

# КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и  
сельскохозяйственная организация  
Объединенных Наций



Всемирная организация  
здравоохранения

R

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

Пункт 4.5 повестки дня

CX/CAC 24/47/7

Август 2024 года

## СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

### КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

Сорок седьмая сессия

#### РАБОТА КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ (ССФА)

1. Комиссии предлагается утвердить перечисленные в **части 1** настоящего документа стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение.
2. Замечания по стандартам и родственным текстам, представленным на утверждение по итогам 54-й сессии ССФА, приводятся в документе CX/CAC 24/47/7 Add.1.
3. Комиссии также предлагается утвердить представленное по итогам 54-й сессии ССФА предложение о новой работе, указанное в **части 2** настоящего документа и содержащееся в Приложении I. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев учреждения вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус".
4. Комиссии далее предлагается одобрить предложение ССФА о прекращении работы по проекту отдельных положений о пищевых добавках, о котором говорится в **части 3** настоящего документа.
5. Кроме того, Комиссии предлагается одобрить рекомендацию ССФА об отзыве отдельных положений о пищевых добавках, о которых говорится в **части 4** настоящего документа.
6. Исполнительный комитет Комиссии "Кодекс Алиментариус" на своей 86-й сессии (86-я сессия Исполнительного комитета) провел критический обзор этих текстов.

**Часть 1 – Стандарты и родственные тексты, представленные на окончательное утверждение**

<b>Стандарты и родственные тексты</b>	<b>Ссылка</b>	<b>Шаг</b>
Спецификации по идентичности и чистоте пищевых добавок	REP24/FA, пункты 48 и 133, Приложение III	5/8
Положения о пищевых добавках и пересмотр ранее утвержденных положений (CXS 192-1995, ОСПД)	REP24/FA, подпункт i) пункта 103, Приложение VI, часть B	Утверждение
Пересмотренные описания в Приложении B (категория пищевых продуктов 01.4.3) и Приложении C к вводной части ОСПД (CXS 192-1995)	REP24/FA, подпункт iii) пункта 66, Приложение VI, часть A.1.1	Утверждение
Пересмотренная редакция документа "Названия классов и Международная система нумерации для пищевых добавок" (CXG 36-1989), за исключением номера, присвоенного в соответствии с Международной системой нумерации (INS) карбомеру (INS 1210) <sup>1</sup>	REP24/FA, пункт 122, Приложение X REP24/EXEC1, пункт 34	5/8
Положения о пищевых добавках ОСПД, пересмотренные в связи с приведением в соответствие двух стандартов ССММР, четырех стандартов ССРФV, двух стандартов ССNE, двух стандартов ССASIA и одного стандарта ССLAC (CXS 192-1995)	REP24/FA, подпункт iii) пункта 66, Приложение VI, части A.1.2, A.1.3, A.1.4, A.2, A.3	Утверждение
Пересмотренные разделы о пищевых добавках двух стандартов ССММР, одного стандарта ССРФV, одного стандарта ССASIA и одного стандарта ССLAC	REP24/FA, подпункт i) пункта 66, Приложение V, части B.1, B.3, B.4, B.5, B.6	Утверждение
Последующие поправки к таблицам 1, 2 и 3 ОСПД (CXS 192-1995), связанные с изменением номера INS геллановой камеди на INS 418(i)	REP24/FA, подпункт ii) пункта 123, Приложение VI, часть C	Утверждение
Пересмотренные положения о пищевых добавках "Стандарта на маринованные огурцы (пикули огуречные)" (CXS 115-1981) и "Стандарта на джемы, желе и мармелады" (CXS 296-2009)	REP24/FA, подпункт i) пункта 22, Приложение V, часть A	Утверждение
Редакционные поправки к "Общему стандарту на сыр" (CXS 283-1978)	REP24/FA, подпункт ii) пункта 66, Приложение V, часть B.2	Утверждение
Пересмотренные примечания 488 и 502 (CXS 192-1995)	REP23/FA, подпункт ii) пункта 13, Приложение VI, часть A.3	Утверждение
Последующие поправки к "Стандарту на жидкие продукты из кокосовых орехов: кокосовое молоко и кокосовые сливки" (CXS 240-2003), связанные с изменением номера INS геллановой камеди на INS 418(i)	REP24/FA, подпункт i) пункта 123, Приложение V, часть D	Утверждение

<sup>1</sup> Вопрос о номере INS карбомера (INS 1210) должен быть повторно рассмотрен на 55-й сессии ССFA в целях присвоения ему надлежащего номера.

