



Пункт 8 Повестки дня

CX/CAC 14/37/9

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

## КОМИССИЯ КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС

37-я сессия, МЦКЖ

Женева, Швейцария, 14-18 июля 2014 года

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ И РОДСТВЕННЫХ ТЕКСТОВ,  
А ТАКЖЕ ПО ПРЕКРАЩЕНИЮ РАБОТЫ

Список предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов приведен в **таблице 1**, включая ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. Проектные документы, которые не были включены в доклад и были завершены после сессии соответствующего комитета, содержатся в **приложениях** к настоящему документу. 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*.

Список предложений о прекращении работ приведен в **таблице 2**. Комиссии предлагается принять решение о целесообразности прекращения работ.

ТАБЛИЦА 1. ПРЕДЛОЖЕНИЯ О НОВЫХ РАЗРАБОТКАХ

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCRVDF	Приоритетный перечень ветеринарных лекарственных препаратов, подлежащих оценке или переоценке JECFA	REP14/RVDF пункт 130, Приложение X
CCNFSDU	Потенциальное значение NRV для калия применительно к риску НИЗ	REP 14/NFSDU пункты 120-121, Приложение III
CCFH	Методические указания по контролю небрюшнотифозных сальмонелл в говядине и свинине	REP14/FH пункт 107, Приложение VI
CCFH	Руководство по применению общих принципов пищевой гигиены в борьбе с наличием паразитов в продовольствии	REP14/FH пункт 111, Приложение VII
CCSCH	Стандарты на черный, белый и зеленый перец	REP14/SCH пункт 62, Приложение II
CCSCH	Стандарт на кумин	REP14/SCH пункт 65, Приложение III
CCSCH	Стандарт на душицу	REP14/SCH пункт 68, Приложение IV

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
CCSCH	Стандарт на тимьян	REP14/SCH пункт 72 (см. <b>Приложение 1</b> к настоящему документу)
CCFFV	Стандарт на продовольственный картофель	REP14/FFV пункт 53, Приложение V
CCFFV	Стандарт на чеснок	REP14/FFV пункт 56, Приложение VI
CCFFV	Стандарт на баклажаны	REP14/FFV пункт 56, Приложение VII
CCFFV	Стандарт на киви	REP14/FFV пункт 56, Приложение VIII
CCCF	Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения риса мышьяком	REP14/CF пункт 95, Приложение VIII
CCCF	Пересмотр документа <i>Продукты зерновые. Свод правил и норм по предотвращению и снижению загрязнения микотоксином (CAC/RCP 51-2003)</i>	REP14/CF пункт 99, Приложение IX
CCCF	Максимально допустимый уровень общего содержания афлатоксинов в готовом к употреблению арахисе и соответствующие планы выборочного контроля	REP14/CF пункт 119, Приложение X
CCCF	Максимально допустимые уровни содержания кадмия в шоколаде и продуктах на основе какао	REP14/CF пункт 142, Приложение XI
CCPR	Приоритетный перечень для установления максимально допустимых уровней остатков пестицидов	REP14/PR пункты 185–186, Приложение XV
Дания	Стандарт на сухой сывороточный пермеат	(см. <b>Приложение 2</b> к настоящему документу)

ТАБЛИЦА 2. ПРЕДЛОЖЕНИЯ О ПРЕКРАЩЕНИИ РАБОТ

Орган Кодекса	Текст	Ссылка
CCRVDF	Максимально допустимые уровни остатков апрамицина (почки крупного рогатого скота и кур) (предлагаемый проект)	REP14/RVDF пункт 43
CCFA	Положения о пищевых добавках Общего стандарта на пищевые добавки (GSFA) (предлагаемый проект и проект)	REP14/FA пункты 63, 66, 69, 70, Приложение X
CCPR	Максимально допустимые уровни остатков пестицидов (проект и предлагаемый проект)	REP14/PR пункт 114, Приложение VII

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОЙ РАБОТЕ ПО СТАНДАРТУ КОДЕКСА НА ТИМЬЯН

#### 1. Цели и сфера применения стандарта

Цель работы – установить общемировой стандарт на дегидратированный или высушенный, измельченный или молотый тимьян – *Thymus vulgaris*, семейство *Lamiaceae* (губоцветные), для использования в пищевой промышленности или непосредственного употребления, включая нужды общественного питания или перепакровки. Тимьян – это общее название для различных видов ароматических растений рода *Thymus*, растущих в природных условиях в Европе и Азии.

