

КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС



Продовольственная и
сельскохозяйственная организация
Объединенных Наций



Всемирная организация
здравоохранения

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

Пункт 6 повестки дня

СХ/ЕХЕС 23/84/8

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

Восемьдесят четвертая сессия
Международный конференц-центр (CICG), Женева (Швейцария)
10–14 июля 2023 года

**Региональные стандарты: трудности, возникающие при применении критериев для
региональных стандартов в контексте насущных потребностей регионов**

(подготовлено Секретариатом Кодекса)

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Одна из компетенций Региональных координационных комитетов ФАО/ВОЗ (РКК) сформулирована следующим образом: *"разрабатывает региональные стандарты на пищевые продукты, реализуемые исключительно или преимущественно внутри региона"*¹.

1.2 Разные РКК реализуют данную компетенцию по-разному.

- В последние годы Координационные комитеты по Европе (ССЕУРО) и Латинской Америке и странам Карибского бассейна (ССЛАК)² не занимались разработкой региональных стандартов. Вместо этого они направили усилия на обсуждение и участие в разработке международных стандартов с точки зрения своих регионов.
- Первый региональный стандарт, разработанный Координационным комитетом по Северной Америке и Юго-Западному Тихоокеанскому региону (СНАСВП), был принят в 2020 году³.
- Координационные комитеты по Африке (ССАФРИКА), Азии (ССАСИА) и Ближнему Востоку (ССНЕ) активно занимались и продолжают заниматься разработкой региональных стандартов. Работы по одним стандартам уже завершены, а по другим еще продолжаются.

1.3 В ходе обсуждения предложений по разработке новых региональных стандартов на заседаниях ССАСИА и ССАФРИКА были выявлены некоторые трудности, с которыми РКК сталкиваются при рассмотрении таких предложений, а именно:

- определение их соответствия критериям для региональных стандартов (например, осуществление торговли преимущественно внутри региона);
- необходимость разработки глобальным комитетом, обусловленная характером стандартов; и
- определение области их действия.

1.4 С учетом замечаний, выраженных некоторыми членами, а также желания разработать региональные стандарты на набирающие популярность переработанные пищевые продукты, по итогам 22-й сессии комитета ССАСИА было решено запросить у Исполнительного комитета консультацию по следующим вопросам⁴:

- как действовать в отношении предложений по разработке новых стандартов на переработанные (и часто готовые к употреблению) пищевые продукты, которые производятся в регионе и реализуются на мировом рынке и для которых не существует отдельного действующего комитета; и

¹ Руководство по процедуре, раздел 5

² По итогам 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" было отклонено предложение о новых направлениях работы по разработке международного стандарта для наранхильи (*Castilla lulo*) из-за ограниченного объема международной торговли. Однако Комиссия утвердила новые направление работы по разработке регионального стандарта для наранхильи комитетом ССЛАК. REP20/CAC, пункт 63

³ REP20/CAC, пункт 50

⁴ REP23/ASIA, пункт 115

- существует ли потребность в разработке стандартов на такие переработанные пищевые продукты или следует избрать горизонтальный подход и рассмотреть разработку группового стандарта, учитывая скорость развития технологий пищевой промышленности.

1.5 Необходимо также рассмотреть наличие потребности в разработке стандартов на указанные пищевые продукты в целом, особенно если существенные нарушения добросовестной торговли пищевыми продуктами отсутствуют, а их безопасность может быть надлежащим образом обеспечена общими стандартами Кодекса.

1.6 Цель настоящего документа – подробно рассмотреть некоторые трудности, с которыми сталкиваются РКК при выдвижении предложений и разработке региональных стандартов, чтобы Исполнительный комитет мог предоставить обоснованную рекомендацию, а также обсудить, каким образом РКК могут выполнять свои задачи в соответствии с Руководством по процедуре Кодекса, в котором указано следующее: "Если в регионе производится существенное количество определенного товара, который реализуется за пределами данного региона, Исполнительный комитет должен рекомендовать соответствующему комитету рассмотреть возможность разработки международного стандарта в рамках своей рабочей программы".

