



Пункт 8 повестки дня

СХ/САС 20/43/9  
Апрель 2020 года

**СОВМЕСТНАЯ ПРОГРАММА ФАО/ВОЗ ПО СТАНДАРТАМ НА ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**  
**КОМИССИЯ "КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС"**  
**Сорок третья сессия**

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО НОВОЙ РАБОТЕ**

Ниже представлен перечень предложений по разработке новых стандартов и родственных текстов, включающий ссылки на проектный документ в соответствующем докладе. В справочных целях и для обеспечения их наличия на всех шести официальных языках такие проектные документы также включены в настоящий документ.

Комиссии предлагается принять решение о целесообразности каждого предложения по новой работе с учетом результатов критического анализа, проведенного Исполнительным комитетом, и определить, какому вспомогательному или иному органу следует поручить такую работу. Комиссии предлагается рассмотреть эти предложения в свете *Стратегического плана на 2020–2025 годы, Критериев установления приоритетов работы и Критериев создания вспомогательных органов Комиссии "Кодекс Алиментариус"*.

Орган Кодекса	Текст	Справочный и проектный документ
Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Африке	Предложение по новой работе по подготовке руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах – членах Координационного комитета Кодекса по Африке	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/AFRICA, пункт 108</li> <li>• Приложение I к настоящему документу</li> </ul>
	Предложение о разработке регионального стандарта на продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида <i>Vacillus</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, подпункт (i) пункта 97, Приложение V</li> <li>• Приложение II к настоящему документу</li> </ul>
Координационный комитет ФАО/ВОЗ по Азии	Предложение о разработке регионального стандарта на быстрозамороженные пельмени	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, подпункт (i) пункта 102, Приложение VI</li> <li>• Приложение III к настоящему документу</li> </ul>
	Предложение о разработке регионального стандарта на приготовленный рис, завернутый в листья растений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/ASIA, подпункт (i) пункта 112, Приложение VII</li> <li>• Приложение IV к настоящему документу</li> </ul>
Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов	Новая работа по подготовке руководства по вопросам безопасности использования и повторного использования воды в производстве пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP20/FH, пункт 116, Приложение V</li> <li>• Приложение V к настоящему документу</li> </ul>

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО НОВОЙ РАБОТЕ ПО ПОДГОТОВКЕ РУКОВОДСТВА ПО ГАРМОНИЗАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СТРАНАХ – ЧЛЕНАХ КООРДИНАЦИОННОГО КОМИТЕТА КОДЕКСА ПО АФРИКЕ

#### 1. Цель и сфера применения предлагаемого руководства по гармонизации продовольственного законодательства

Цель этой работы – подготовка руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах – членах Координационного комитета Кодекса по Африке, которое позволит государствам-членам разработать или обновить систему контроля пищевых продуктов, построенную на анализе рисков. Это даст возможность обеспечить охрану жизни и здоровья человека, защиту интересов потребителей, соблюдение принципов добросовестности в торговле, а также поддержание здоровья и благополучия животных, охрану здоровья растений и защиту окружающей среды в условиях свободного перемещения пищевых продуктов и кормов, производимых и реализуемых в странах Африки. Предлагаемое руководство поможет странам-членам в разработке гармонизированного продовольственного законодательства, которое будет распространяться на все производимые и реализуемые в регионе пищевые продукты и корма. Процедуры импорта и экспорта будут регулироваться принципами, изложенными в различных документах, разработанных Комитетом Кодекса по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов.

#### 2. Значимость и актуальность

Несмотря на то, что вопрос о типовом продовольственном законодательстве обсуждался с 1974 по 2015 год, никакой конкретной работы по подготовке руководства в поддержку гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки проделано не было. В то же время в Африке идет активный процесс региональной интеграции, который ведет к росту торговли продовольствием и возникновению проблем, связанных с безопасностью потребителей. В результате разрабатываются не согласованные между собой стандарты и технические регламенты на пищевые продукты и корма, которые могут создавать технические барьеры в торговле.

Настоящее предложение, предназначенное для государств – членов Регионального координационного комитета ФАО/ВОЗ по Африке, направлено на совершенствование систем контроля пищевых продуктов, содействие гармонизации нормативно-правовой базы, развитие потенциала регулирующих органов и внедрение основанного на анализе рисков подхода в продовольственное законодательство. Руководство по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки будет способствовать применению основанного на анализе рисков подхода "от фермы до стола" в целях защиты потребителей и развития торговли.

Руководство позволит не только устранить торговые ограничения, но и высвободить ресурсы как экспортирующих, так и импортирующих стран, чтобы перенаправить их на регулирование более важных областей, связанных с рисками.

#### 3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемое руководство по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки будет охватывать следующие аспекты: общие принципы законодательства в отношении пищевых продуктов и кормов, анализ рисков, управление безопасностью пищевых продуктов "от фермы до стола", консультации с общественностью и ее информирование, обязательства, связанные с торговлей продовольствием, руководящие положения и принципы в области импорта и экспорта, обязанности операторов пищевой и кормовой отрасли и компетентных органов, прослеживаемость, отзыв продукции, упаковка, маркировка, взаимное признание и эквивалентность; эти "горизонтальные" аспекты лежат в основе всех мер, касающихся пищевых продуктов и кормов. Таким образом, будет разработано руководство, предусматривающее превентивный и целостный подход к снижению риска заболеваний пищевого происхождения.

#### 4. Оценка на основе критериев установления приоритетов работы

##### Общий критерий:

*Защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.*

Цель предлагаемой работы по подготовке руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки – оказать содействие членам от данного региона в разработке

продовольственного законодательства, предусматривающего защиту потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов и обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами.

