросы качества*

28. На водоросли также распространяется принятый Кодексом региональный стандарт «Продукты из норы» (СХС 323R-2017). Этот региональный стандарт устанавливает основной состав, показатели качества, меры и веса. Он также регламентирует методы анализа и отбора проб со ссылкой на документ «Рекомендуемые методы анализа и отбора проб» (СХС 234-1999).

## **Съедобные насекомые**

### *Вопросы регулирования*

29. В настоящее время интерес к употреблению насекомых в пищу и в качестве кормов продолжает расти. Ведется разработка новых пищевых продуктов. Несмотря на то, что в некоторых регионах целый ряд съедобных насекомых давно считают очень популярными и безопасными для употребления в пищу, некоторые их виды и продукты на их основе могут считаться пищевыми продуктами, полученными из новых источников. У некоторых членов отсутствует законодательство, регламентирующее торговлю съедобными насекомыми, тогда как у других решение о необходимости одобрения перед выведением на рынок рассматривается в индивидуальном порядке. У членов, которые при регулировании пищевых продуктов руководствуются положениями ислама, некоторые насекомые не имеют статуса «халяль».

### *Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

30. Основным вопросом, связанным с маркировкой съедобных насекомых, является информация об аллергенах. Некоторые члены также отметили потенциальную перекрестную реактивность с аллергией на моллюсков/ракообразных.

*Вопросы пищевой ценности*

31. Питательный состав съедобных насекомых трудно обобщить из-за большого количества видов, употребляемых в пищу. Известно, что съедобные насекомые богаты белком, поэтому некоторые члены считают их хорошей альтернативой традиционным источникам этого макроэлемента.

*Вопросы безопасности пищевых продуктов*

32. Основные вопросы безопасности, поднятые разными членами, касались практики производства, а именно кормления, условий разведения и условий содержания насекомых, от которых зависит риск микробиологического и химического загрязнения. Некоторые члены и наблюдатели указали на необходимость проводить оценку насекомых и продуктов из них на риск возникновения аллергической реакции. Это объясняется тем, что насекомые и ракообразные принадлежат к одному и тому же семейству членистоногих, что, в свою очередь, может стать причиной перекрестной аллергенности.

*Вопросы качества*

33. Один из членов предложил внедрить соответствующий стандарт, устанавливающий минимальную массовую долю влаги, сырого протеина, жиров и добавочного сырья, что позволит обеспечить микробиологическую безопасность.

**Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере***Вопросы регулирования*

34. Сегодня в некоторых регионах этот производственный процесс уже используется для ряда продуктов. Вероятно, со временем у него появится дополнительное применение, включая сборку ингредиентов растительного, животного и микробиологического происхождения. Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере, не потребуют дополнительной проверки, кроме случаев, когда способ применения таких продуктов существенно отличается от уже разрешенных видов использования. Вероятно, в составе таких продуктов будет множество ингредиентов, вывод которых на рынок может потребовать либо не потребовать одобрения.

*Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

35. Один из членов предположил, что при производстве пищевых продуктов, напечатанных на 3D-принтере, абсолютно необходимо использовать предварительно обработанные пищевые чернила, а поскольку определенные питательные вещества и функциональные ингредиенты были заранее расфасованы или поставлены в картриджах в виде пищевых чернил, их следует маркировать как «чернила для пищевых продуктов, напечатанных на 3D-принтере», чтобы такие ингредиенты можно было отличить от обычных пищевых ингредиентов.

*Вопросы пищевой ценности*

36. Один из членов отметил, что, учитывая значительную степень обработки, связанную с печатью пищевых продуктов на 3D-принтере, может потребоваться обогащение таких продуктов витаминами или минералами, чтобы компенсировать потери при обработке. Пищевые продукты, напечатанные на 3D-принтере, могут быть полезны людям с пищевыми расстройствами, например, тем, кто испытывает трудности при глотании. Еще один из членов выразил сомнения относительно того, внесет ли эта технология какой-либо существенный вклад в питание.

*Вопросы безопасности пищевых продуктов*

37. Один из членов сообщил, что данная технология может стать источником угроз безопасности пищевых продуктов, включая риск попадания химических веществ из 3D-принтера в пищевые продукты или невозможность очистить все поверхности, контактировавшие с пищевыми чернилами. По мнению другого члена, может быть полезно рассмотреть вопрос о том, что объединяет возможные источники микробиологических факторов риска, связанных с этим производственным процессом, поскольку эта информация могла бы помочь разработать широко применимые надлежащие производственные практики в дополнение к тем, которые уже используются при производстве пищевых продуктов.

