


Октябрь 2011 года

R

	منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة	联合国 粮食及 农业组织	Food and Agriculture Organization of the United Nations	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture	Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

КОМИТЕТ ПО РЫБНОМУ ХОЗЯЙСТВУ

ПОДКОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ РЫБОЙ

Тринадцатая сессия

Хайдарабад, Индия, 20-24 февраля 2012 года

Рассмотрение требований, касающихся доступа к рынкам

Резюме

ФАО разрабатывает научные стандарты "Кодекс Алиментариус" в области продовольственной безопасности и качества, а также по темам, не охватываемым "Кодекс Алиментариус", таким как устойчивость, экологические и социальные вопросы. Кодекс ведения ответственного рыболовства ФАО служит для стран широкой основой для внедрения передовых форм и методов работы, а также улучшения использования рыбы и торговли. ФАО также разрабатывает руководство, аналогичное недавно принятому Руководству по сертификации аквакультуры, и оказывает государствам-членам помощь в выполнении руководств по экомаркировке и других рыночных требований, таких как правила Европейского союза, касающиеся незаконного, несообщаемого и нерегулируемого промысла (ННН). Настоящий документ преследует следующие цели: i) информировать о последних изменениях требований доступа к рынкам, касающихся защиты потребителей, маркировки и сертификации; ii) описать деятельность ФАО в этой области; и iii) запросить указания Подкомитета в отношении путей активизации деятельности ФАО в этой области.

Подкомитету предлагается:

1. Высказаться в отношении деятельности ФАО в связи с:

- научной поддержкой "Кодекс Алиментариус" в процессе формирования стандартов;
- оказываемым странам-членам техническим содействием в соблюдении стандартов, руководств и внедрении передовых форм и методов работы в аквакультуре, обработке и переработке рыбы с целью облегчения доступа к рынкам; и
- распространением информации, касающейся стандартов, руководств, сертификации и гармонизации систем.

2. Рекомендовать будущие направления работы, обратив особое внимание на малые рыбопромысловые предприятия и аквакультуру.

В целях сведения к минимуму воздействия процессов ФАО на окружающую среду и достижения климатической нейтральности настоящий документ напечатан в ограниченном количестве экземпляров. Просьба к делегатам и наблюдателям приносить на заседания свои экземпляры документа и не запрашивать дополнительных копий. Большинство документов к заседаниям ФАО размещено в Интернете по адресу: www.fao.org

ВВЕДЕНИЕ

1. На своей двенадцатой сессии Подкомитет КРХ по торговле рыбой¹ (Подкомитет) рассмотрел события и вопросы, касающиеся доступа на международные рынки рыбы, в частности вопросы, касающиеся безопасности, качества, прослеживаемости, сертификации, частных стандартов и барьеров при доступе на рынок рыбы и морепродуктов. Подкомитет высоко оценил деятельность ФАО по научной поддержке работы по установлению стандартов "Кодекс Алиментариус" и по оказанию технического содействия развивающимся странам в наращивании потенциала, необходимого для внедрения предусмотренных в "Кодекс Алиментариус" рекомендуемых форм и методов работы, а также стандартов. Кроме того, Подкомитет обратил внимание на сложность требований, связанных с доступом к рынкам при международной торговле рыбой, а также особые потребности малых рыбопромысловых хозяйств и аквакультуры. Подкомитет обратился к ФАО с просьбой активизировать усилия по эффективной гармонизации и обеспечению эквивалентности и механизмов сертификации с использованием самой последней научной информации для установления стандартов и сертификации.

2. Двадцать девятая сессия КРХ² одобрила рекомендации Подкомитета и отметила необходимость рассмотрения вопросов, связанных с малыми рыбными хозяйствами и аквакультурой.

3. Настоящий документ преследует следующие цели: i) информировать о последних изменениях требований доступа к рынкам, касающихся защиты потребителей, маркировки и сертификации; ii) описать деятельность ФАО в этой области; и iii) запросить указания Подкомитета в отношении путей активизации деятельности ФАО в этой области.

ПОСЛЕДНИЕ СОБЫТИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ВОПРОСАМИ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА РЫБЫ

4. Режимы регулирования вопросов, связанных с безопасностью и качеством рыбы, охватывают всю товаропроводящую цепочку от первичного производства (аквакультура и рыбопромысловые хозяйства) до потребителя, а также осуществление научно-обоснованных мер по предотвращению проблем. Неоднократно возникавшие проблемы, связанные с безопасностью пищевых продуктов по различным категориям продовольствия, стали предметом внимания СМИ и политических кругов и привели к быстрой эволюции систем регулирования вопросов безопасности продуктов питания, в том числе для рыбопромысловых хозяйств и аквакультуры.