2 ТЕКСТЫ КОДЕКСА, РАЗРАБОТАННЫЕ КООРДИНАЦИОННЫМИ КОМИТЕТАМИ: ДИЛЕММА РЕГИОНАЛЬНЫХ И МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ

2.1 Основная часть разработанных РКК текстов Кодекса – это стандарты на отдельные товары (см. Приложение 1).

2.2 Остальные тексты – это методические указания, касающиеся уличной торговли пищевыми продуктами (разработаны комитетами CCAFRICA, CCASIA, CCLAC и CCNE), и последние "*Методические указания по разработке унифицированного законодательства в области безопасности пищевых продуктов в регионе CCAFRICA*". Кроме того, комитеты CCAFRICA, CCASIA и CCNE разработали соответствующие "*Методические указания для контактных лиц и национальных комитетов Кодекса*".

2.3 Критерии определения приоритетных направлений работ Кодекса и особенно методические указания по их внедрению⁵ ссылаются на компетенции координационных комитетов⁶, согласно которым именно координационные комитеты "разрабатывают региональные стандарты на пищевые продукты, реализуемые исключительно или преимущественно внутри региона". Таким образом, координационные комитеты должны предоставить документальные и объективные доказательства того, что торговля внутри региона осуществляется в значительных объемах, а торговля в значительных объемах между регионами или в других регионах отсутствует.

2.4 Координационные комитеты отмечают, что современные условия мировой торговли таковы, что даже если товар производится в основном внутри одного региона, его продажа может легко осуществляться по всему миру, что подкрепляется следующим:

- Предложением нового направления работы в отношении риса, подвергнутого кулинарной обработке, которое было представлено на 22-й сессии комитета CCASIA⁷.
- Высказанной в ходе первых обсуждений принятого недавно регионального стандарта "*Мясо сушеное*" (CCAFRICA) обеспокоенностью членов Кодекса за пределами региона по поводу продвижения данного документа как регионального стандарта, поскольку сушеная мясная продукция продается во время мире. А также большим интересом к участию в работе, которую проводит CCAFRICA, которая может способствовать последующему преобразованию данного документа в международный стандарт⁸.
- Обсуждение в ходе 21-й сессии комитета CCASIA в 2019 году нового направления работы по региональному стандарту на пельмени быстрозамороженные. Исполнительный комитет отметил в критическом обзоре, что производство и реализация продуктов, имеющих аналогичное определение, осуществлялись за пределами Азиатского региона,⁹ и напомнил CCASIA о том, что производство и преимущественная реализация

⁵ Руководство по процедуре, раздел 2, часть 7

⁶ Руководство по процедуре, раздел 5

⁷ ASIA22/CRD5

⁸ REP20/CAC, пункты 38–43

⁹ REP20/EXEC2, пункты 20–22

рассматриваемых продуктов должны осуществляться в пределах региона. Участники 43-й сессии Комиссии утвердили предложение нового направления работ и отметили, что согласно рекомендации 79-й сессии Исполнительного Комитета производство и преимущественная реализация рассматриваемых продуктов должны осуществляться в пределах региона.

2.5 Несмотря на указанные проблемы, обсуждение которых прошло в соответствующем РКК и Исполнительном комитете, во всех случаях новое направление работ было окончательно согласовано.

2.6 Свидетельства международной торговли региональными продуктами также были представлены в качестве основания для "преобразования" региональных стандартов в международные, которое рассматривалось Исполнительным комитетом в критическом обзоре (в частности это коснулось таких продуктов, как кочхуджан и соус чили¹⁰, а также продуктов из корня женьшеня¹¹). Здесь необходимо заметить, что в соответствии с процедурой Кодекса процесс "преобразования" региональных стандартов аналогичен процессу разработки нового стандарта (Проектный документ, пошаговая процедура из 5 или 8 шагов).