Основная задача – разработать общемировой стандарт качества на основе базовых характеристик, таких как содержание влаги, суммарное содержание золы, нерастворимая в кислоте зола, содержание эфирного масла, инородные вещества и др., в целях защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестной практики в сфере торговли пищевыми продуктами.

#### 2. Значимость и актуальность

Необходимость международного стандарта на тимьян вытекает из того факта, что выращивание данной культуры производится в развивающихся странах на фрагментированных участках силами беднейших фермерских хозяйств. Тимьян выращивают во многих регионах мира. Торговля тимьяном осуществляется в глобальном масштабе, не ограничиваясь каким-либо определенным регионом. Этим обоснована необходимость создания стандарта, охватывающего качественные характеристики тимьяна.

#### 3. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт охватывает аспекты, относящиеся к свойствам тимьяна, включая параметры качества. Для обеспечения высокого качества продукции стандарт призван решить следующие задачи:

- установить минимальные качественные требования к тимьяну в дегидратированной, высушенной, измельченной или молотой форме, включая в числе прочих такие параметры качества, как внешний вид, единообразие продукта, наличие посторонних веществ и т.д.;
- при необходимости определить классы тимьяна в соответствии с его характеристиками/качеством и установить допустимые отклонения по качеству;
- включить положения, относящиеся к градации и фасовке продукта и используемой упаковке;
- включить положения, относящиеся к маркировке продукта в соответствии с общим стандартом на маркировку фасованных пищевых продуктов;
- установить пределы допустимости в отношении качества и размера для фасованного тимьяна;
- включить положения, относящиеся к гигиеническим требованиям, с учетом рекомендуемого международного Кодекса гигиенической практики и общих принципов пищевой гигиены в применении к загрязняющим веществам, остаткам пестицидов и методам анализа.

#### 4. Оценка на основе "Критериев установления приоритетов работы"

##### 4.1 Общий критерий

Выработка стандарта для разных видов тимьяна принесет выгоду многим странам в целом и в особенности развивающимся странам, начинающим выступать в роли производителей и экспортеров, поскольку он позволит повысить их компетентность в данной области. Достижение уровня стандартизации, основанного на свойствах различных сортов тимьяна и позволяющего с точностью и надежностью удовлетворять требования промышленности и потребителей.

##### Критерии, применимые к товарам

##### а) Объем производства и потребления товара в отдельных странах, а также объем и структура торговли между странами

Тимьян производится в большинстве европейских стран, в том числе во Франции, Испании, Италии, Португалии, Греции, Болгарии, Польше и Германии. Он также производится в южных и северных регионах Африки, в Соединенных Штатах Америки, Канаде и Австралии. В число производителей входят и некоторые страны Азии, такие как Индия, Таиланд и Сингапур. Основные импортеры – страны Европы и Северной Америки.

На международные рынки тимьян поступает в основном в форме цельного листа. Характеристики высушенного/дегидратированного тимьяна – мелкие легкие листья, плотно упакованные, – не способствуют формированию значительных физических объемов, регистрируемых в торговых операциях.

Имеющиеся данные торговой статистики указывают на тенденцию роста глобальной торговли тимьяном. Так, например, объем импорта тимьяна (цельный лист) из различных регионов мира в страны Европейского союза вырос с 2,9 млн. евро в 2007 году до 4,4 млн. евро в 2012 году. В качестве ведущего экспортера выступила Турция, объем экспорта из которой в 2012 году составил 620 тыс. евро. Экспорт из ЕС в другие регионы мира вырос с 3,8 млн. евро в 2007 году до 5,1 млн. евро в 2012 году. Основным направлением экспорта стали Соединенные Штаты Америки с объемом 2,4 млн. евро в 2012 году.