#### **Критерии, применяемые к вопросам общего характера**

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

Во многих странах региона соответствующие законы и нормативные акты либо в целом отсутствуют, либо не обновляются, в результате чего создается большое количество всевозможных правил, понять и соблюдать которые довольно трудно и регулирующим органам, и представителям пищевой отрасли, и потребителям. Действующие законы в области продовольствия фрагментированы, дублируют друг друга и, как правило, не учитывают анализ рисков. Кроме того, весьма ограничено применяются принципы эквивалентности и взаимного признания. Предлагаемое руководство позволит странам решить вышеупомянутые проблемы и пересмотреть свое законодательство в интересах развития торговли и охраны здоровья потребителей.

*б) Объем работ и установление приоритетных направлений работы:*

См. раздел 3 выше.

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

В регионе не проводится никакой другой работы с целью подготовки руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки. Работа по подготовке данного руководства, предназначенного для стран-членов этого региона, будет опираться на следующие документы:

- i) Руководящие принципы законодательства в области продовольствия: питание и безопасность пищевых продуктов, Региональное бюро ВОЗ для Африки, 2002 год
- ii) Обеспечение безопасности и качества пищевой продукции: руководство по укреплению систем контроля пищевых продуктов, Рим, 2003 год – Документ ФАО/ВОЗ по вопросам продовольствия и питания
- iii) Национальная система обеспечения безопасности пищевых продуктов в Африке – анализ ситуации (документ, подготовленный Региональным представительством ФАО в Африке к Региональной конференции ФАО/ВОЗ по безопасности пищевых продуктов для стран Африки, октябрь 2005 года. САФ 05/2)
- iv) Перспективы и руководящие принципы в области продовольственного законодательства, включая новый типовой закон о продовольствии, ФАО, 2005 год
- v) Инструмент оценки систем контроля качества пищевых продуктов, ФАО/ВОЗ, Безопасность и качество пищевых продуктов, обзор №7, ФАО, 2019 год
- vi) Положение 07/2007/СМ/УЕМОА о безопасности растений, животных и пищевых продуктов в ЗАЭВС
- vii) С/REG.21/11/10 – Согласование структурных рамок и оперативных правил в области безопасности пищевых продуктов, растений и животных в регионе ЭКОВАС
- viii) Прочие соответствующие документы, представленные другими межправительственными органами в регионе

*д) Приемлемость предложенной темы для стандартизации:*

Работа будет направлена на подготовку руководства в поддержку гармонизации продовольственного законодательства в странах региона.

*е) Глобальная значимость вопроса или проблемы:*

Координационный комитет Кодекса по Африке выявил необходимость разработки руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки в связи с фрагментированным и устаревшим характером существующего законодательства и в целях развития глобальной торговли. Как отмечается в пункте а) выше, руководство также призвано обеспечить охрану здоровья потребителей и соблюдение принципов добросовестности в торговле продовольствием.

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

Предлагаемая работа непосредственно связана с целью 1 Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы: своевременное решение текущих, новых и критических вопросов. Она связана, в частности, с задачами 1.1 и 1.2, предусматривающими активное выявление новых вопросов и потребностей членов и разработку, по мере необходимости, соответствующих законодательных норм в области пищевых продуктов. Данная работа также увязана со стратегической целью 2 (разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска

Кодекса), в частности с задачей 2.1, касающейся последовательного применения полученных в рамках научно-консультативной поддержки рекомендаций в соответствии с принципами анализа риска Кодекса.

## 6. Информация о взаимосвязи между предложением и другими документами Кодекса

В рамках предлагаемой работы будут учитываться аспекты работы Комитета по системам контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов, в частности:

- *Принципы и методические указания по обмену информацией при возникновении чрезвычайных ситуаций в области безопасности пищевых продуктов (CXG 19-1995)*
- *Принципы прослеживаемости/прослеживания продукта в качестве инструмента системы контроля и сертификации пищевых продуктов (CXG 60-2006)*
- *Принципы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов (CXG 20-1995)*
- *Принципы и методические указания для национальных систем контроля пищевых продуктов (CXG 82-2013)*

## 7. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможности ее получения

Научные консультации на данном этапе не предусматриваются.

## 8. Определение потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия

Потребуются рекомендации экспертов ВОЗ и ФАО, например, экспертов, участвовавших в подготовке документа "Перспективы и руководящие принципы в области продовольственного законодательства, включая новый типовой закон о продовольствии". Кроме того, члены обратятся за помощью и рекомендациями в правовые отделы ВОЗ и ФАО.

## 9. График выполнения новой работы и другие условия

МЕРОПРИЯТИЯ	ПРЕДЛАГАЕМЫЕ СРОКИ
Одобрение предложения о новой работе, 23-я сессия Координационного комитета Кодекса по Африке	2019 год
Утверждение предложения о новой работе, 43-я сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус"	2020 год
Рассмотрение проекта руководства по гармонизации продовольственного законодательства в странах Африки на шаге 3, 24-я сессия Координационного комитета Кодекса по Африке	2021 год
Утверждение на шаге 5, 45-я сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус"	2022 год
Рассмотрение на шаге 7, 25-я сессия Координационного комитета Кодекса по Африке	2023 год
Окончательное утверждение, 47-я сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус"	2024 год

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### Предложение о разработке регионального стандарта на продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида *Bacillus*

#### 1. Цели и сфера применения стандарта

Эта работа охватывает продукты из соевых бобов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для пищевой промышленности, в том числе для целей общественного питания, которые ферментированы с использованием только микроорганизмов вида *Bacillus* spp. или в комплексе с другими микроорганизмами, с сохранением формы цельных соевых бобов без преобразования в пасту, при этом некоторые бобы могут быть частично раздавлены в процессе производства. Она касается таких продуктов, как "натто", *Cheonggukjang*, "Токи кинема" и "Туа нао са".