*Вопросы качества*

38. В одной стране-члене были проверены органолептические и качественные характеристики продуктов с целью убедиться, что они соответствуют спецификациям. Еще один член посчитал

необходимо установить стандарты обеспечения качества, поскольку чернила содержат большое количество питательных и функциональных ингредиентов.

*Другие вопросы, связанные с миссией Кодекса*

39. По мнению одного из членов, важно заручиться доверием потребителя к этим продуктам. Другой предложил задействовать 4D-печать. Четвертое измерение — время. Таким образом, объект, полученный при помощи 4D-печати, обладает способностью менять характеристики с течением времени или при воздействии такого внешнего фактора, как температура (например, изменять форму).

**Микроводоросли**

*Вопросы регулирования*

40. В большинстве регионов уже употребляют в пищу несколько видов микроводорослей и продуктов на их основе. В некоторых случаях, если такой продукт является новым, для его вывода на рынок может потребоваться предварительное одобрение. В зависимости от предполагаемого использования микроводорослей (или полученных из них продуктов) может потребоваться предварительное одобрение их использования в качестве питательного вещества.

*Вопросы маркировки, касающиеся защиты прав потребителей и добросовестной торговли*

41. Члены не указали на какие-либо актуальные вопросы, касающиеся маркировки микроводорослей. Один из наблюдателей отметил отсутствие общего согласованного определения термина «микроводоросли».

*Вопросы пищевой ценности и качества*

42. По мнению одного из членов, чтобы гарантировать качество, в стандарте должны быть установлены массовые доли белка, витаминов, а также незаменимых жирных кислот в микроводорослях.

*Вопросы безопасности пищевых продуктов*

43. По мнению одного из членов, микроводоросли могут накапливать тяжелые металлы, пестициды и другие загрязнители и представлять опасность для здоровья. Другой указал на то, что, как и в любой растительной пище, важно учитывать, каким образом вырабатываются токсины и антинутриенты: естественным образом или в ответ на определенные условия роста, способные повлиять на безопасность продукта.

**Глава 2. Структура Кодекса, которая позволит решить проблемы, связанные с новыми источниками и системами производства продовольствия**

44. Как отметили некоторые члены и наблюдатели, существующие общие стандарты Кодекса и стандарты на отдельные пищевые продукты могут частично охватывать некоторые требования в отношении НИСПП, но не быть применимыми к некоторым полученным из новых источников пищевым продуктам, которые уже присутствуют на рынке в определенных юрисдикциях. Большинство членов считают преждевременным рассмотрение вопроса об изменении существующих структур (вспомогательных органов) и процессов, описанных в Руководстве по процедуре Кодекса, если конкретный вопрос, который должен решать Кодекс, еще не определен комитетом или членом. Они также считают, что, если член или наблюдатель не указывает на конкретную потребность, которую нельзя удовлетворить в рамках существующей структуры, нет никаких оснований для применения нового подхода в рамках Кодекса.

45. Большинство членов и наблюдателей считают, что необходимо проделать работу по выявлению пробелов в области безопасности и торговли пищевыми продуктами, производство которых сопряжено с новыми агропродовольственными технологиями. Если такие пробелы будут выявлены, необходимо определить причины их существования и возможные варианты их устранения. Развивать новое направление работы следует при наличии достаточного количества научных данных и значительном объеме международной торговли и в соответствии с разделом «Рабочие принципы анализа рисков, применяемые Кодексом Алиментариус», а также на основании оценки, проведенной в соответствии с Критериями Кодекса, по которым определяются приоритетные направления работы.

46. Некоторые члены отметили необходимость учреждения новых вспомогательных органов или пересмотра обязанностей существующих органов, что позволит удовлетворить запрос на установленные международном уровне контрольные эталоны для НИСПП.