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

Торговля тимьяном осуществляется в соответствии с требованиями импортеров. Было бы предпочтительно, чтобы торговля тимьяном осуществлялась в соответствии с международными критериями на основе стандарта Кодекса. Новая работа позволит предоставить международно признанные стандарты в целях стимулирования международной торговли и удовлетворения требований импортеров.

Требования к качеству высушенного тимьяна изложены в Международном стандарте (ИСО 6754:1996). Американская торговая ассоциация по специям (ASTA) выпустила спецификации по чистоте для тимьяна. Европейская ассоциация по специям (ESA) опубликовала минимальные требования по качеству для тимьяна. Однако необходим новый международный стандарт, поскольку закупочные организации используют при заключении договоров различные стандарты, что наносит ущерб интересам беднейших фермеров и развивающихся стран.

Отсутствие международного стандарта на тимьян оказывает значительное негативное воздействие на международную торговлю. Импортеры предпочитают производить закупки с опорой на стандарты, принятые на международном уровне. Новая работа позволит предоставить международно признанный стандарт в целях стимулирования международной торговли.

Таким образом, путем устранения разнообразных (порой противоречивых) наборов правил и нормативов удастся уменьшить торговые барьеры, и каждая страна-член получит всестороннюю основу для установления в международном масштабе минимально приемлемого стандарта на тимьян.

#### **c) Возможности международного или регионального рынка**

Тимьян входит в число наиболее популярных европейских кулинарных трав. Листья тимьяна кожистые и содержат мало влаги, поэтому их высушивание не сопровождается значительной потерей аромата, и они наиболее часто используются в такой форме. Как правило, на рынке представлен тимьян, обработанный путем горячевоздушной или лиофильной сушки.

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

Характеристики тимьяна, от культивации до сбора урожая, свойства плодов, различия по сортам, состав, качество и упаковка – все эти параметры должны быть отражены в процессе стандартизации данного продукта. В различных странах действуют свои стандарты, и имеется стандарт ИСО, что указывает на приемлемость для стандартизации путем гармонизации.

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

Общего стандарта на товары, распространяющегося на тимьян, не имеется. Предлагаемая новая работа будет стимулировать торговлю путем создания стандарта качества, принятого на международном уровне.

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

Стандарт будет распространяться на один товар – дегидратированный или высушенный, измельченный или дробленый тимьян.

#### **g) Работа, ранее выполненная другими международными организациями в данной области**

Вопросы, связанные со стандартами на тимьян, рассматривались рядом международных организаций, таких как Европейская ассоциация по специям, Американская торговая ассоциация по специям и ИСО. Вопрос гармонизации градаций и спецификаций ароматических растений отражен в многочисленных конвенциях, в том числе принятых под эгидой Всемирного конгресса по специям и Всемирной организации по специям. Тимьян – это ароматическое растение, которое производится как в развивающихся, так и в

развитых странах. Кроме того, на совещаниях Международной организации торговых ассоциаций по специям (IOSTA), Всемирного конгресса по специям и Всемирной организации по специям высказывалась серьезная озабоченность в связи с необходимостью стандартизации параметров качества.

#### **5. Соответствие стратегическим целям Кодекса**

Предложение соответствует Заявлению о стратегическом видении, содержащемуся в **Стратегическом плане на 2014–2019 годы**, в частности **задачам 1.1, 1.3, 2.3 и 3.1**, и имеет своей целью установление международных минимально приемлемых уровней требований к качеству тимьяна для потребления человеком. Оно также вносит вклад в развитие практики добросовестной торговли, поскольку фермеры смогут оценивать свою продукцию по стандартам качества, что расширит их возможности для генерирования дохода. Ссылка на стандарты Кодекса по безопасности пищевых продуктов, приведенная в Соглашении СФС Всемирной торговой организации, имеет важное значение для разрешения торговых споров.

#### **6. Информация о взаимосвязи между предложением и иными существующими документами Кодекса**

Данное предложение относится к новому глобальному стандарту и не связано с какими-либо другими существующими текстами Кодекса по данному виду продукции, за исключением того, что данный стандарт будет содержать ссылки на соответствующие стандарты и сопутствующие тексты, разработанные комитетами по общим вопросам.