Цель настоящей работы – установить региональный стандарт на производство продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием только микроорганизмов вида *Bacillus* spp. или в комплексе с другими микроорганизмами, с сохранением формы цельных соевых бобов без преобразования в пасту, при этом некоторые бобы могут быть частично раздавлены в процессе производства – заключается том, чтобы в соответствии с целями Кодекса защитить здоровье потребителей и обеспечить добросовестность торговли пищевыми продуктами.

#### 2. Значимость и актуальность стандарта

В последнее время отмечается неуклонный рост производства и объёмов как региональной, так и мировой торговли традиционно производимого в Японии продукта "натто", получаемого путём ферментации с использованием *Bacillus* spp. В Азиатском регионе производится несколько разных видов продуктов из соевых бобов, получаемых путём ферментации *Bacillus* spp., например, "натто", *Cheonggukjang*, "токи" и "кинема", сходных не только в плане используемых для ферментации микроорганизмов, но и по товарной форме. Поэтому необходимо установить региональный стандарт, определяющий вопросы безопасности, качества, санитарно-гигиенические требования и требования к маркировке, которому должны соответствовать продукты из соевых бобов, получаемые с использованием *Bacillus* spp. для защиты здоровья потребителей и обеспечения добросовестности в торговле продовольствием. Поскольку в настоящее время потребление продуктов из соевых бобов, получаемых с использованием *Bacillus* spp., и торговля ими в основном ограничена странами Азии, этот стандарт предполагается сделать не общемировым, а региональным.

#### 3. Основные рассматриваемые аспекты

Предполагается, что в стандарте на продукты из соевых бобов, получаемые ферментацией с использованием только микроорганизмов вида *Bacillus* spp. или в комплексе с другими микроорганизмами, главные требования должны касаться качества и безопасности, включая определение продукта (в том числе его товарную форму), сферу применения, основной состав и такие показатели качества, как пищевые добавки, загрязняющие вещества, гигиенические требования, маркировка, а также методы анализа и отбора проб.

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

##### Общий критерий

Стандарт должен отвечать общему критерию обеспечения защиты потребителей и справедливой торговли за счёт:

- содействия защите потребителей на основе требований в отношении качества продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием микроорганизмов вида *Bacillus* spp.; и
- обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами на основе надлежащего наименования продукта и его определения.

##### Критерии, применимые к товарам

(а) Объёмы производства и потребления в отдельных странах и объёмы и структура торговли между странами.

Производство продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием *Bacillus* spp., неуклонно растёт (см. таблицы 1 и 2).

Таблица 1. Внутреннее производство и потребление "натто" в Японии (2016–2018 годы)

(соответственно, в тоннах и японский иенах)

	2016 год	2017 год	2018 год
Объём производства "натто" (тыс. тонн)	248	257	261
Объём в стоимостном выражении (тыс. иен)	3 135	3 229	3 537

Источник: Министерство сельского хозяйства, лесоводства и рыболовства Японии и Министерство внутренних дел и коммуникаций Японии

Таблица 2. Объём производства продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием *Bacillus spp.*, в Японии и Республике Корея (2012–2015 годы)

(в тоннах)

	2012 год	2013 год	2014 год	2015 год
Япония	221 000	225 000	225 000	238 000
Республика Корея	10 598	10 423	9 477	10 392
Итого	231 598	235 423	234 477	245 392

Источник: Министерство сельского хозяйства, лесоводства и рыболовства Японии и Министерство безопасности пищевых продуктов и лекарственных препаратов Республики Корея

Неуклонно растёт также экспорт из стран-производителей Азии продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием *Bacillus spp.* (см. таблицы 3 и 4). Кроме того, по имеющейся информации растёт спрос на "натто" в Республике Корея<sup>1</sup>.

Таблица 3. Экспорт из Японии продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием *Bacillus spp.*, в физическом и стоимостном выражении (2012–2015 годы)

(соответственно, в тоннах и долл. США)

	2012 год		2013 год		2014 год		2015 год	
	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость
<b>"Натто"</b>								
Азия	142	996 491	161	933 402	190	987 146	201	921 488
Северная Америка	360	2 226 817	390	1 939 549	424	1 972 596	467	1 900 826
Европа	73	476 190	54	241 496	66	231 569	84	308 264
Латинская Америка, Океания	26	169 137	24	148 566	23	116 257	24	106 612
Всего	601	3 868 672	629	3 263 012	702	3 307 561	745	3 237 190

Источник: данные Федерации кооперативных обществ производителей "натто" Японии (Japan *Natto* Cooperative Society Federation).

<sup>1</sup> "Санкэй симбун" (31 января 2019 года) (на японском языке).

Таблица 4. Экспорт из Республики Кореи продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием микроорганизма *Bacillus* spp., в физическом и стоимостном выражении (2012–2015 годы)

(соответственно, в тоннах и долл. США)

	2012 год		2013 год		2014 год		2015 год	
	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость	Объём	Стоимость
<i>Cheonggukjang</i>	61	156 039	33	156 113	40	187 770	39	295 553
Прочие ферментированные пищевые продукты	0	6 858	1	9 486	3	24 558	0	293

Источник: Министерство безопасности пищевых продуктов и лекарственных препаратов Республики Кореи.