**Обзор ответов на вопросы о применении существующих текстов и привлечении структур Кодекса к решению вопросов, связанных с новыми источниками и системами производства продовольствия**

*Охватывают ли существующие стандарты Кодекса обозначенные проблемы?*

47. Большинство членов и наблюдателей считают, что горизонтальные стандарты Кодекса частично охватывают вопросы безопасности и маркировки пищевых продуктов. Некоторые из стандартов на отдельные товары также могут быть применимы к пищевым продуктам, полученным из новых источников, если они связаны с пищевыми продуктами, на которые уже распространяется действие этих стандартов. К таким стандартам можно отнести региональный стандарт «Продукты из нори» (СХS 323R-2017), общий стандарт «Продукты белковые растительные» (СХS 174-1989), общий стандарт «Продукты белковые соевые» (СХS 175-1989), общий стандарт «Продукты белковые пшеничные, включая глютен пшеничный» (СХS 163-1987), региональный стандарт для стран Азии «Паста соевая ферментированная» (СХS 298R-2009), региональный стандарт «Продукты соевые неферментированные» (СХS 322R-2015) и «Рекомендации по использованию продуктов на основе растительного белка (ПРБ) в продуктах питания» (СХG 4-1989). Однако следует оценить, в какой степени существующие стандарты Кодекса охватывают все актуальные вопросы охраны здоровья и обеспечения безопасности, маркировки или торговли, и при необходимости обновить существующие тексты, охватывающие такие аспекты, как оценка аллергенности (например, методические указания СХG 45-2003). Чтобы оценить, подходят ли действующие стандарты для решения вопросов, обозначенных в циркулярном письме, специальные комитеты могут воспользоваться существующими механизмами. Кроме того, некоторые члены и наблюдатели считают, что указанные продукты получены из новых источников, и, следовательно, текущие стандарты Кодекса не охватывают обозначенные вопросы.

*Если это так, есть ли необходимость в стандартах Кодекса и какую пользу они могут принести в определенных вами направлениях?*

48. Многие члены и наблюдатели полагают, что разработка стандартов Кодекса в отношении новых пищевых продуктов и источников пищевых продуктов поможет укрепить охрану здоровья человека на глобальном уровне, будет способствовать развитию добросовестной торговли и унификации глобальной нормативно-правовой базы для таких продуктов и появлению полезных инструментов для органов контроля и управления. Эти новые или измененные стандарты должны быть достаточно гибкими, чтобы не ограничивать инновации и обеспечивать максимальную гибкость технологии производства пищевых продуктов. Другие члены считают, что для оценки оптимальности действующих стандартов для решения вопросов, обозначенных в циркулярном письме, специальные комитеты могут воспользоваться существующими механизмами.

*Каким образом следует определять приоритетность выявленных проблем, для решения которых необходимы стандарты Кодекса?*

49. Группа членов предположила, что для выбора ключевых проблем можно использовать процедуры Кодекса. Они предложили Исполнительному комитету проконсультировать Комиссию на предмет приоритетности проблем, затрагивающих несколько комитетов. Другая группа членов предложила список вопросов, которые следует считать приоритетными. Основным приоритетом большинство членов считают разработку стандартов, призванных обеспечить безопасность и соблюдение санитарно-гигиенических норм. Далее следуют вопросы пищевой ценности и маркировки.

*По вашему мнению, какая научная основа потребуется для решения указанных вами проблем?*

50. Многие члены посчитали, что при использовании подхода «Единое здоровье» для оценки рисков, связанных с безопасностью пищевых продуктов, потребуются рекомендации научных органов ФАО/ВОЗ. В соответствии с порядком, описанным в Руководстве по процедуре, для внесения предложений о новом направлении работы или пересмотре существующего стандарта, в предложении следует указать потребность в экспертной научной консультации и наличие возможности получить такую консультацию. В рамках этой процедуры можно было бы оценить наличие у существующих экспертных органов возможности предоставить необходимые рекомендации, а если такой возможности нет, изучить

дополнительные варианты. Один из наблюдателей выразил сомнения по поводу качества доступной литературы и оценил достигнутый на данный момент прогресс как незначительный.