#### **7. Выявление любых потребностей в рекомендациях научных экспертов и возможности получения таких рекомендаций**

Потребностей в рекомендациях научных экспертов не предвидится. В процессе подготовки стандарта при необходимости будут использоваться материалы научных исследований, опубликованные международными органами.

#### **8. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта, дабы это участие можно было запланировать**

Приветствуется технический вклад со стороны ИСО, Американской торговой ассоциации по специям, Европейской ассоциации по специям и Всемирной организации по специям, поскольку они уже провели определенную работу в данной области. Стандарты ИСО можно использовать в качестве одного из этапов в процессе составления стандартов Кодекса на тимьян.

#### **9. Предлагаемый календарный график**

Предлагается следующий предварительный график работы:

<b>ДАТА</b>	<b>ХОД РАБОТЫ И ПРОЦЕДУРЫ</b>
1-я сессия CCSCN Июль 2014 года	Рассмотрение новой работы на 1-й сессии CCSCN Критический обзор предложений по новым работам на уровне CCEXEC; одобрение Комиссией Кодекса предложения о новой работе
2-я сессия CCSCN Июль 2016 года	Рассмотрение на Шаге 3 на 2-й сессии CCSCN Принятие Комиссией на Шаге 5
3-я сессия CCSCN Июль 2017 года	Рассмотрение на Шаге 6 на 3-й сессии CCSCN Принятие Комиссией на Шаге 8

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### СТАНДАРТ КОДЕКСА НА СУХОЙ СЫВОРОТОЧНЫЙ ПЕРМЕАТ

*Подготовлен Данией*

#### 1. ЦЕЛИ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА

В стандарте будут определены идентичность, а также параметры состава, качества и безопасности сухого сывороточного пермеата, предназначенного для использования в качестве ингредиента пищевых продуктов.

#### 2. ЕГО ЗНАЧИМОСТЬ И АКТУАЛЬНОСТЬ

Сухой сывороточный пермеат – это молочный продукт, получаемый путем высушивания пермеата сыворотки. Сывороточный пермеат получают путем удаления молочных белков из сыворотки, образующейся в процессе производства сыров; его характеристиками являются содержание лактозы, органических солей и минеральных веществ.

Поскольку сухой сывороточный пермеат появился на рынке продовольствия относительно недавно, для него не имеется установленных четких определений и маркировки, что может становиться причиной недобросовестной торговой практики и дезинформации потребителей (например, применительно к указанию данных пищевых веществ в перечне ингредиентов продукта).

Другим препятствием для добросовестной торговли сухим сывороточным пермеатом является факт использования аналогичных продуктов в течение ряда лет в качестве ингредиентов кормов для животных, в результате чего некоторые рыночные структуры неохотно воспринимают пищевые сорта сухого сывороточного пермеата в качестве допустимого ингредиента продовольствия. Это привело к вводу в некоторых странах ограничений на импорт данного товара. Этот же ретроспективный факт стал причиной нежелания включать сухой сывороточный пермеат в продукты для оказания продовольственной помощи.

Исходя из вышеприведенных ограничений необходимо создать стандарт Кодекса, охватывающий аспекты идентичности, состава, маркировки и качества, который можно будет использовать в качестве справочного норматива для целей торговли.

Помимо этого стандарт Кодекса на сухой сывороточный пермеат будет обеспечивать пищевое качество продукта и способствовать защите здоровья потребителей.

#### 3. ОСНОВНЫЕ РАССМАТРИВАЕМЫЕ АСПЕКТЫ

Данный стандарт станет одним из товарных стандартов в том же формате, что и другие стандарты Кодекса на молочные продукты, разработанные Комитетом по молоку и молочным продуктам (ССММР). Это включает разработку определения продукта, установление основного состава и факторов качества, пищевых добавок и маркировки. Аспекты пищевой безопасности будут охвачены путем ссылок на соответствующие стандарты Кодекса, руководящие принципы и кодексы практики.