Примечание: объём и стоимость экспорта *Cheonggukjang* по регионам/странам-импортёрам не указан.

(b) Различия в национальном законодательстве стран и обусловленные этим существующие или потенциальные препятствия для международной торговли  
Отсутствие в странах-производителях Азиатского региона единых требований в отношении качества продуктов из соевых бобов, получаемых ферментацией с использованием *Bacillus* spp., может стать причиной проблем в плане добросовестности торговли.

(c) Возможности мировых или региональных рынков

Как показано в таблицах 3 и 4 выше, в последние годы неуклонно растёт объём мировой торговли продуктами из соевых бобов, полученными ферментацией с использованием *Bacillus* spp.

(d) Приемлемость товара для стандартизации

Стандарт на продукты из соевых бобов, получаемые с использованием *Bacillus* spp., должен охватывать такие факторы, как качество и санитарно-гигиенические требования, что должно способствовать обеспечению защиты здоровья потребителей и добросовестности в торговле продовольствием. Кроме того, определения, касающиеся основного состава и методов производства, должны обеспечить возможность отличать продукты, охватываемые настоящим стандартом, от других продуктов.

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

Стандартов в отношении этих продуктов нет.

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

Не выявлены.

(g) Работы, ранее выполненные другими международными организациями в этой области и/или предложенные соответствующим международным межгосударственным органом (органами).

Не выявлены.

## 5. Соответствие стратегическим целям Кодекса

Создание стандарта Кодекса на продукты из соевых бобов, получаемые с использованием *Bacillus* spp., соответствует стратегическим задачам Кодекса по следующим направлениям:

он должен соответствовать положениям Цели 1 Стратегического плана на 2020–2025 годы, предусматривающей своевременное решение текущих, новых и критических вопросов и, в частности, итога "Своевременное реагирование Кодекса на возникающие вопросы и потребности членов".

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

Работа будет проводиться с учетом положений следующих документов:

- "Общие принципы пищевой гигиены" (СХС 31-1969)
- "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (STAN 1-1985)
- "Общие стандарты для пищевых добавок" (СХС 192-1995)
- "Рекомендованные методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999)

- "Принципы и методические указания по установлению и применению микробиологических критериев, касающихся пищевых продуктов" (CXG 21-1997)
- Базы данных по максимальным допустимым уровням остатков пестицидов, установленным Комитетом Кодекса по остаткам пестицидов в пищевых продуктах (CCPR)
- "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995)
- "Региональный стандарт для пасты из ферментированных соевых бобов (Азия)" (CXS 298R-2009)
- "Региональный стандарт на темпе (Азия)" (CXS 313R-2013).

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

Не требуется.

**8. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия**

Не требуется.

**9. Предлагаемый календарный план выполнения новой работы**

Ожидается, что этот стандарт будет разработан в ходе двух совещаний CCASIA (если члены CCASIA согласуют эти сроки), и планируется утвердить его на 47-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2024 году.

Процедуры	Дата
Утверждение новой работы	Июль 2020 года
Подготовка проекта стандарта и его рассылка для представления комментариев (Шаг 3)	2020–2021 годы
Рассмотрение предлагаемого проекта (Шаг 4)	2021 год
Утверждение предлагаемого стандарта (Шаг 5)	2022 год
Рассмотрение проекта регионального стандарта (Шаг 7)	2023 год
Окончательное утверждение регионального стандарта (Шаг 8)	2024 год

**Продукты из соевых бобов, получаемые с использованием *Bacillus spp.*: информация о товаре**

Таблица. Существующие в Азии продукты из соевых бобов, получаемые ферментацией с использованием *Bacillus spp.*

Страна	Наименование продукта (Товар)	Название микроорганизма	Хозяин микроорганизма	Общее описание продукта	Метод производства	Внешний вид Метод приготовления
Япония	" <i>Natto</i> "	<i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i>	Сухая трава, напр., рисовая солома, и/или воздух.	Никаких вторичных процессов, кроме заморозки. Имеет запах в результате избыточной ферментации.	Добавление <i>Bacillus subtilis</i> var. <i>natto</i> в пропаренный рис. Обычно сбраживание происходит при 38-42°C в течении 16-24 часов. После сбраживания выдерживается в холодильнике при температуре не выше 10°C.	Соя аккуратно укладывается в тару, и на поверхности образуется беловатая бактериальная плёнка. Непосредственно перед употреблением "натто", как правило, перемешивают для образования липкой массы; употребляется в сыром виде с белым рисом и с добавлением соевого соуса.
Республика Корея	<i>Cheonggukjang</i>	<i>Bacillus spp.</i> включая <i>B. subtilis</i>	Сухая трава, напр., рисовая солома, и/или воздух.	Приобретает вид янтарно-коричневой плотной массы с сохранением большинством соевых бобов своей формы, хотя в процессе производства некоторые бобы могут быть деформированы. Для улучшения сохранности и вкуса может добавляться соль и/или другие приправы. Широко используется в виде порошка или мелких гранул.	Предварительно замоченные соевые бобы варятся или пропариваются, затем сбраживаются (в основном с использованием <i>Bacillus spp.</i> включая <i>B. subtilis</i> ) в хорошо вентилируемой таре в течении 3-4 дней при температуре 40°C в естественных условиях. В зависимости от способа употребления могут добавляться другие приправы.	Готовый продукт имеет вид янтарно-коричневой массы со слизистой поверхностью. На поверхности также может быть видна беловатая бактериальная плёнка. Обычно продукт перед употреблением подвергается кулинарной обработке, поскольку он используется в качестве одного из основных ингредиентов супа. Однако в зависимости от персональных предпочтений, продукт может употребляться и в сыром виде с добавлением дополнительных ингредиентов, или может изготавливаться и употребляться в другом виде, например, порошка или мелких гранул.