**Часть 2 – Предложения о проведении новой работы или о пересмотре стандарта**

<b>Текст</b>	<b>Ссылка</b>
Приоритетный перечень веществ, предлагаемых для оценки JECFA	REP24/FA, пункт 137, Приложение XI
Разработка стандарта на хлебопекарные дрожжи	<ul style="list-style-type: none"><li>• REP24/FA, Приложение XIII</li><li>• Приложение I к настоящему документу</li></ul>

**Часть 3 – Предложения о прекращении работы**

<b>Текст</b>	<b>Ссылка</b>
Проект положений о пищевых добавках ОСПД (CXS 192-1995)	REP24/FA, подпункт iii) пункта 103, Приложение VIII

**Часть 4 – Стандарты Кодекса и родственные тексты, предлагаемые для отзыва**

<b>Текст</b>	<b>Ссылка</b>
Положения о пищевых добавках ОСПД (CXS 192-1995)	REP24/FA, подпункт ii) пункта 44 и подпункт ii) пункта 103, Приложение VII

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

## Предложение о разработке стандарта Кодекса на хлебопекарные дрожжи

## 1. Цели и сфера применения стандарта

Стандарт охватывает дрожжевые продукты для хлебопечения. В настоящее время согласованный международный стандарт на хлебопекарные дрожжи отсутствует. Регламенты и стандарты на данные продукты в разных странах различаются, при этом во многих странах до сих пор нет стандартов на хлебопекарные дрожжи.

Целью данного стандарта является защита здоровья потребителей и обеспечение добросовестной торговли продовольствием в соответствии с целями Кодекса.

## 2. Определение продукта

Хлебопекарные дрожжи – группа одноклеточных грибов вида *Saccharomyces cerevisiae*. Продукт производится путем размножения чистых штаммов (см. схему производственного процесса на рисунке 1). Хлебопекарные дрожжи, выделяющие при соответствующих условиях двуокись углерода, используются в хлебопечении в качестве биологического разрыхлителя и обогащают вкус и аромат готовых изделий.