#### 4. ОЦЕНКА НА ОСНОВЕ "КРИТЕРИЕВ УСТАНОВЛЕНИЯ ПРИОРИТЕТОВ РАБОТЫ"

##### Общий критерий

Стандарт направлен на обеспечение добросовестной торговой практики путем установления идентичности, состава и обозначений продукта и на защиту потребителей путем включения ссылок на соответствующие стандарты Кодекса по вопросам безопасности и маркировки пищевых продуктов.

##### Критерии, применимые к товарам

##### *а) Объем производства и потребления в отдельных странах и объем и структура торговли между странами*

Сухой сывороточный пермеат производится в ряде географических регионов в следующих объемах:

Производство сухого сывороточного пермеата в 2012 году (в тоннах)			
	д качестве пищевого продукта	В качестве корма для животных	Всего
Европа	89 000	61 000	150 000
Северная Америка	35 000	310 000	345 000
Латинская Америка	} 29 500 }	} 40 500 }	} 70 000 }
Регион юго-западной части Тихого океана			
<b>Общемировое производство</b>	<b>147 000</b>	<b>418 000</b>	<b>565 000</b>

Сухой сывороточный пермеат все еще используется, главным образом, в качестве корма для животных, но ситуация меняется. На сегодняшний день свыше 50% сухого сывороточного пермеата, производимого в Европе, применяется в пищевых целях. В Северной Америке доля производимого пермеата, используемого в качестве пищевого продукта, составляет примерно 10%.

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

Национальных стандартов в настоящее время не имеется. Следствием этого является значительный разброс в показателях состава и качества различных выпускаемых вариантов сухого сывороточного пермеата.

Такая ситуация создает угрозу для обеспечения идентичности данного пищевого ингредиента, что может с высокой вероятностью создавать препятствия для региональной и международной торговли.

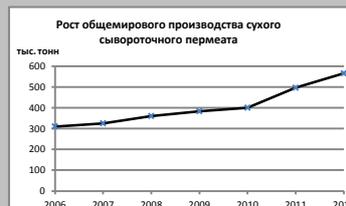
Настоящая новая работа позволит сократить риск возникновения препятствий для торговли путем установления идентичности сухого сывороточного пермеата и создания гармонизированных на международном уровне условий для торговли данным продуктом.

**с) Возможности глобального или регионального рынка**

Сухой сывороточный пермеат используется в качестве ингредиента в других продуктах (например, в молочных продуктах, закусках, напитках, десертах, мороженом, конфетах и др.) в основном благодаря своим подслащающим и ароматизирующим свойствам. Сухой сывороточный пермеат более полезен в питательном отношении, по сравнению с другими пищевыми подсластителями, благодаря натуральному содержанию кальция, фосфора, магния и калия.

Наличие этих полезных свойств обуславливает активный рост (на 6–10% ежегодно) рынка сухого сывороточного пермеата как по объемам торговли, так по спектру применения в различных пищевых продуктах (см. таблицу ниже). Это относится как к пищевым продуктам, так и к кормам для животных.

Рост производства (в тоннах) сухого сывороточного пермеата (продовольствие и корма для животных)			
	2009 год	2011 год	2012 год
Европа	103 000	134 000	150 000
Северная Америка	280 000	337 000	345 000
Латинская Америка	} 20 000 }	} 55 000 }	} 70 000 }
Регион юго-западной части Тихого океана			
<b>Общемировое производство</b>	<b>383 000</b>	<b>496 000</b>	<b>565 000</b>



Данная тенденция роста объясняется быстро растущим рынком сывороточных белковых концентратов (СБК) с увеличением объемов сывороточного пермеата, пригодного для высушивания и получения сухого сывороточного пермеата. Таким образом, потенциал поставок остающихся твердых веществ для производства сухого пермеата, весьма высок.

Ожидается, что новый стандарт внесет позитивный вклад в дальнейшее развитие рынка и торговли сухим сывороточным пермеатом.

