



СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"

40-я сессия

Женевский международный конференц-центр, Женева, Швейцария, 17–22 июля 2017 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВЫМ РАЗРАБОТКАМ¹

Ниже приводится список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. 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
CCNASWP	Проведение новой работы над региональным стандартом на каву для приготовления напитка путем смешивания с холодной водой	REP17/NASWP пункт 76 См. Приложение I к настоящему документу
CCRVDF	Приоритетный перечень ветеринарных лекарственных препаратов, подлежащих оценке или переоценке в JECFA	REP17/RVDF пункты 113 и 138, Приложение VI, часть A
CCSCH	Проектные документы для новых работ (обезвоженный имбирь, сушеный чеснок, сушеные перец чили и паприка, базилик, шафран, мускатный орех и гвоздика)	REP17/SCH пункт 82, Приложения V-XI
CCFO	Пересмотр <i>Стандарта для поименованных растительных масел</i> (CODEX STAN 210-1999): Основные компоненты масел из семян подсолнечника	REP17/FO пункт 66, Приложение VII
	Пересмотр <i>Стандарта для поименованных растительных масел</i> (CODEX STAN 210-1999): Замена кислотного числа на содержание свободных жирных кислот для пальмового масла первого отжима и включение содержания свободных жирных кислот для нерафинированного пальмового масла	REP17/FO пункт 77, Приложение VIII

¹ Для заседаний Комитетов Кодекса, проведенных после апреля 2017 года, предложения по разработке новых стандартов и родственных текстов будут опубликованы в качестве Добавления 1 к настоящему документу. Предложение CCFO о пересмотре *Стандарта для поименованных растительных масел* (CODEX STAN 210-1999) (включение масла грецкого ореха, миндального масла, масла лесного ореха, фисташкового масла, льняного масла и масла авокадо) может быть включено в Добавление 1 к настоящему документу ввиду наличия проектного документа.

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
	Пересмотр <i>Стандарта на оливковые масла и оливковые масла из жмыха</i> (CODEX STAN 33-1981)	REP17/FO пункт 89, Приложение X

ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

Предложение по разработке регионального стандарта Кодекса на продукты из кафы, предназначенные для использования в качестве напитка

1. Цели и сфера применения стандарта

Цель регионального стандарта Кодекса на продукты из кафы, предназначенные для потребления человеком, заключается в том, чтобы защитить здоровье потребителей и обеспечить качество продуктов для содействия справедливой торговле. Стандарт применяется к продуктам из кафы, как они определены в разделе 2 ниже. Стандарт призван охватить продукты из кафы, предназначенные для использования в качестве напитка при смешивании с холодной водой, и не применяется в отношении напитка "кава" как такового или в отношении продуктов из кафы, используемых в медицинских целях, или в качестве ингредиентов в пищевых продуктах, или в любых иных целях.

2. Определение продукта

Продукты из кафы производятся из частей растения кава (лат. *Piper methysticum*). Части растения, используемые для производства продуктов из кафы, включают:

- a) свежие и высушенные корневища и основания стеблей; и
- b) свежие и высушенные корни.

Корни, основания стеблей или корневища собирают, моют, при необходимости зачищают, сушат и режут на кусочки либо перемалывают в порошок.

2.1 Продукты из свежей кафы

Продукты из свежей кафы готовят, используя части основания стеблей, корневищ и/или корней.

2.2 Продукты из высушенной кафы

Продукты из высушенной кафы могут быть в форме порошка либо в форме стружки или частей растения.

Продукты из высушенной кафы производятся из растений кафы (как правило, возрастом не менее трех лет), выращенных с соблюдением норм надлежащей сельскохозяйственной практики.

Максимальная влажность продуктов из высушенной кафы составляет 12% (активность воды не более 0,6). Перед потреблением порошок смешивают с питьевой водой.

3. Значимость и актуальность

Кава культивируется в Тихоокеанском регионе, включая Фиджи, Федеративные Штаты Микронезии, Папуа-Новая Гвинея, Самоа, Тонгу и Вануату, в течение сотен, если не тысяч лет². Напиток "кава", приготовленный из экстракта частей растений, полученного методом холодной водной вытяжки, издавна употреблялся во время общественных и церемониальных мероприятий. В последнее время доступность высушенной кафы привела к распространению социального потребления кафы в районах, где кава обычно не встречается. К таким районам относятся городские центры, островные страны Тихого океана (ОСТО), не производящие кафу, и страны дальнего зарубежья со значительным присутствием общин выходцев с тихоокеанских островов.