2.7 Таким образом, дилемма состоит в следующем: с учетом глобального характера торговли пищевыми продуктами сегодня редко встречаются ситуации, когда реализация продукта осуществляется (почти) исключительно внутри региона. Однако, поскольку работа Кодекса носит обобщающий (горизонтальный) характер и сосредоточена на вопросах безопасности пищевых продуктов, в настоящее время нет (действующего) комитета, который мог бы взять на себя разработку стандартов на многие из таких пищевых продуктов, которые, как правило, относятся к прошедшим переработку.

3. КАКИМ ОБРАЗОМ КОДЕКС ОЦЕНИВАЕТ НЕОБХОДИМОСТЬ В НОВОМ СТАНДАРТЕ? КАКОВЫ АЛЬТЕРНАТИВЫ РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА?

3.1 Процедуры Кодекса

3.1.1 Руководство по процедуре устанавливает критерии для определения приоритетных направлений работы, а также указания по применению данных критериев. Применение этих критериев должно способствовать принятию четких решений по любому предложению. Обязанность определять, в каком комитете должна вестись работа по согласованному новому направлению, также возлагается на Комиссию.¹² Однако в Руководстве по процедуре также отмечается, что критический обзор позволяет "определить потребности развивающихся стран, которые служат основой для разработки стандартов", что может привести к дополнительным сложностям при применении критериев. Таким образом, несмотря на наличие процедур, комитеты сталкиваются с перечисленными выше трудностями, которые, в свою очередь, пытаются решить члены Кодекса, поскольку именно они играют ключевую роль в его работе.

3.2 Достаточны ли критерии определения Кодексом приоритетных направлений работы для переработанных пищевых продуктов и осуществляется ли их применение в полном объеме?

3.2.1 Тщательная оценка критериев определения приоритетных направлений работы помогает убедиться в том, насколько необходимы данные направления работы. Для этого требуется качественный документ для обсуждения и проектный документ.

3.2.2 Необходимо четко определить проблемы, которые вызывает отсутствие такого стандарта, например, многообразие национальных законодательств и связанные с этим препятствия для международной торговли

3.2.3 Участники 83-й сессии Исполнительного комитета¹³ попросили Секретариат Кодекса собрать всю информацию по новым направлениям работы, с тем чтобы такие методические указания могли помочь при разработке предложений новых направлений работы в будущем.

3.2.4 Приспосабливаемость к стандартизации является важным соображением для переработанных пищевых продуктов. Следует учитывать качественные факторы, которые

¹⁰ CX/EXEC 17/73/2, дополнение 2, приложение 1

¹¹ REP13/PFV

¹² Руководство по процедуре, раздел 2, часть 7

¹³ REP22/EXEC2, пункт 18iii

необходимы для формулирования определения продукта и характеристик товара. Данная задача может вызвать трудности в случае продуктов, состоящих из нескольких ингредиентов.

3.3 Можно ли решить данную проблему путем надлежащего применения существующих горизонтальных стандартов и методических указаний? В достаточной ли степени этот факт учитывается при выдвижении предложений о разработке новых стандартов?

3.3.1 Существует много аспектов, связанных с продуктом, которые уже регламентированы действующими горизонтальными стандартами, методическими указаниями, сборниками норм или действующими стандартами на отдельные товары.

3.3.2 Многие вопросы безопасности пищевых продуктов в стандартах на отдельные товары решаются за счет перекрестных ссылок на соответствующие горизонтальные тексты Кодекса, такие как "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС1-1969) и общий стандарт "Загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (СХС 193-1995). Поскольку данные документы имеют отношение ко всем пищевым продуктам, нет необходимости в стандарте на отдельный товар, чтобы обеспечить применение к нему указанных в этих документах норм. В случае товара, который представляет собой переработанный пищевой продукт, уже может существовать стандарт на сырой продукт, в котором может также содержаться достаточно информации по другим аспектам.