51. Члены указали на необходимость получить данные в следующих областях:

- Вопросы пищевой ценности.
- Результаты воздействия технологических процессов на новые пищевые продукты.
- История использования нового источника пищевых продуктов.
- Предполагаемое использование полученного из нового источника пищевого продукта и ожидаемый объем употребления.
- Информация об употреблении полученных из новых источников пищевых продуктов человеком в прошлом
- Актуальные микробиологические сведения о новом источнике пищевого продукта
- Токсичность пищевого продукта и его компонентов
- Аллергенность нового пищевого продукта или некоторых его компонентов

*Какие дополнительные данные, доказательства или виды анализа потребуются, чтобы подготовить предложения о новых направлениях работы по проблемам, которые вы перечислили в ответе на вопрос «а»?*

52. Многие члены согласились, что после подтверждения безопасности новых пищевых продуктов, ключевыми факторами, определяющими их успешное внедрение в здоровый рацион, построенный на устойчивых продовольственных системах, станут информация для потребителей, восприятие и принятие ими новых пищевых продуктов и их источников. Другой член предположил, что для подготовки стандартов и (или) методических указаний в отношении новых источников и систем производства продовольствия, следует собрать данные об употреблении таких продуктов в странах-членах. Потребность в создании нового направления работы также будет зависеть от характеристик пищевых продуктов и должна учитывать их предназначение.

#### *Подходы к разработке стандартов Кодекса*

53. Большинство членов считают поиск новых подходов к разработке дополнительных стандартов преждевременным. Полученная в ответах на циркулярное письмо информация может помочь определить наличие новых ключевых вопросов, по которым соответствующие комитеты Кодекса могли бы предоставить дополнительные рекомендации. В противном случае предложено придерживаться существующей процедуры рассмотрения предложения о новой работе, при условии внедрения механизма, позволяющего оценить, каким комитетам следует поручить решение выявленной проблемы. По мнению отдельных членов и наблюдателей, при решении проблемы следует сначала использовать вертикальный подход, сосредоточив усилия на разработке текстов и стандартов на отдельные товары, а затем перейти на горизонтальный подход и приступить к подготовке общих стандартов и текстов.

*В настоящее время в Кодексе существуют разные формы организации работы: от комитетов (хотя деятельность некоторых из них была приостановлена на неопределенный срок, ее можно возобновить) до целевых и рабочих групп и даже совместных рабочих групп по отдельным вопросам.*

- i. Достаточно ли этих форм организации работы Кодекса, чтобы решить обозначенные вами проблемы?

54. Члены и наблюдатели, которые ответили на этот вопрос, согласились, что большинство связанных с НИСПП проблем могут быть решены действующими комитетами по общим вопросам, поскольку входят в сферу их компетенции. Однако судя по ответам на другие вопросы, можно сделать вывод, что другие члены и наблюдатели с этим не согласны и не считают, что существующих структур Кодекса достаточно.

- ii. Если да, как можно их использовать наиболее оптимальным образом? (Например, если неясно, в какой комитет следует направить предложение о новом направлении работы, как его можно рассмотреть в рамках существующей структуры?)

55. Некоторые члены предложили начать работы с консультацией у экспертов ФАО, которые могли бы предоставить базу/инструкции для разработки стандартов или руководства по обозначенным вопросам. Другие члены и один наблюдатель считают, что для Комиссии «Кодекс Алиментариус» было бы предпочтительно либо создать специальную межправительственную целевую группу с конкретным мандатом для работы над обозначенными новыми проблемами, либо создать рабочую группу.

- iii. Нужно ли адаптировать имеющиеся в распоряжении Кодекса инструменты, чтобы с их помощью решить обозначенные проблемы, и если да, то как именно (например, расширить

или пересмотреть обязанности комитетов)? Или нам необходимо рассмотреть вопрос о внедрении новых или дополнительных форм организации работы?

56. Многие члены согласились, что действующих форм организации работы Кодекса достаточно для решения новых проблем. В то же время другие члены отметили, что некоторые из новых проблем требуют предоставления большей гибкости существующим комитетам Кодекса. Некоторые члены предложили, чтобы все комитеты Кодекса рассматривали и оценивали необходимость обновления каких-либо стандартов, руководств или сводов норм и правил Кодекса, входящих в их сферу деятельности, для решения вопросов, связанных с новыми пищевыми продуктами, и делились с Комиссией «Кодекс Алиментариус» своими выводами и рекомендациями относительно возможных новых направлений работ в этой области. Другие члены и наблюдатели отметили стремительное развитие и распространение НИСПП с появлением новых технологий пищевой промышленности, что, по их мнению, подтверждает необходимость учреждения нового комитета Кодекса или рабочей группы, поскольку это позволит заблаговременно взять под контроль вопросы безопасности и информирования о рисках.