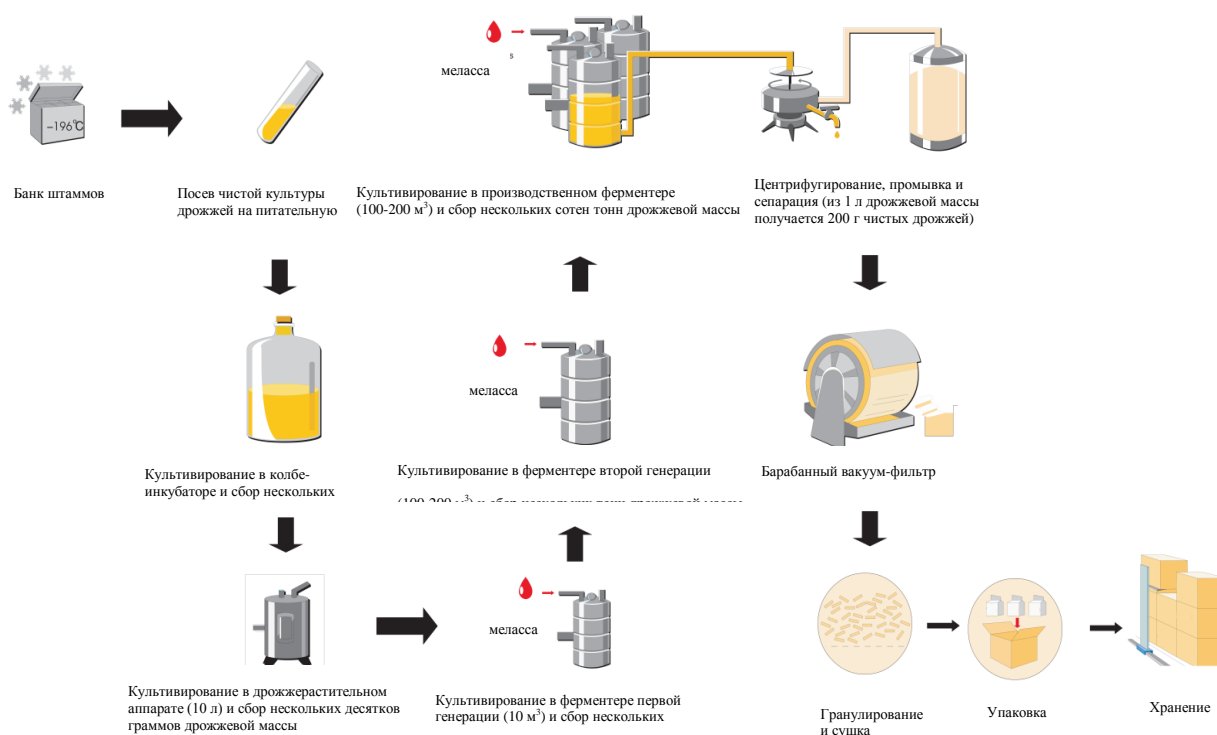


Рисунок 1. Процесс производства сухих хлебопекарных дрожжей

В зависимости от содержания влаги хлебопекарные дрожжи подразделяются на жидкие, прессованные и сухие. На рисунке 2 показаны несколько представленных на рынке видов готового продукта.



**Рисунок 2. Формы представления хлебопекарных дрожжей на рынке**

### **3. Значимость и актуальность**

Хлебопекарные дрожжи широко применяются и обладают большим рыночным потенциалом. Благодаря совершенствованию технологий ферментации и других операций концентрация производства и выход продукции постоянно растут, что, в свою очередь, способствует росту международной торговли различными видами хлебопекарных дрожжей.

В период 2018–2021 годов мировой импорт и экспорт дрожжей в сумме составляли около 1,73 млрд долл. США в год. Подробные данные представлены на рисунках 3 и 4.

В настоящее время хлебопекарные дрожжи широко используются в странах Европы, Азии, Северной Америки, Южной Америки и Океании. Однако Комиссия "Кодекс Алиментариус" еще не выработала стандарт на хлебопекарные дрожжи; согласованный между разными торгующими странами стандарт также отсутствует. Например, согласно иракскому стандарту качества (IQS 814 / 2018), содержание цинка в хлебопекарных дрожжах ограничено и не должно превышать 200 мг/кг, но в других странах это требование не предусмотрено. Такая ситуация может создавать препятствия для международной торговли.

Рост производства и международной торговли доказывает необходимость международного стандарта на наиболее активно реализуемый на рынке дрожжевой продукт, т. е. хлебопекарные дрожжи, что позволит избежать увеличения числа национальных стандартов, которое может привести к созданию барьеров в торговле.

Таким образом, стандарт Кодекса на хлебопекарные дрожжи будет способствовать развитию торговли между странами и регионами, и можно прогнозировать, что в будущем потребительский спрос на продукты из хлебопекарных дрожжей увеличится и вырастет торговый потенциал этих продуктов на международном рынке.