3.3.3 Возможно, для определенного переработанного пищевого продукта потребуется регламентировать использование пищевых добавок. Для этого можно обратиться к общему стандарту "Добавки пищевые" (ОСДП, СХС192-1995), вместо того чтобы разрабатывать новый стандарт на отдельный товар. Работу по определению пищевых добавок, введение которых обосновано технологическим процессом, можно проводить внутри РКК, которые затем передадут подготовленные материалы Комитету Кодекса по пищевым добавкам (CCFA) для включения в ОСДП. Комитет Кодекса по пищевым добавкам активно работает над устранением разночтений между положениями о пищевых добавках в ОСДП и стандартах на отдельные товары. В ходе данной работы Комитет Кодекса по пищевым добавкам рассматривает различные меры, в том числе внесение изменений в Руководство по процедуре.

3.3.4 В то время как предложения новых направлений работы требуют информации о существовании других соответствующих стандартов, то, каким образом будут фактически применяться эти тексты в отношении продукта, для которого предлагается новый стандарт, редко рассматривается подробно. Поскольку часто приводится только перечень этих документов, первым шагом может стать подготовка документа, описывающего применимость существующих текстов Кодекса к рассматриваемому продукту. Это позволит:

- расширить применение текстов Кодекса, демонстрируя, как именно можно их применять для конкретного продукта;
- провести анализа расхождений и выявить, чего не хватает в Кодексе Алиментариус, когда речь идет об определенном продукте, и на что следует ориентироваться при разработке стандартов. Например, может оказаться, что стандартизация необходима не в отношении товара, а в отношении добавок или даже процесса производства, что и позволит обеспечить безопасность.

3.4 В качестве примера можно привести предложенный комитетом CCAFRICA стандарт на копченую рыбу

На последней сессии комитет CCAFRICA рассмотрел предложение о разработке стандарта на конкретную разновидность копченой рыбы, которая производится в данном регионе. Комиссия согласилась с необходимостью проведения дальнейшей работы по данному вопросу, отметив при этом, что у Кодекса уже есть стандарт на копченую рыбу. Это наглядный пример ситуации, когда наличие указаний для членов позволит избежать разработки нового стандарта, в котором нет необходимости.

3.5 Подходит ли существующий формат стандартов на отдельные товары для переработанных пищевых продуктов?

3.5.1 Существует ряд трудностей, сопутствующих применению формата стандартов на отдельные товары к некоторым видам переработанных пищевых продуктов. Например, не всегда понятны критерии качества. Сложно определить методы анализа, соответствующие данным критериям. Это означает, что в стандартах могут быть пробелы, которые влияют на их качество и, впоследствии, на качество работы Кодекса Алиментариус. Положения, регламентирующие

безопасность продукта, по большей части ссылаются на положения общих стандартов или на горизонтальные документы Кодекса. Это говорит о необходимости тщательно продумать, какие стандарты необходимы.

3.6 Сложности, возникающие при формулировании определения продукта

3.6.1 В каждом стандарте на отдельный товар должно быть дано определение продукта. Чем больше ингредиентов входит в состав продукта, тем сложнее сформулировать данное определение, которое в конечном итоге оказывается слишком общим и на слишком высоком уровне. Например, в ходе обсуждения предложения о новом направлении работы по разработке регионального стандарта на традиционные сладости участники 22-й сессии комитета CCASIA отметили необходимость более точно определить область действия стандарта¹⁴. Чем шире определение, тем сложнее определить другие аспекты стандарта.

3.6.2 Соблюдения требований по маркировке, например, в частности указанного в общем стандарте "*Маркировка пищевых продуктов*" (CXS1-1985) требования, согласно которому "наименование пищевого продукта должно указывать на истинную природу пищевого продукта и, как правило, быть конкретным", может быть достаточно, чтобы исключить необходимость в разработке нового стандарта.

3.6.3 Если одна из основных целей таких стандартов – дать продуктам определения, согласованные на международном уровне, возможно, в стандарте на отдельный товар нет необходимости. Например, общий стандарт "*Терминология молочной промышленности*" (CXS206-1999) дает определения различных пищевых продуктов, для которых в Кодексе отсутствуют отдельные стандарты (в том числе к таким продуктам относятся и "молоко").