Китай	"Точи"	<i>Bacillus subtilis</i> . Другие виды, например, <i>Aspergillus</i>	Листья широколистных древовидных растений, включая <i>Aspergilli</i> .	На поверхности некоторых чёрных соевых бобов образуется коричневатая плёнка мицелия. Бобы сохраняют свою форму.	Чёрные соевые бобы пропариваются и сбразиваются с добавлением соевых бобов. После сбразивания бобы сушатся в тени для снижения их влажности. Общая продолжительность процесса около месяца.	На поверхности образуется тёмно-коричневый мицелий. Используется в качестве ингредиента и приправы при приготовлении пищи, особенно блюд китайской кулинарии.
Непал и Индия	"Кинема"	<i>Bacillus subtilis</i>	Содержащиеся в воздухе бактерии. Листья широколистных древовидных растений, например, бананов и папоротников.	Готовится главным образом из чёрных соевых бобов, обязательно должен иметь тягучую консистенцию.	Варёные соевые бобы слегка расплющиваются в ступе и помещаются в бамбуковую корзину, выстланную листьями папоротника. В процессе участвуют бактерии, находящиеся на поверхности листьев. Корзина помещается в тёплое место (например, рядом с очагом) на два дня для брожения.	Имеет вид липкой массы, подобно "натто". Иногда вялится на солнце. Вяленая "кинема" замачивается в воде и используется в качестве приправы для супов или жареных блюд. Ферментация происходит без добавления соли. Добавляются также молочная кислота, дрожжевая культура <i>Enterococcus</i> , плесневые грибы <i>Candida</i> и <i>Geotrichum</i> . Разные племена готовят её разными способами.
Таиланд	"Туа нао са" ( <i>Thua nao sa</i> )	<i>Bacillus</i> spp.	Содержащиеся в воздухе бактерии. Листья широколистных древовидных растений, например, бананов.	Твёрдый продукт жёлто-коричневых оттенков. В основном цельные соевые бобы сохраняются, но в процессе переработки некоторые могут быть деформированы.	Соевые бобы замачиваются в воде на ночь, варятся 4–6 часов, сцеживаются, а затем помещаются в корзину и накрываются листьями. Выдерживаются 2–3 дня при температуре 40°C.	Используется в качестве ингредиента и приправы при приготовлении пищи.

**Cheonggukjang**  
(Корея)



*Bacillus* species  
including *Bacillus subtilis*



"Thua nao sa" (Thua nao sa)

**"Точи"**  
(Китай)



*Bacillus subtilis*,  
Others  
(Aspergilli)

**"Кинема"**  
(Непал)



*Bacillus subtilis*

## 1. Изображения "натто"



Продукт в таре для розничной продажи



Содержание тары



Продукт на рисе

## 2. Примеры рецептов с использованием Cheonggukjang



Cheonggukjang в сыром виде (несоленый): смешивается с другими приправами и овощами и употребляется без дальнейшей обработки.

Суп с Cheonggukjang: используется в качестве основного ингредиента вместе с овощами и употребляется как суп.

Порошок: после сбраживания Cheonggukjang высушивается и перемалывается в порошок.

Гранулы: из смеси порошка Cheonggukjang и муки из нешлифованного или шлифованного риса готовится тесто, которое перерабатывается в мелкие гранулы, которые затем сушатся при низкой температуре.

## 3. Экспорт из Японии "натто" в физическом и стоимостном выражении

СТРАНА			2 0 1 8 год	
	Вес в кг	Стоимость в 1 000 иен	Вес в кг	Стоимость в 1 000 иен
ИТОГО	1 751 620	956 574	1 827 374	981 765
РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ	226 008	104 172	229 453	99 758
КИТАЙ	385 678	221 540	399 144	224 330
ВЬЕТНАМ	7 290	5 755	11 995	9 226
ТАИЛАНД	50 253	30 351	60 256	35 800
СИНГАПУР	44 068	29 023	47 208	31 100
МАЛАЙЗИЯ	6 302	4 832	10 188	6 366
ФИЛИППИНЫ	9 120	5 152	7 761	4 603
ИНДОНЕЗИЯ	20 262	17 199	18 625	15 942
КАМБОДЖА	848	647	323	309
ЛАОС	410	252	-	-
МЬЯНМА	2 892	2 568	2 892	2 567
ИНДИЯ	-	-	457	258
БАХРЕЙН	-	-	264	214
ОБЪЕДИНЕННЫЕ АРАБСКИЕ ЭМИРАТЫ	2 521	1 897	-	-
ШВЕЦИЯ	734	648	-	-
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	47 920	19 564	50 980	19 702
НИДЕРЛАНДЫ	8 258	7 499	9 362	8 311
БЕЛЬГИЯ	8 950	4 866	8 556	4 870
ФРАНЦИЯ	3 598	2 460	3 106	2 072
ГЕРМАНИЯ	35 260	20 446	35 199	19 330
ШВЕЙЦАРИЯ	2 853	3 590	3 134	3 265
ПОРТУГАЛИЯ	-	-	291	221
ИСПАНИЯ	1 860	1 413	875	666
ИТАЛИЯ	751	669	777	692
ПОЛЬША	-	-	240	593
РОССИЯ	-	-	612	576
КАНАДА	74 425	38 852	74 757	38 663
США	694 669	364 308	747 314	388 084
МЕКСИКА	3 958	2 512	3 770	4 037
БРАЗИЛИЯ	18 514	9 279	14 009	6 409
ДЖИБУТИ	360	215	-	-
АВСТРАЛИЯ	71 388	43 086	68 721	41 797
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ	15 895	7 385	9 351	4 707
ГУАМ	5 041	4 891	6 272	5 674
МАРИАНСКИЕ ОСТОВА	843	908	683	914
ПАПАУ	691	595	835	709

Источник: торговая статистика Министерства финансов Японии.