**d) Приемлемость товара для стандартизации**

Данный товар поддается стандартизации в рамках Кодекса. Свидетельством этому является природа параметров, предназначенных для стандартизации; они включают хорошо известные компоненты того же типа, что и охвачены стандартами Кодекса на другие сухие молочные продукты (лактоза, белок, молочные жиры, зола и влага).

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

В настоящее время Кодекс Алиментариус не включает каких-либо стандартов Кодекса, определяющих идентичность сухого сывороточного пермеата.

Рассматривается вопрос о включении сухого сывороточного пермеата в существующий Стандарт Кодекса на сухую молочную сыворотку (STAN 289-1995). Однако поскольку сухой сывороточный пермеат отличается от сухой молочной сыворотки в плане используемого сырья, состава и применения, предлагается разработать отдельный стандарт на сухой сывороточный пермеат.

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

Данная работа охватит один четко обозначенный товар. Вследствие его специфических характеристик ни один из других существующих товарных стандартов Кодекса не охватывает и не может быть расширен, для того чтобы охватить сухой сывороточный пермеат. Это определяет необходимость создания отдельного стандарта на сухой сывороточный пермеат.

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

Европейская ассоциация по продуктам из молочной сыворотки провела подготовительную работу для выработки согласия в отношении требований к составу сухого сывороточного пермеата.

## **5. СООТВЕТСТВИЕ СТРАТЕГИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ КОДЕКСА**

Создание стандарта Кодекса на сухой сывороточный пермеат соответствует стратегическим задачам Кодекса по следующим направлениям:

- Он подтверждает значение Кодекса Алиментариус в качестве основного международного органа по установлению стандартов на продукты питания, действующего в интересах охраны здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле продовольствием.
- Он направлен на достижение Цели 1 Стратегического плана на 2014-2019 годы по установлению международных стандартов на пищевые продукты для решения существующих и возникающих проблем, связанных с продовольствием, и в частности на комплекс мероприятий 1.2.2 "Разработка и пересмотр по мере необходимости международных и региональных стандартов в связи с потребностями членов, а также с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю пищевыми продуктами".

## **6. ИНФОРМАЦИЯ О ВЗАИМОСВЯЗИ МЕЖДУ ПРЕДЛОЖЕНИЕМ И ИНЫМИ СУЩЕСТВУЮЩИМИ ДОКУМЕНТАМИ КОДЕКСА**

Данный стандарт будет использоваться совместно со всеми другими соответствующими стандартами Кодекса. В нем будут учтены положения следующих стандартов: *Общий стандарт на использование терминов молочной промышленности* (CODEX STAN 206), *Общие принципы гигиены пищевых продуктов* (CAC/RCP 1-1969), *Гигиенические нормы и правила для молока и молочных продуктов* (CAC/RCP 57-2004), *Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов* (CODEX STAN 1-1985), *Общий стандарт на загрязняющие вещества и токсины в пищевых продуктах и кормах для животных* (CODEX STAN 193-1995) и *Общий стандарт на пищевые добавки* (CODEX STAN 192-1995).

## **7. ВЫЯВЛЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В РЕКОМЕНДАЦИЯХ НАУЧНЫХ ЭКСПЕРТОВ И ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ТАКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ**

Потребностей не имеется.

**8. ВЫЯВЛЕНИЕ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ТЕХНИЧЕСКОМ УЧАСТИИ СТОРОННИХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
В РАЗРАБОТКЕ СТАНДАРТА С ЦЕЛЬЮ ПЛАНИРОВАНИЯ ТАКОГО УЧАСТИЯ**

Потребностей не имеется.

**9. ПРЕДЛАГАЕМЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ НОВОЙ РАБОТЫ**

Решение ККА о начале новой работы по созданию стандарта на сухой сывороточный пермеат	Июль 2014 года
Циркуляция предлагаемого проекта стандарта на Шаге 3	Август 2014 года
Рассмотрение на сессии ССММР	Начало 2015 года
Принятие на Шаге 5 или 5/8 (в зависимости от прогресса) на сессии ККА	Июль 2015 года
Рассмотрение проекта стандарта на Шаге 7 на сессии ССММР	Начало 2016 года
Принятие стандарта на сессии ККА	Июль 2016 года