3.6.4 Данный подход можно применить и к переработанным продуктам питания. С появлением определений новых переработанных продуктов питания в общий стандарт можно внести соответствующие изменения. Такой подход можно применять и при работе над новыми источниками и системами производства продовольствия.

3.7 Что делать, если потребность в стандарте остается актуальной?

3.7.1 Если после рассмотрения указанных выше вопросов и с учетом общего принципа Кодекса, который существует с первой сессии и гласит, что стандартов, содержащих "рецептуру", следует избегать¹⁵, становится ясно, что разработки стандарта не избежать, остается вопрос, где следует разрабатывать этот стандарт.

3.7.2 Очевидно следующее: если товар реализуется на международном рынке, вместо регионального стандарта следует разрабатывать международный стандарт. Несмотря на то, что региональный стандарт можно преобразовать в международный стандарт¹⁶, тот факт, что продукт не соответствует критериям для разработки регионального стандарта говорит о том, что это не оптимальный путь.

3.7.3 У одного региона, как правило, недостаточно опыта для разработки таких стандартов, а региональные электронные рабочие группы сообщают о низком уровне участия в их работе¹⁷.

3.7.4 Учитывая и без того напряженный график, формирование еще одного комитета может быть не лучшей идеей, однако следует рассмотреть следующие варианты: расширение сферы компетенций существующего комитета, создание целевой рабочей группы, которая могла бы решать такие вопросы, когда определена соответствующая рабочая нагрузка, или создание рабочей группы Комиссии для решения вопросов на разовой основе. Хотя виртуальные технологии и процедуры взаимодействия по переписке могли бы сократить расходы при таком подходе, скорее всего, данный метод будет применяться в последнюю очередь, когда все остальные варианты будут исчерпаны.

3.7.5 Дополнительные варианты описаны в отчете 14-й сессии Комиссии (1981 года), пункт 529: "В связи с вопросом о возможности разработки международных стандартов региональным комитетом Комиссия была проинформирована о том, что это возможно в соответствии

¹⁴ REP23/ASIA, пункт 98

¹⁵ Отчет первой сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" FAO/ВОЗ, пункт 15

¹⁶ Руководство по процедуре, раздел 2, часть 6

¹⁷ CX/AFRICA 19/23/14; CX/ASIA 22/22/7

с Правилами, поскольку будет применяться процедура разработки международных стандартов, дающая всем участвующим странам равный статус, включая право голоса, если это окажется необходимым".

4. СЛЕДУЮЩИЕ ШАГИ

4.1 Поднятый комитетом ССАСИА вопрос указал на потенциальную потребность среди членов Кодекса в стандартах определенного вида, причем характер таких стандартов определить сложно, а механизм решения данной проблемы в настоящий момент отсутствует.

4.2 В разделе 3 рассматриваются только некоторые вопросы, которые возникли у Секретариата Кодекса в связи с данной проблемой. Скорее всего, этих вопросов больше. Оставаясь в рамках наших текущих процедур, необходимо дополнительно подумать о том, как организовать методическое руководство, оценку и рассмотрение таких предложений о новых направлениях работ. Это также относится к заключению 83-й сессии Исполнительного комитета о необходимости объединить в один документ все методические руководства, касающиеся предложений о новых направлениях работ.

4.3 Разработка нового стандарта на отдельный товар не всегда является единственным способом удовлетворить потребность членов Кодекса в стандартизации. Но это не означает, что предложение о новом направлении работ будет обязательно отклонено. Скорее, будет определена реальная потребность в стандарте. Для этого необходимо знать, какие виды стандартов Кодекса могут быть применены в данному товару, и при необходимости могут быть выданы рекомендации о том, каким образом к определенному товару можно применить положения действующих стандартов Кодекса.