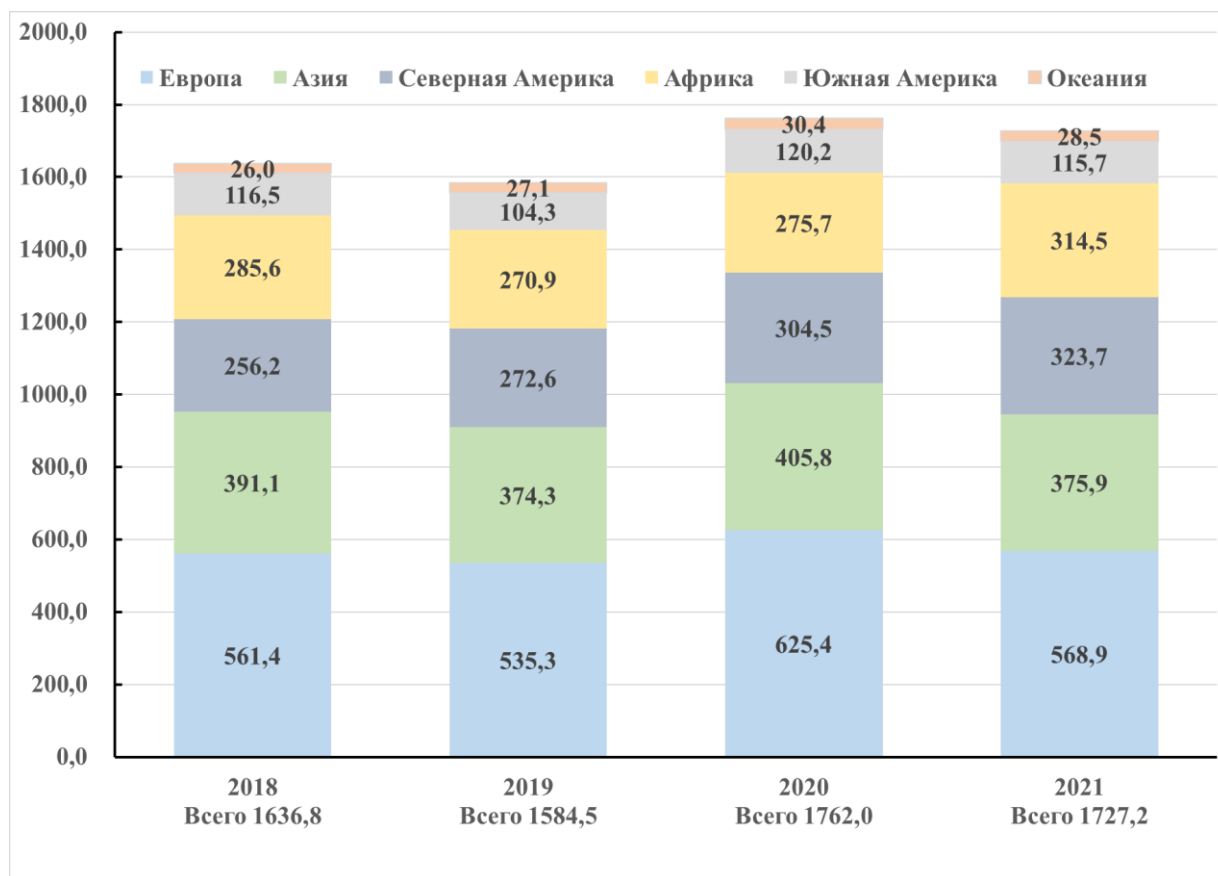


Рисунок 3. Мировой импорт дрожжей в 2018–2021 годах (млн долл. США)