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### Предложение о разработке регионального стандарта на быстрозамороженные пельмени

#### 1. Цели и сфера применения стандарта

Цель нового регионального стандарта на быстрозамороженные пельмени заключается в обеспечении защиты здоровья потребителей, повышения качества продуктов и добросовестности в торговле. Однако в масштабах всего региона нет регионального или международного стандарта на быстрозамороженные пельмени. Некоторые страны региона выпустили соответствующие стандарты, однако они не являются сопоставимыми. Введение этого стандарта будет способствовать региональной и международной торговле и решению вопросов безопасности пищевых продуктов в интересах потребителей.

#### 2. Определение продукта

Быстрозамороженные пельмени – вид пищевых продуктов, состоящих из теста на основе муки и других ингредиентов, с начинкой из мяса, морепродуктов, яйца, орехов, овощей и т.д. (содержание которой должно быть не менее определённой процентной доли от общего веса одного пельменя), полностью обёрнутой тонким слоем теста; готовые пельмени должны быть подвергнуты быстрой заморозке.

В Китае существуют различные виды пельменей (см. рисунок 1).



Рисунок 1. Различные виды пельменей в Китае

На мировых рынках пищевых продуктов обращаются различные виды быстрозамороженных пельменей (различные виды быстрозамороженных пельменей, производимых в разных странах, см. таблицу 1).

Изображение	Страна происхождения	Описание
	Япония	Пельмени "гёза" – одни из наиболее популярных в Японии.

	Вьетнам	Эти пельмени обычно имеют начинку из свинины и креветок. Важнейший ингредиент – особый кисло-сладкий соус.
	Корея	Корейские пельмени – пельмени с кимчи (остро приправленными овощами). К мясной начинке может добавляться лук, имбирь, тофу и острые овощи "кимчи".
	Россия	В состав теста входят мука, яйцо и вода. В качестве начинки используется говядина, свинина или баранина с добавлением различных пряностей.
	Непал, Бутан и Индия	Пельмени "момо" используются в качестве закусок в Непале, Бутане и Индии.

Таблица 1. Различные способы приготовления пельменей в разных странах

Быстрозамороженные пельмени очень популярны в Китае и других частях мира. Похожие пельмени имеются в Японии, Соединённых Штатах Америки, Германии, Польше, России, Непале и других странах. В разных странах пельмени готовятся по-разному, со своими особенностями, однако все они готовятся из пшеничной или другой богатой крахмалом муки, на основе которой делается тесто, с начинкой из мяса, яйца или овощей и других продуктов.

### 3. Значимость и актуальность стандарта

Согласно оценкам профильных промышленных объединений, пищевые продукты быстрой заморозки – одни из наиболее быстро растущих секторов пищевой промышленности в мире, причём средние годовые темпы прироста составляют 15–20%. Одной из важных составляющих рынка быстрозамороженных пищевых продуктов, на которую приходится наибольший объём производства, являются пельмени быстрой заморозки. В последние годы отмечается тенденция к росту потребления быстрозамороженных пельменей. При их производстве используются передовые промышленные технологии, а объёмы производства неуклонно растут, что создаёт огромный рыночный потенциал.

В настоящее время Комиссией "Кодекс Алиментариус" не выработаны стандарты на быстрозамороженные пельмени. В связи с отсутствием единого для торгующих этими продуктами стран регионального стандарта возникают различные препятствия, связанные, например, с требованиями к качеству продукта. Принятие регионального стандарта на быстрозамороженные пельмени будет полезным для стран Азии, поскольку крупнейшие страны-производители, потребители и экспортёры замороженных пельменей в мире сосредоточены, в основном, в Азии. Ожидается, что потребительский спрос на быстрозамороженные пельмени и их торговый потенциал на мировом рынке впредь будет только расти.

### 4. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт на быстрозамороженные пельмени будет разработан в соответствии с форматом стандартов Кодекса на товары, прописанным в Руководстве по процедуре. Предполагается, что предлагаемый стандарт будет регулировать следующие основные аспекты:

- область применения;
- описание;
- основной состав и показатели качества;
- пищевые добавки;
- загрязняющие вещества;
- гигиенические требования;
- веса и меры;
- маркировку;
- методы анализа и отбора проб.

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

### Общий критерий

Предлагаемый стандарт призван обеспечить защиту потребителей с точки зрения здоровья и безопасности пищевых продуктов, обеспечить добросовестную торговлю пищевыми продуктами с учётом выявленных потребностей развивающихся стран.

Цель предлагаемого стандарта заключается в обеспечении соблюдения перечисленных выше требований на основе регламентирования следующих вопросов:

- защиты потребителей и предотвращения мошенничества;
- улучшения качества продукции и решения вопросов безопасности пищевых продуктов в интересах потребителей;
- устранения барьеров в торговле.

### Критерии, применимые к товарам

#### а) Объёмы производства и потребления в Китае и объёмы и структура торговли между странами

В последние годы объёмы производства быстрозамороженных пельменей и торговли ими в Китае неуклонно растут (см. таблицу 2). В частности, в 2017 году отмечен значительный прирост производства (на 28,5%) и производства (на 28,4%) по сравнению с тем же периодом. В период 2014–2018 годов производство быстрозамороженных пельменей в стоимостном выражении в Китае росло, соответственно, на 3,4, 3,9, 7,8, 28,4 и 10% в год.