5. Европейский союз (ЕС), Соединенные Штаты Америки (США) и Япония продолжают оставаться основными международными рынками (на которые приходится около 68% международной торговли рыбой) рыбы и рыбопродуктов. Новые режимы безопасности пищевых продуктов на этих рынках должны представлять значительный интерес для стран-экспортеров. В США в настоящее время приступили к выполнению недавно принятого закона о модернизации системы обеспечения безопасности пищевых продуктов (FSMA)³ и программ обязательного исследования сомов. Закон FSMA обязывает пищевые предприятия выполнять письменные планы предупредительных мероприятий, включая: 1) оценку различных видов опасности, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов; 2) конкретизацию профилактических мер или мер контроля, которые будут реализованы для существенной минимизации или предотвращения опасности; 3) определение форм мониторинга предприятием этих мер контроля с целью обеспечения их эффективности; 4) ведение обычной регистрации результатов мониторинга; и 5) определение мер, которые хозяйству следует

¹ ФАО. 2010. Доклад о работе 12-й сессии Подкомитета КРХ по торговле рыбой. Рим, Италия.

² ФАО. 2011. Доклад о работе 29-й сессии Комитета по рыбному хозяйству (КРХ). Рим, Италия.

³ <http://www.fda.gov/food/foodsafety/fsma/default.htm>

принять для устранения возникших проблем. Лаборатории по исследованию пищевых продуктов должны быть аккредитованы. На импортерах лежит конкретная обязанность проверять принятие их зарубежными поставщиками надлежащих профилактических мер, позволяющих обеспечить безопасность производимых ими пищевых продуктов. В законе FSMA предусматривается программа, с помощью которой квалифицированные третьи стороны могут удостоверить соблюдение иностранными пищевыми предприятиями стандартов безопасности пищевых продуктов, действующих в США, а также тот факт, что сертификация может быть использована для облегчения импорта. Независимые органы сертификации должны быть аккредитованы и признаны Управлением по надзору за качеством пищевых продуктов и лекарственных средств (FDA).

6. В основу системы импорта рыбы в ЕС положен перечень стран, получивших право на экспорт на основе сертификации национальным компетентным органом. Компетентный орган наделен полномочиями, структурирован и обеспечен ресурсами для эффективного инспектирования и предоставления надежных гарантий качества и безопасности рыбных продуктов, предназначенных для этого рынка. Продовольственно-ветеринарное бюро ЕС направляет в третьи страны-экспортеры миссии по оценке работы их компетентных органов. Так, за 2010-2011 годы ФВО ЕС направила 22 таких миссии по проверке рыбопродуктов. Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA) обеспечивает научное консультирование при разработке нормативных документов ЕС, касающихся безопасности пищевых продуктов. Совсем недавно по рекомендации Агентства ЕС снизил допустимые пределы содержания полициклических ароматических углеводородов в копченой рыбе⁴. Новые предельные значения будут применяться начиная с 2012 года.

7. Тема регулирования вопросов безопасности пищевых продуктов основана на профилактическом подходе с использованием надлежащей санитарной практики и анализа рисков и критических точек контроля (ХАССП) в процессе переработки. По некоторым продуктам, таким как рыбопродукты, предназначенные для употребления в сыром виде, должны быть соблюдены особые требования. Министерство здравоохранения, труда и социального обеспечения Японии имеет веб-портал⁵ на английском языке, где приводится информация о порядке ввоза в соответствии с законом о пищевой санитарии, ежегодный план мониторинга импортируемого продовольствия и данные по нарушениям.

8. Помимо безопасности пищевых продуктов потребителей на крупных рынках все более интересуют вопросы устойчивости, экологии и социальные вопросы, связанные с производством, переработкой и сбытом рыбы. Сети супермаркетов и крупные розничные предприятия играют все более важную роль в процессе установления требований, предъявляемых к покупаемым ими продуктам, которые зачастую сертифицируются независимыми, частными или негосударственными структурами. Вопрос о том, как поступать с частными стандартами, был поставлен на 34-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" (ККА) в июле 2011 года наблюдателем от Всемирной торговой организации (ВТО), который проинформировал ККА о том, что данный вопрос находится в настоящее время на обсуждении Комитета по санитарным и фитосанитарным мерам (СФС). Комитет СФС рекомендовал национальным правительствам настоятельно обратить внимание частных структур в своих странах на важность международных стандартов СФС, Всемирной организации здоровья животных (ОИЕ), Международной конвенции по защите растений (МКЗР)⁶.

ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ФАО

9. Департамент рыболовства и аквакультуры ФАО продолжал оказывать научно-техническую поддержку нормотворческой деятельности ФАО посредством:

⁴ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:215:0004:0008:EN:PDF>

⁵ <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/index.html>

⁶ http://www.codexalimentarius.net/download/report/767/REP11_CACe.pdf

- подготовки рекомендаций для 31-й сессии Комитета по рыбе и рыбным продуктам (CCFFP) "Кодекс Алиментариус". На 31-й сессии удалось добиться прогресса по нескольким разделам Кодекса поведения в отношении рыбы и рыбных продуктов и стандартам, включая окончательное утверждение нескольких разделов⁷;
- подготовки рекомендаций для 42-й сессии Комитета по пищевой санитарии (CCFH) "Кодекс Алиментариус", который одобрил положения по санитарии некоторых проектов стандартов, касающихся рыбопродуктов⁸;
- продолжения разработки инструментов анализа рисков, предназначенных для национальных правительств, на основе методики оценки опасности вибриоза в морепродуктах, разработанной ФАО/Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ);
- оказания поддержки Рабочей группе ССФН по подготовке Кодекса санитарной практики контроля вирусов двустворчатых моллюсков, работающей в режиме электронного и личного общения;
- организации консультативного совещания экспертов по сальмонелле двустворчатых моллюсков и обновления имеющейся информации по биотоксинам в форме технического документа для рыбных хозяйств (FTP 551), содержащих рекомендации для ССФФР по стандартам на живые и сырые двустворчатые моллюски;
- рассмотрения текущей практики и новых вопросов, связанных с частными стандартами и сертификацией на промышленных предприятиях и предприятиях аквакультуры в форме технического документа для рыбных хозяйств (FTP 553).
- поддержки регионального семинара для представителей рыбопроизводящих стран Восточной Азии наряду с другими учреждениями, такими как МЭБ, Международная организация по стандартизации (ИСО) и Глобальная инициатива по пищевой безопасности (GFSI);
- распространения информации по оценке и регулированию вопросов безопасности и качества рыбы, включая двустворчатых моллюсков, а также по новинкам в технологии переработки через технические документы ФАО для рыбных хозяйств;
- поддержки разработки надлежащих методов переработки с целью соблюдения технологических стандартов, установленных крупными импортными рынками, например уровень содержания полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в копченой рыбе;
- разработки в ФАО механизма оценки соответствия государственных и частных схем экомаркировки Руководству ФАО по экомаркировке рыбы и рыбной продукции морских рыбопромышленных предприятий;
- оказания поддержки странам в объединении малых рыбноводческих хозяйств в кластеры с целью облегчения соблюдения требований международных рынков.

10. ФАО продолжало свою работу по наращиванию потенциала в развивающихся странах с целью:

- практического применения разработанных в рамках "Кодекс Алиментариус" руководств, кодексов поведения и стандартов, методик оценки и регулирования вопросов, касающихся национальных режимов обеспечения безопасности и качества морепродуктов с целью выполнения требований основных рынков и соблюдения Соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер (СФС) и Соглашения по техническим барьерам в торговле (ТБТ), в частности предусмотренных ими требований программ обеспечения прослеживаемости и сертификации.

⁷ http://www.codexalimentarius.net/download/report/764/REP11_FFPe.pdf

⁸ http://www.codexalimentarius.net/download/report/753/REP11_FHe.pdf

- осуществления программ, призванных позволить мелким рыболовческим предприятиям и рыбакам соблюдать требования по сертификации и другие рыночные требования;
- оказания развивающимся странам технической помощи в расширении их возможностей по соблюдению требований Соглашения СФС в партнерстве с Механизмом по стандартам и развитию торговли (STDF). Имеется ряд примеров оказания ФАО такой помощи, например региональный проект в Северной Африке, с помощью которого удалось помочь пяти странам в выполнении требований Соглашения СФС на международных рынках рыбы. Странам-членам, которым требуется такая помощь, предлагается обращаться в ФАО;
- реализации национальных учебных программ, которые помогут государствам-членам заниматься вопросами СФС и ТБТ в ВТО;
- поддержки устойчивых моделей ведения морепродуктового бизнеса совместно с Allfish (партнерство с участием ФАО, Международной коалиции рыбопромышленных ассоциаций, Всемирного банка и Глобального экологического фонда).

11. ФАО разрабатывает научные стандарты "Кодекс Алиментариус" по безопасности и качеству пищевых продуктов, а также по вопросам, не охватываемым Кодексом, таким как устойчивость, экологические и социальные вопросы. Кодекс ответственного ведения рыболовства ФАО (КВОР) служит странам широкой основой для внедрения передовых форм и методов работы, улучшения использования рыбы и торговли. ФАО разрабатывает руководства, такие как недавно принятые технические руководства по сертификации аквакультуры и по оказанию странам-членам помощи в применении руководств по экомаркировке и выполнении других рыночных требований, таких как Правила ЕС, касающиеся незаконного несообщаемого и нерегулируемого промысла.