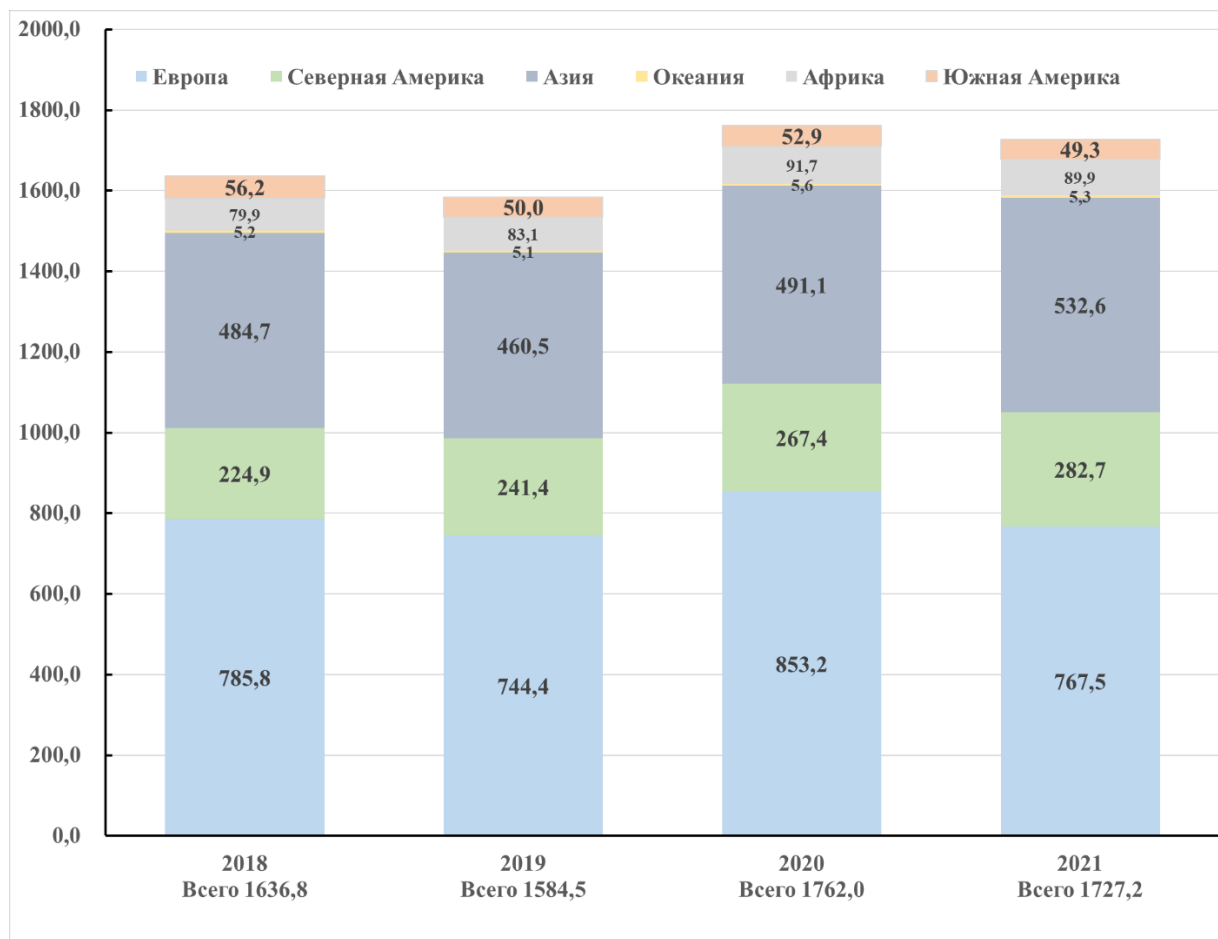


Рисунок 4. Мировой экспорт дрожжей в 2018–2021 годах (млн долл. США)

**Источник:** <https://oec.world/#Exports>

**Примечание.** Данные относятся к торговле активными дрожжами. Приведенные в разделе 3 данные взяты на сайте "Обсерватории экономической сложности" (ОЕС); в связи с затруднениями в получении точных и подробных данных о рынке хлебопекарных дрожжей для представления динамики рынка использованы данные о рынке дрожжей в целом.

#### 4. Основные рассматриваемые аспекты

Основные аспекты, охватываемые стандартом Кодекса на хлебопекарные дрожжи, включают применения стандарта, описание, типы, основные показатели состава и качества, упаковку, транспортировку и хранение продукта, а также методы анализа и отбора проб. Разделы, касающиеся пищевых добавок, загрязняющих веществ, санитарно-гигиенических требований и маркировки, будут соответствовать требованиям существующих документов Кодекса.

#### 5. Оценка на основе Критериев установления приоритетов работы

##### Общий критерий

Целью стандартов является защита здоровья потребителей, обеспечение безопасности пищевых продуктов и обеспечение добросовестной торговли пищевыми продуктами, особенно с учетом потребностей развивающихся стран. Для соблюдения этих требований в предлагаемом к разработке стандарте особое внимание будет уделено следующим аспектам:

- разрешение возможных опасений потребителей относительно безопасности пищевых продуктов путем установления типичных характеристик продукта; и
- предотвращение возможных торговых барьеров путем унификации требований к продукту.

##### Критерии, применимые к товарам

#### **а) Объемы производства и потребления в отдельных странах и объемы и структура торговли между странами**

В 2022 году мировое производство дрожжевых продуктов составило около 2,0 млн тонн, что на 270 000 тонн больше, чем в 2018 году (данные включают свежие и сухие дрожжи).