4.4 В разделе 3 представлены соображения о том, каким образом следует поступать с предложениями о новых направлениях работ, связанных с переработанными (и часто готовыми к употреблению) пищевыми продуктами, которые производятся в регионе и реализуются по всему миру. Они должны быть дополнены мнением Исполнительного комитета и особенно мнениями региональных координаторов. Это позволит обеспечить комплексный подход к рассмотрению данного вопроса.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ

Призываем участников 84-й сессии Исполнительного комитета:

- рассмотреть информацию, которую содержит настоящий рабочий документ;
- определить другие аспекты, связанные с данным вопросом, которые можно более подробно изучить до 85-й сессии Исполнительного комитета;
- собрать конкретные отклики региональных координаторов по вопросам, связанным с разработкой региональных стандартов;
- попросить Секретариат Кодекса внести изменения в рабочий документ в соответствии с результатами обсуждений; и
- включить данный пункт в повестку 85-й сессии Исполнительного комитета для вынесения надлежащего заключения и окончательных рекомендаций в адрес комитета ССАСИА и других координационных комитетов.

Приложение 1

Перечень региональных стандартов

В перечень включены действующие региональные стандарты, разрабатываемые региональные стандарты, а также стандарты, которые разрабатывались как региональные, но в итоге стали международными (строки выделены цветом).

Регион	Стандарт	Статус
Африка	<i>Региональные методические указания по разработке мер контроля уличной торговли пищевыми продуктами (страны Африки) (CXG 22R-1997)</i>	Приняты в 1997 году, пересмотрены в 1999 году
Африка	<i>Региональные методические указания для контактных лиц и национальных комитетов Кодекса (страны Африки) (CXG 43R-2003)</i>	Приняты в 2003 году
Африка	<i>Методические указания по разработке унифицированного законодательства в области безопасности пищевых продуктов в регионе CCAFRICA (CXG 98-2022)</i>	Приняты в 2022 году
Африка	<i>Региональный стандарт "Масло ши нерафинированное" (CXS 325R-2017)</i>	Принят в 2017 году, изменения внесены в 2020 году
Африка	<i>Региональный стандарт "Продукты из ферментированного маниока, прошедшего кулинарную обработку" (CXS 334R-2020)</i>	Принят в 2020 году
Африка	<i>Региональный стандарт "Листья энтума свежие" (CXS 335 R – 2020)</i>	Принят в 2020 году
Африка	<i>Региональный стандарт "Мясо сушеное" (CXS 350R-2022)</i>	Принят в 2022 году
Азия	<i>Региональные нормы и правила гигиены уличной торговли пищевыми продуктами в странах Азии (CXC 76R-2017)</i>	Приняты в 2017 году
Азия	<i>Региональные методические указания для контактных лиц и национальных комитетов Кодекса (страны Азии) (CXG 57R-1999)</i>	Приняты в 1999 году
Азия	<i>Региональный стандарт "Кочхуджан" (CXS 294R-2009)</i>	Принят в 2009 году В настоящее время находится на стадии преобразования в международный стандарт, согласно решению, принятому 43-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус", и будет опубликован как международный стандарт в 2023 году согласно полученному одобрению.