#### **Дальнейшая работа Кодекса в сфере новых источников и систем производства продовольствия**

57. В ответах на циркулярное письмо были определены два основных подхода к организации работы Кодекса в сфере НИСПП: одни члены и наблюдатели кодекса уверены, что существующие структуры Кодекса готовы приступить к работе по связанным с НИСПП вопросам, в то время как другие считают необходимым учредить новый орган.

***Существующие структуры Кодекса можно считать достаточно гибкими, чтобы поручить им работу по вопросам, связанным с новыми источниками и системами производства продовольствия.***

58. В рамках существующих структур и механизмов Кодекса можно рассмотреть следующие вопросы:

- a. Предложения о новых направлениях работы следует представлять на рассмотрение Комиссии «Кодекс Алиментариус» в порядке, предусмотренном в Руководстве по процедуре.
  - В рамках процедур разработки стандартов Кодекса и соответствующих текстов особое внимание следует уделить критическому обзору:
    - Прежде чем получить одобрение на разработку, каждое предложение о новом направлении работы или пересмотре стандарта должно сопровождаться проектным документом, подготовить который должен комитет или член, предложивший новое направление работы или пересмотр стандарта. Решение утвердить новое направление работы или пересмотреть стандарт должна принимать Комиссия по результатам критического обзора, выполненного Исполнительным комитетом.
- b. Необходимо предоставить большую степень гибкости существующим вспомогательным органам, чтобы они могли приступить к работе по вопросам, связанным с НИСПП.
- c. Действующие комитеты должны рассмотреть вопросы, поднятые в коллективном ответе на циркулярное письмо CL 2022/06/OCS-CCEХЕС, чтобы определить, какие вопросы входят в их сферу компетенции, получить дополнительную информацию о том, какие продукты или технологии используются на международном рынке, и разработать подход к решению вопросов, обозначенных членами, в том числе обратиться за научной консультацией к экспертным органам и (или) экспертам ФАО/ВОЗ. Например:
  - i. Маркировка должна в значительной степени регулироваться существующими общими стандартами Кодекса по маркировке. В тех случаях, где требуется специальная маркировка, поскольку для полученного из нового источника пищевого продукта может потребоваться нанести информацию о содержании аллергенов, как, например, в случае с некоторыми насекомыми, или существуют проблемы с наименованием источников белка растительного происхождения, такая маркировка могла бы быть разработана Комитетом Кодекса по маркировке пищевых продуктов (CCFL).
  - ii. Работа по вопросам, связанным с переработанными пищевыми продуктами, включая мясо из клеточных культур, могла бы быть поручена Комитету Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH).
  - iii. Вопросы, связанные с пищевой ценностью, в частности, ожидания потребителей в отношении содержания питательных веществ в альтернативах молоку, могут рассматриваться Комитетом Кодекса по питанию и пищевым продуктам для специального диетического питания (CCNFSDU).

***Существующие/действующие вспомогательные органы Кодекса не обладают необходимой компетенцией или подготовкой для работы в сфере НИСПП, поэтому необходимо учредить новый вспомогательный орган по новым источникам и системам производства продовольствия и (или) пересмотреть действующие процедуры и (или) сферы компетенции существующих вспомогательных органов.***

59. В поддержку данного мнения были озвучены следующие предложения:

- a) Создание нового Комитета по НИСПП
- b) Расширение полномочий существующих вспомогательных органов, чтобы они могли решать связанные вопросы, связанные с НИСПП, что может потребовать пересмотра или изменения их сферы компетенции.
- c) Создание целевой группы.
- d) Возобновление деятельности вспомогательных органов, работа которых в настоящее время приостановлена.

60. По мнению одного из членов, полученные из новых источников пищевые продукты, упомянутые в документе, в настоящее время не являются предметом торговли, их потребление и не получило широкого распространения ни на региональном, ни на мировом уровнях, поэтому ни одна из обозначенных проблем не является достаточно актуальной, чтобы оправдать необходимость разработки соответствующих стандартов, что является целью работы Кодекса. Поэтому в ситуации, когда бюджет ограничен и существуют другие насущные проблемы, влияющие на торговлю, было бы неоправданно выделять ресурсы и отдавать предпочтение данному вопросу. Возможно, на данном этапе эти новые проблемы могут решаться силами национальных, региональных или международных учреждений, приоритетным направлением работы которых являются исследования.

---