**Источник:** <https://report.csdn.net/market/64de1ceadc60580edc772dae.html> (отчет "Анализ и прогноз объема мирового и китайского рынков дрожжевой продукции" MARKET MONITOR)<sup>2</sup>.

В настоящее время 65% мирового производства дрожжевых продуктов приходится на Европу, Азиатско-Тихоокеанский регион и Северную Америку, что обусловлено такими факторами, как сырье, технологии и окружающая среда. Основными экспортёрами являются Китай, Франция, Турция, Мексика и Канада, основными импортёрами – Соединенные Штаты Америки, Франция, Бразилия, Германия и Судан. Объемы импорта и экспорта указанных стран представлены в таблицах 1 и 2, торговый баланс по активным дрожжам за 2021 год в разбивке по географическим зонам представлен в таблице 3, торговый баланс ведущих стран-экспортёров по активным дрожжам за 2021 год представлен в таблице 4.

**Таблица 1. Объем экспорта по основным странам-экспортёрам (млн долл. США)**

Страна	2018 год	2019 год	2020 год	2021 год
Китай	212,52	231,18	260,25	283,62
Франция	190,10	188,40	215,32	85,60
Турция	205,80	188,53	194,88	208,11
Мексика	101,64	112,39	130,58	112,70
Канада	92,97	99,47	100,00	132,24

<sup>2</sup> Европейская ассоциация производителей дрожжей COFALEC признает полезность этих общедоступных торговых данных, но хотела бы подчеркнуть, что им не хватает точности.

**Таблица 2. Объем импорта по основным странам-импортерам (млн долл. США)**

Страна	2018 год	2019 год	2020 год	2021 год
США	192,87	205,77	225,13	232,43
Франция	74,39	65,45	75,86	82,59
Бразилия	54,70	46,53	51,76	52,46
Германия	56,80	44,27	57,96	37,23
Судан	43,23	41,17	3,14	38,68

**Таблица 3. Торговый баланс по активным дробжам за 2021 год в разбивке по географическим зонам (млн долл. США)**

Географическая зона	Стоимость экспорта	Стоимость импорта	Торговый баланс (экспорт - импорт)
Африка	89,9	314,5	-224,6
Азия	532,6	375,9	156,6
Европа	767,5	568,9	198,6
Северная Америка	282,7	323,7	-41,0
Южная Америка	49,3	115,7	-66,4
Океания	5,3	28,5	-23,1



**Таблица 4. Торговый баланс ведущих стран-экспортеров по активным дрожжам за 2021 год (млн долл. США)**

10 ведущих экспортеров в 2021 году	Торговый баланс (экспорт-импорт)	Стоимость экспорта	Стоимость импорта
Китай	271,9	283,6	11,7
ЕС	207,7	681,7	474,0
Турция	201,1	208,1	7,0
Канада	102,8	132,2	29,4
Мексика	90,3	112,7	22,4
Египет	60,3	64,9	4,6
Россия	38,9	65,5	26,7
Соединенное Королевство	6,0	42,0	36,0
Вьетнам	5,8	14,4	8,6
Южная Африка	1,1	11,1	9,9
США	-197,6	34,8	232,4

**Источник:** <https://oec.world/#Exports>

**Примечание.** Данные относятся к торговле активными дрожжами. В связи со сложностью получения точных и подробных данных о рынке хлебопекарных дрожжей для представления динамики рынка собраны данные о рынке дрожжей в целом.

***b) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли***

Региональные различия в технологиях производства и моделях потребления привели к различиям в классификации, требованиях и методах проверки качества хлебопекарных дрожжей. Так, в разных регионах различаются требования к физическим и химическим свойствам продуктов из хлебопекарных дрожжей, что может привести к возникновению торговых барьеров при импорте и экспорте этих продуктов между странами и регионами.

***c) Возможности мирового или региональных рынков***

Мировое производство дрожжей, объем экспорта и объем международной торговли продолжают расти, и ожидается, что в 2025 году мировые масштабы производства и продаж данной продукции составят 2 млн тонн. В период 2018–2021 годов данные о глобальном импорте и экспорте дрожжей демонстрировали постоянный рост, как показано на рисунках 3 и 4. Помимо Европы, Азии и Северной и Южной Америки с длительной историей производства и потребления дрожжей, постоянно растут спрос и объемы рынка дрожжей в Африке, на Ближнем Востоке и в Азиатско-Тихоокеанском регионе, что обусловлено ростом населения и изменениями в моделях питания.