Продукты из кафы реализуются во всем регионе, но региональный или международный стандарт на эти продукты отсутствует. В регионе существует ряд национальных стандартов, но они не являются единообразными. Региональный стандарт будет способствовать гармонизации на региональном уровне.

В связи с увеличением рыночного спроса, который привел к росту объемов и стоимостной доли торговли продуктами из кафы в Тихоокеанском регионе, утверждение регионального стандарта на кафу является своевременным и имеющим большое значение для защиты потребителей и гарантии качества продукта для содействия справедливой торговле.

4. Основные рассматриваемые аспекты

Проект стандарта на продукты из кафы, предназначенные для использования в качестве напитка, будет

²"Тихоокеанская кава: руководство для производителя". Секретариат Тихоокеанского сообщества. Сува, Фиджи. 2001 г.

разработан в соответствии с единообразным оформлением стандартов Кодекса на пищевые продукты.

Предлагаемый стандарт будет охватывать продукты из ковы согласно сфере применения (раздел 1) и определению (раздел 2), допустимые в торговле сорта, показатели качества, переработку, включая санитарно-гигиенические правила и нормы и правила производства, условия хранения, загрязняющие примеси, методы анализа и отбора проб и маркировку, с тем чтобы обеспечить потребителям гарантии безопасности и качества и предоставить рекомендации по употреблению.

5. Оценка на основе *Критериев установления приоритетов работы*

а) Объем и стоимость ковы, экспортируемой странами Тихоокеанского региона, и структура торговли

Кава является важной сельскохозяйственной культурой для входящих в ОСТО стран, которые ее производят, и образует неотъемлемую часть культурной, социальной и экономической жизни. Доступность обрабатываемых на рынке форм товара привела к росту торговли в регионе и за его пределами. Из нескольких стран, входящих в ОСТО, которые производят продукты из ковы и торгуют ими, основными производителями и экспортерами в регионе являются Вануату и Фиджи. В следующих таблицах приводятся данные по стоимости и объемам экспорта ковы из этих стран:

ТАБЛИЦА 1
ЭКСПОРТ КАВЫ ИЗ ВАНУАТУ В 2015 ГОДУ³

Страна	Стоимость (долл. США)	Объем (тонны)
Фиджи	109 000	10
Гуам	191 000	23
Кирибати	702 000	54
Новая Каледония	510 000	56
Соединенные Штаты	137 000	15

Источник: Национальное статистическое управление Вануату. Округленные данные. Национальные валюты конвертированы в доллары по курсу на декабрь 2016 года.

ТАБЛИЦА 2
ЭКСПОРТ КАВЫ ИЗ ФИДЖИ В 2015 ГОДУ

Страна	Стоимость (долл. США)	Объем (тонны)
Канада	63 000	0,2
о. Рождества (Австралия)	140 000	7,6
Гуам	92 000	0,1
Кирибати	940 000	24,2
Маршалловы Острова	51 000	1,0
Науру	210 000	1,9
Новая Зеландия	600 000	41,4
Самоа	24 000	2,0
Тувалу	40 000	0,7
Соединенные Штаты	1 800 000	32,6
о-ва Уоллис и Футуна	150 000	22,3

Источник: Национальное статистическое управление Фиджи, 2016 год. Округленные данные. Национальные валюты конвертированы в доллары по курсу на декабрь 2016 года.

б) Различия в национальном законодательстве и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли

Существующие в настоящее время препятствия для торговли включают отсутствие международно признанного стандарта качества ковы, что способствовало снижению объемов торговли продуктами из ковы в нескольких странах.

³ В 2015 году на Вануату обрушился тропический циклон пятой категории "Пэм", уничтоживший значительную часть плантаций ковы, в результате чего стоимость экспорта снизилась до четверти стоимости экспорта в 2014 году и одной шестой стоимости экспорта в 2016 году.

Производящие кофу страны Тихоокеанского региона стремятся к созданию национальных стандартов⁴:

- В 2001 году Секретариат Тихоокеанского сообщества опубликовал методический документ "Тихоокеанская кофа: руководство для производителя".
- В Вануату в 2002 году был принят Закон о кофе⁵, в который в 2008 году были внесены поправки; аналогичный процесс осуществляют Самоа, Тонга и Фиджи. Закон ограничивает торговлю кофе т.н. "благородными" и медицинскими сортами и потенциально представляет собой образец для выработки стандарта на кофе как напиток, который может использоваться более широко.
- В 2013 году в Вануату издано Руководство по качеству кофе для экспорта высушенного кофе из Вануату, в котором используется информация о применении таких методов анализа, как БИК-спектроскопия и высокоэффективная тонкослойная хроматография (ВЭТСХ)⁶ и приведены критерии качества, основанные на ряде стандартов Кодекса.
- Программа обеспечения доступа к тихоокеанским рынкам садовой и сельскохозяйственной продукции (PHAMA) в сотрудничестве с ФАО реализовала программу информирования выращивающих кофе жителей островов Вануату об использовании руководств по качеству кофе.
- В Вануату разработаны и в сентябре 2016 года вступили в действие Национальная стратегия по кофе и стандарт качества для экспортируемого кофе. Национальный стандарт качества для экспортируемого кофе был одобрен Советом министров 10 ноября 2016 года.
- Фиджи в скором времени примет национальный стандарт качества кофе.
- Кабинет министров Самоа в ноябре 2016 года принял национальные положения в отношении пищевых продуктов из кофе и соответствующий стандарт качества.
- Австралия и Новая Зеландия утвердили общий стандарт на кофе (Стандарт 2.6.3 Кодекса стандартов пищевых продуктов), охватывающий напиток, представляющий собой водную суспензию корня кофе, полученную с использованием только и исключительно холодной воды и без использования любых органических растворителей, и высушенный или свежий корень кофе. Маркировка продукта должна содержать надписи "Употреблять умеренно" и "Может вызывать сонливость"⁷.

с) Возможности глобального или регионального рынка

Кофа – один из главных источников дохода для тысяч мелких фермеров в странах Тихоокеанского региона. В Таблицах 1 и 2 приведены данные по общему объему экспорта кофе и стоимости экспорта кофе для Вануату и Фиджи. Вануату производит и экспортирует в среднем около 69%, Фиджи – около 27%, Тонга – около 2% и Самоа – около 1% от общего объема производства и экспорта кофе в регионе. На Вануату приходится также самая высокая стоимость экспорта кофе, примерно в той же пропорции, что и объем экспорта. Цена кофе на внешнем рынке колеблется от приблизительно 3 658 долл. США в 2002 году до исторического максимума в 14 363 долл. США в 2008 году.

Около 86% от всего объема кофе экспортируется в страны региона. Недавние данные, полученные Статистическим управлением Вануату, показывают, что экспорт из Вануату на Фиджи (крупнейший экспортный рынок для кофе из Вануату) за период между 2009 и 2011 годами вырос почти на 70%.

С увеличением числа выходцев с тихоокеанских островов, проживающих в Новой Зеландии, Соединенных Штатах и других странах, экспорт продуктов из кофе постоянно рос на протяжении последних тридцати лет, обеспечивая общинам диаспоры легкую доступность привычного напитка. В рамках традиции основными потребителями церемониального напитка из кофе являются мужчины, но в социальном употреблении также принимают участие женщины; включение женщин расширило потребительскую базу. Возросший объем экспорта привел к тому, что кофе стала одним из основных предметов экспорта и важным источником дохода для экономики островных стран Тихоокеанского региона.

Вся высушенная кофе, импортируемая в развитые страны региона, такие как Австралия, Новая Зеландия, Канада и США, поступает исключительно из ОСТО. В настоящее время кофе производит и экспортирует немногочисленная группа стран, входящих в ОСТО. Поэтому есть основания для выработки признанного регионального стандарта в формате стандартов Кодекса.

⁴ Международный исполнительный совет по кофе (2008 год).

⁵ Закон о кофе № 7 от 2002 года.

⁶ Lebot V, Do T and Legendre L (2014). Detection of flavokavins (A, B, C) in cultivars of coffee (*Piper methysticum*) using high performance thin layer chromatography (HPTLC). *Food Chemistry* 151:554– 560

⁷ Кодекс стандартов пищевых продуктов Австралии и Новой Зеландии, Стандарт 2.6.3. Кофе.
<https://www.legislation.gov.au/Details/F2015L00466>

Отсутствие единообразной стандартизации является препятствием для торговли. Стандартизация должна ликвидировать вызывающие озабоченность безопасностью потребителей проблемы качества продуктов из высушенной коф. Ожидается, что предлагаемый стандарт расширит торговые возможности стран, производящих/экспортирующих коф, обеспечив импортирующим странам гарантии получения безопасной, высококачественной коф и продуктов из нее.

Стандарт Кодекса будет содействовать гармонизации национальных стандартов и таким образом способствовать развитию международной торговли продуктами из высушенной коф.

Данный стандарт должен послужить основой для законодательства в области производства и торговли коф, которое обеспечит качество продуктов из коф, не угрожающих здоровью, безопасности и торговле, и предоставит всем заинтересованным сторонам возможность делать осознанный выбор. Стандарт обеспечит защиту здоровья потребителей, определив сорта коф с историей безопасного традиционного потребления, а также части растения и процесс обработки, которые на протяжении столетий не демонстрировали каких бы то ни было нежелательных последствий для здоровья.