Азия	<i>Региональный стандарт "Паста соевая ферментированная" (страны Азии)</i> (CXS 298R-2009)	Принят в 2009 году С изменениями 2012, 2013 и 2020 годов
Азия	<i>Региональный стандарт "Мука саговая пищевая" (страны Азии)</i> (CXS 301R-2011)	Принят в 2011 году
Азия	Региональный стандарт "Соус чили" (CXS 306R-2011)	Принят в 2011 году С изменениями 2013, 2017 и 2020 годов В настоящее время находится на стадии преобразования в международный стандарт, согласно решению, принятому 43-й сессией Комиссии "Кодекс Алиментариус", и будет опубликован как международный стандарт в 2023 году согласно полученному одобрению.
Азия	<i>Региональный стандарт "Темпе"</i> (CXS 313R-2013)	Принят в 2013 году. С изменениями 2015 и 2017 годов
Азия	<i>Региональный стандарт "Продукты соевые неферментированные"</i> (CXS 322R-2015)	Принят в 2015 году. С изменениями 2016 и 2017 годов
Азия	<i>Региональный стандарт "Продукты из нори"</i> (CXS 323R-2017)	Принят в 2017 году
Азия	<i>Стандарт "Кимчи"</i> (CXS 223-2001)	Изначально разработан и принят как региональный стандарт, но затем принят как международный стандарт в 2001 году С изменениями 2017 года
Азия	<i>Стандарт "Продукты из корня женьшеня"</i> (CXS 321-2015)	Изначально разработан и принят как региональный стандарт, но затем принят как международный стандарт в 2015 году
Азия	<i>Региональный стандарт "Продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием сенной палочки"</i>	Шаг 5/8 – направлен для утверждения на 46-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"
Азия	<i>Проект регионального стандарта "Рис, приготовленный в листьях растений"</i>	Шаг 5/8 – направлен для утверждения на 46-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"
Азия	<i>Проект регионального стандарта "Пельмени быстрозамороженные"</i>	Шаг 5 – направлен для утверждения на 46-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"
Европа	<i>Региональный стандарт "Грибы лисички свежие"</i> (CXS 40R-1981)	Принят в 1981 году, пересмотрен в 2012 и 2022 годах
Европа	<i>Стандарт "Мед"</i> (CXS 12-1981)	Изначально разработан и принят как региональный стандарт, но затем принят как международный стандарт в 1981 году, пересмотрен в 1987 и 2001 годах. С изменениями 2019 года.
Европа	<i>Стандарт "Воды минеральные природные"</i> (CXS 108-1981)	Изначально разработан и принят как региональный стандарт в 1981 году Пересмотрен и принят как международный стандарт

		в 1997 году. Пересмотрен в 2008 году. С изменениями 2001, 2011 и 2019 годов
Латинская Америка и страны Карибского бассейна	<i>Региональные нормы и правила гигиены при приготовлении и реализации уличной еды</i> (Латинская Америка и страны Карибского бассейна) (CXS 43-1995)	Приняты в 1995 году Пересмотрены в 2001 году
Латинская Америка и страны Карибского бассейна	<i>Региональный стандарт "Синеголовник пахучий"</i> (Латинская Америка и страны Карибского бассейна) (CXS 304R-2011)	Принят в 2011 году
Латинская Америка и страны Карибского бассейна	<i>Региональный стандарт "Лукума"</i> (CXS 305R-2011)	Принят в 2011 году
Латинская Америка и страны Карибского бассейна	<i>Региональный стандарт "Якон"</i> (CXS 324R-2017)	Принят в 2017 году
Латинская Америка и страны Карибского бассейна	Разработка регионального стандарта "Наранхилья"	Новое направление работы утверждено по итогам 45-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"
Ближний Восток	<i>Региональные нормы и правила уличной торговли пищевыми продуктами (страны Ближнего Востока)</i> (CXS 71R-2013)	Приняты в 2013 году
Ближний Восток	<i>Региональные методические указания для контактных лиц и национальных комитетов Кодекса (страны Ближнего Востока)</i> (CXG 58R-2005)	Приняты в 2005 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Консервы «Хумус с тахини»"</i> (CXS 257R-2007)	Принят в 2007 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Консервы «Фул медамес»"</i> (CXS 258R-2007)	Принят в 2007 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Тахини"</i> (CXS 259R-2007)	Принят в 2007 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Харисса (паста из перца красного острого)"</i> (CXS 308R-2011)	Принят в 2011 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Халва тахинная"</i> (CXS 309R-2011)	Принят в 2011 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Паста финиковая (страны Ближнего Востока)"</i> (CXS 314R-2013)	Принят в 2013 году
Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Дуг"</i> (CXS 322R-2018)	Принят в 2018 году

Ближний Восток	<i>Региональный стандарт "Смесь специй «Заатар»" (CXS 314R-2020)</i>	Принят в 2020 году
Северная Америка и Юго-Западный Тихоокеанский регион	<i>Региональный стандарт "Продукты из перца кава, предназначенные для приготовления напитка с добавлением воды" (CXS 336R-2020)</i>	Принят в 2020 году
Северная Америка и Юго-Западный Тихоокеанский регион	Региональный стандарт "Сок нони ферментированный"	Шаг 8 – направлен для утверждения на 46-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"