**Источник:** <https://oec.world/#Exports>

**Примечание.** Данные взяты на сайте ОЕС, и в связи со сложностью получения точных и подробных данных о рынке хлебопекарных дрожжей для представления динамики рынка использованы данные о рынке дрожжей в целом.

***d) Приемлемость товара для стандартизации***

Стандарт Кодекса на хлебопекарные дрожжи сыграет положительную роль в обеспечении здорового развития отрасли и повышении безопасности дрожжевых продуктов. Такой стандарт еще не выработан. Действующий "Общий стандарт на пищевые добавки" (СХС 192-1995) содержит описание дрожжей как категории пищевых продуктов (категория 12.8) и требования к пищевым добавкам в

данной категории, однако в Кодексе отсутствуют другие спецификационные требования к данной категории пищевых продуктов в целом.

В настоящее время в нескольких странах и регионах действуют собственные стандарты на хлебопекарные дрожжи, например, в Китае (GB/T 20886.1-2021), Европе (DIN SPEC 91473:2022), Турции (TS 3522:2015) и Восточноафриканском сообществе (DEAS 997:2019). Эти стандарты включают конкретные требования к органолептическим, физическим и химическим характеристикам и показателям безопасности хлебопекарных дрожжей. Между стандартами много общего – например, содержание влаги в сухих дрожжах в большинстве случаев составляет менее 10%, в свежих дрожжах – обычно около 70%. Большинство требований к внешнему виду, вкусу и консистенции хлебопекарных дрожжей в стандартах разных стран и регионов аналогичны. Таким образом, разработка гармонизированного международного стандарта является возможной и целесообразной.

**e) Охват существующими или предлагаемыми общими стандартами основных вопросов защиты потребителей и торговли**

Существует ряд национальных стандартов на хлебопекарные дрожжи, но в некоторых странах конкретные требования к этому продукту отсутствуют, и предлагаемый стандарт следует гармонизировать с другими стандартами.

**f) Перечень товаров, для которых необходимы отдельные стандарты с указанием того, являются ли эти товары сырьевыми, полуфабрикатами или готовыми продуктами**

В настоящее время нет необходимости в выработке других стандартов, помимо предлагаемого. Данный продукт в виде сырья или полуфабриката не является товаром.

**g) Работа, ранее выполненная в этой области другими международными организациями и/или предложенная соответствующим международным межгосударственным органом (органами)**

В августе 2023 года Германия представила в Международную организацию по стандартизации (ИСО) предложение о новой работе по теме "Характеристики хлебопекарных дрожжей" (ISO/NP 23983).

**6. Соответствие стратегическим задачам Кодекса**

Предложение о разработке нового стандарта соответствует Стратегическому плану Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы и тесно связано с Целью 1 (Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов). В качестве глобального стандарта на хлебопекарные дрожжи новый стандарт будет способствовать повышению безопасности пищевых продуктов для потребителей во всем мире и обеспечит добросовестность практики международной торговли данным продуктом.

**7. Информация о связи данного предложения с другими существующими документами Кодекса**

Данный стандарт будет использоваться совместно со всеми соответствующими стандартами Кодекса. В нем будут учтены положения следующих документов:

- "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (CXC 1-1969),
- "Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985),
- "Общий стандарт на маркировку пищевых добавок при их продаже как таковых" (CXS 107-1981),
- "Общий стандарт на пищевые добавки" (CXS 192-1995),
- "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995),
- "Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев для пищевых продуктов" (CXG 21-1997),
- "Рекомендуемые методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999),
- "Нормы и правила мероприятий, направленных на предотвращение загрязнения пищевых продуктов контаминантами, источниками которых является окружающая среда" (CXC 49-2001).

**8. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность ее получения**

Не требуется.

**9. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия**

Не требуется.

**10. Предлагаемые сроки завершения новой работы**

Ожидается, что разработка данного стандарта будет проведена в течение не более трех сессий ССФА, в зависимости от договоренности, достигнутой Комитетом.