Принятие регионального стандарта Кодекса позволит повысить доверие потребителей, и ожидается, что спрос на продукты из коф возрастет в 2–10 раз. Несмотря на прогнозируемые колебания цен в предшествующий их стабилизации период, более эффективно координируемая и хорошо организованная производственно-сбытовая цепочка, соответствующая требованиям регионального стандарта Кодекса, будет лучше соответствовать ожидаемому увеличению спроса и способствовать росту прибыли фермеров. Соответственно может вырасти также и число стран и фермеров, производящих коф в Тихоокеанском регионе.

d) Приемлемость товара для стандартизации

Стандартизация продуктов из коф возможна, о чем свидетельствуют стандарты, уже принятые в некоторых странах – производителях коф. Следует также отметить, что продукты из коф, используемые для приготовления напитка, во всех странах единообразны. Сорта, которые будут определены в предлагаемом стандарте, – это сорта, которые традиционно потреблялись в Тихоокеанском регионе в течение столетий и могут быть идентифицированы как стандартными таксономическими, так и химическими методами. Предполагается, что региональный стандарт охватит только подходящие сорта, культивируемые в регионе.

ФАО и ВОЗ совместно подготовили всеобъемлющий обзор использования и безопасности коф⁸. Совокупность доказательств, основанных на долгой истории употребления напитка из коф и на результатах недавних исследований, свидетельствует об отсутствии данных о том, что периодическое умеренное потребление напитка из коф ассоциируется с любым долгосрочным отрицательным воздействием на здоровье, включая воздействие на печень. Надлежащие меры предосторожности, направленные на минимизацию риска, подобные упомянутым выше, включают отбор сортов коф, метод приготовления напитка и информацию на маркировке.

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

Кодекс Алиментариус не включает каких-либо стандартов, охватывающих продукты из коф.

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

Предлагаемый региональный стандарт на коф будет включать соответствующие методы обработки для различных продуктов из коф, включая продукты в свежей и высушенной форме, и для различных частей растения, т.е. корней, корневищ и оснований стеблей.

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

Значительное количество исследований и анализов свойств коф как лекарственного препарата, пищевой добавки и напитка, были проведены на международном уровне. Имеющейся информации достаточно для того, чтобы начать новую работу над региональным стандартом на коф. На данном этапе не предусматривается никакой дополнительной работы.

6. Соответствие стратегическим задачам Кодекса

Предлагаемый стандарт отвечает критериям, изложенным в Стратегических целях 1 и 2 Стратегического плана Кодекса⁹.

⁸ Abbott P. (2014). Kava: a review of the safety of the traditional and recreational beverage consumption. WHO/FAO

⁹ Стратегический план Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2014–2019 годы.

Стратегическая цель 1: предлагаемый стандарт будет способствовать достижению Цели 1, создав основу для прочных нормативных механизмов, согласованных в странах региона. Стандарт устранит озабоченность качеством и безопасностью кафы и другими возникающими проблемами, ассоциирующимися с продуктами из кафы.

Стратегическая цель 2: предлагаемый стандарт будет способствовать широкому и последовательному применению научных принципов и анализа рисков, включая содействие сбору данных из развивающихся стран и всех регионов мира, чтобы анализ рисков основывался на глобальных условиях и требованиях. Стандарт будет основываться на результатах недавнего обзора ВОЗ/ФАО⁶ и на точных научно-аналитических данных⁴.

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

Данное предложение является инициативой входящих в ОСТО стран, направленной на содействие производству безопасных продуктов из свежей и высушенной кафы, поскольку в настоящее время в Кодексе отсутствует стандарт на такой товар. Стандарт будет ссылаться в надлежащих случаях на общие стандарты Кодекса (гигиена, маркировка, пищевые добавки и загрязняющие вещества и т.д.).

8. Выявление любой потребности в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций

Имеется значительный объем информации по кафе и ее свойствам. В ходе выработки стандарта эта информация будет рассматриваться для выявления любых областей, в которых может потребоваться работа для подтверждения положений стандарта.

9. Выявление любой потребности в техническом участии сторонних организаций в работе над стандартом

Техническая помощь со стороны ВОЗ и/или ФАО может потребоваться на основании результатов рассмотрения информации согласно разделу 8.

10. Предлагаемый график разработки нового стандарта, включая дату начала работы, предлагаемую дату принятия стандарта на Шаге 5 и предлагаемую дату принятия Комиссией

Начало работы: 2017 год

Принятие на Шаге 5: 2019 год

Принятие на Шаге 8: 2021 год