Таблица 2. Объём производства и общая стоимость произведённых в Китае быстрозамороженных пельменей (2013-2018 годы)

Год	Объём производства (тонн)	Общая стоимость (млрд долл. США)
2013	857 987	2,58
2014	881 082	2,67
2015	983 475	2,81
2016	1 081 823	3,02
2017	1 390 005	3,89
2018	1 715 974	4,80

Источник: оценки профильных промышленных объединений Китая.

На мировых рынках объёмы торговли быстрозамороженными пельменями быстро растут. Быстрозамороженные пельмени из Китая экспортируются, главным образом, в Юго-Восточную Азию, Северную Америку, Европу, Гонконг, Макао и другие страны и регионы. С 2015 года наблюдается тенденция к росту объёмов экспорта быстрозамороженных пельменей из Китая (см. таблицу 3). С 2015 по 2018 год объём экспорта быстрозамороженных пельменей увеличивался в среднем на 25% в год, причём продукция экспортировалась в 17 стран, включая Японию, Соединённые Штаты Америки, Канаду, Францию, Италию, Австралию, Сингапур и Германию.

Таблица 3. Экспорт быстрозамороженных пельменей из Китая в отдельные страны/регионы в 2015–2018 годах

Объём: тонны				
Страна/регион	2015 год	2016 год	2017 год	2018 год
Европа	5 700	5 500	6 530	7 960
Америка	2 550	3 200	3 900	4 933
Австралия	1 800	2 090	3 430	4 030
Канада	1 700	1 506	1 998	2 100
Малайзия	260	271	286	293
Япония	655	587	630	686
Корея	430	406	468	503
Сингапур	525	603	589	831
Другие регионы	13 500	24 303	30 840	40 670
Всего	26 530	38 466	48 671	62 006

Источник: расчёты профильных промышленных объединений Китая.

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

Отсутствие единых для торгующих этими продуктами стран региональных стандартов в определённой степени отрицательно сказывается на региональной торговле быстрозамороженными пельменями, что затрудняет решение вопросов защиты здоровья потребителей и справедливой торговли.

Различия процессов производства и способов употребления приводят к существованию в регионе различных классификаций и требований качества для быстрозамороженных пельменей. Региональный стандарт на быстрозамороженные пельмени призван решить проблемы качества этих продуктов, вопросы безопасности в интересах потребителей и должен расширить торговые возможности стран-импортёров и стран-экспортёров.

#### **с) Возможности мировых или региональных рынков**

В настоящее время на мировых рынках количество потребителей быстрозамороженных пельменей растёт. Растут объёмы производства, экспорта и мировой торговли. В ближайшей перспективе их потребление будет быстро расти.

С 2015 по 2018 год объём экспорта быстрозамороженных пельменей увеличивался в среднем на 25% в год, причём продукция экспортировалась в 17 стран, включая Японию, Соединённые Штаты Америки, Канаду, Францию, Италию, Австралию, Сингапур и Германию (см. таблицу 3).

В условиях ускоряющегося темпа современной жизни на смену традиционным методам ручного производства быстрозамороженных пельменей постепенно приходят механизированные технологии. По данным тематических исследований в настоящее время пельмени быстрой заморозки занимают очень важное место в отрасли быстрозамороженных продуктов – на них приходится около 30% общего объёма продукции (это крупнейшая категория такой продукции). Около 65% объёма всей производимой продукции пельменей экспортируется в страны региона.

Импортёрами быстрозамороженных пельменей являются Япония, Сингапур, Южная Корея, Гонконг, Макао, Тайвань и другие страны и субрегионы [Азиатского] региона; кроме того, за пределами региона их закупают Соединённые Штаты Америки, Канада, Австралия и некоторые страны Европы.

**d) Приемлемость товара для стандартизации**

Региональный стандарт на быстрозамороженные пельмени задаст верное направление здоровому развитию отрасли и повышению качества пельменей быстрой заморозки. Комиссия "Кодекс Алиментариус" в настоящее время не установила соответствующих стандартов для этого продукта. В "Рекомендуемых международных нормах и правилах переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976) могут содержаться принципы обращения с основными категориями быстрозамороженных пищевых продуктов, однако этот документ не предназначен для регулирования конкретного продукта – быстрозамороженных пельменей. Поэтому он не может регламентировать состав, основные технологические требования, показатели качества, способы переработки и т.д. этой продукции.

Предлагаемый региональный стандарт на быстрозамороженные пельмени установит конкретные требования в отношении исходного сырья этой продукции; ингредиентов, переработки, показателей качества (химических и физических), доли начинки, вопросов упаковки и т.д.; методов отбора проб и анализа; температуры и среды для хранения и транспортировки продукта; маркировки и других аспектов. Использование добавок и максимально допустимые уровни загрязняющих веществ в продукте должны соответствовать требованиям существующих документов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

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

Существующий стандарт "Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976) охватывает, в основном, вопросы переработки, процедуры быстрой заморозки и необходимого температурного режима, но не охватывает требования в отношении ингредиентов, технологий, показателей, добавок, оборудования и процессов переработки, санитарно-гигиенических требований и требований качества быстрозамороженных пельменей.

**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 отдельном стандарте, помимо настоящего предлагаемого стандарта, поскольку он будет охватывать как сырьё, так и подвергнутую обработке продукцию быстрозамороженных пельменей, а также санитарно-гигиенические требования при производстве.

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

Не выявлена.

**6. Соответствие стратегическим целям Кодекса**

В контексте Стратегического плана Кодекса на 2020–2025 годы, разработка такого регионального стандарта на быстрозамороженные пельмени тесно связана с целями 1.1 "Определение потребностей и новых вопросов" и 1.2 "Определение приоритетности потребностей и новых вопросов". Как таковой, региональный стандарт на быстрозамороженные пельмени поможет повысить безопасность пищевых продуктов для потребителей в Азии и обеспечить добросовестность практики международной торговли этим конкретным пищевым товаром.

**7. Информация о взаимосвязи между предложением и другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями работы**

В работе над предлагаемым стандартом будут учитываться следующие применимые рекомендательные документы Кодекса:

- "Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969);
- "Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976);
- "Практическое руководство по направленным на источник загрязнения мерам для сокращения загрязнения продовольствия химическими веществами" (СХС 49-2001);
- "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985);
- "Общий стандарт на пищевые добавки" (СХС 192-1995);

· "Рекомендованные методы анализа и отбора проб" (CXS 234-1999).

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

В настоящее время потребности в рекомендациях научных экспертов нет.

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

В настоящее время необходимости в техническом участии сторонних организаций нет.

#### **10. Предлагаемый календарный план выполнения новой работы**

По результатам рассмотрения на 21-й сессии CCASIA в 2019 году это предложение о разработке стандарта будет представлено на рассмотрение и утверждение Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2020 году. Согласно предлагаемому графику весь процесс займёт примерно пять лет.

Процедуры	Сроки
Рассмотрение предложения на 21-й сессии CCASIA	2019 год
Критический обзор на Исполнительном комитете и утверждение новой работы Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2020 год
Подготовка проекта стандарта и его рассылка для представления комментариев	2020–2021 годы
Рассмотрение проекта стандарта на 22-й сессии CCASIA	2021 год
Утверждение проекта стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2022 год
Рассмотрение проекта стандарта на 23-й сессии CCASIA	2023 год
Утверждение регионального стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2024 год

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### Предложение о разработке регионального стандарта на приготовленный рис, завернутый в листья растений

#### Цели и сфера применения стандарта

Цель регионального стандарта на приготовленный рис, завернутый в листья растений – защита здоровья потребителей, обеспечение качества этого продукта и содействие добросовестной торговле. Во всей региональной торговле отсутствует какой бы то ни было региональный или международный стандарт на этот продукт. Некоторые страны региона разработали стандарты на приготовленный рис, завернутый в листья растений, но эти стандарты не являются единообразными. Введение стандарта на приготовленный рис, завернутый в листья растений, окажет положительное влияние на региональную и мировую торговлю.

#### 11. Определение продукта

Основным исходным материалом этого продукта является клейкий или иной рис с добавлением или без добавления в качестве начинки таких ингредиентов, как бобы, орехи, мясо, мясо птицы и яйцо или продукты, из них обычно в пропорции не более 40% от общего веса продукта. Продукт полностью оборачивается и туго стягивается листьями бамбука *indocalamus*, тростника, банана, лотоса и т.д. и перевязывается хлопчатобумажной или иной бечевой; продукт варится на пару для получения характерных аромата и текстуры. После приготовления на пару для сохранения продукта при нормальной или низкой температуре используется, соответственно, вакуумная упаковка или быстрая заморозка, или иные методы.

В Китае приготовленный рис, завернутый в листья растений, называется "цзунцзы". Процесс производства "цзунцзы" в Китае показан на рисунке 1.



Рисунок 1. Процесс производства "цзунцзы" в Китае

Разные виды китайских "цзунцзы" показаны на рисунке 2.



Рисунок 2. Разные виды китайских "цзунцзы"

На мировом рынке также обращаются и другие сходные продукты (см. таблицу 1).

Пример	Страна происхождения	Описание
	Япония	В качестве основного материала используется рассыпчатый рис или его смесь с другими начинками.
	Вьетнам	Клейкий рис используют с начинкой из свинины, горошка, креветок и т.д., которые после отварки на пару можно употреблять с рыбным соусом.
	Филиппины	В качестве основного материала используется клейкий рис или его смесь с другими начинками.
	Таиланд	"Бачанг" готовится из клейкого риса с разными начинками, например, с грибами, орехами, мясом или яйцом, который полностью заворачивается листьями и туго перевязывается и т.д., а затем варится на пару.

	Таиланд	"Кхао том мат" готовится из клейкого риса с разными начинками, например, с кокосовым молоком, бобами, бананами или таро, полностью завернутого и туго перевязанного банановыми листьями. Перевязанный продукт варится на пару.
	Малайзия	Готовится из клейкого риса с кокосовым молоком, завернутого в банановые листья.
	Индонезия	Продукт готовится из сваренного на пару клейкого риса, из которого затем делаются лепёшки с начинкой из тонко нарезанной курятины, завернутые в банановые или другие листья. Можно подавать непосредственно, а также обжаренным или разогретым на пару.
	Индонезия	Рисовые плюшки с кокосовым молоком, солью и другими ингредиентами или без них, используются в качестве начинки бамбуковых стеблей с молодыми банановыми листьями, которые затем запекаются.

Таблица 1. Сходные продукты на мировом рынке

## 12. Значимость и актуальность стандарта

Соответствующие данные показывают, что объёмы торговли этим продуктом растут из года в год; наряду с этим растут и объёмы производства. В связи с внедрением современных технологий производства продукции из приготовленного риса, завернутого в листья растений, объёмы производства также быстро растут, что создаёт широкие возможности для сбыта на рынках. Однако, поскольку у торгующих стран нет какого бы то ни было регионального стандарта, в региональной торговле этим товаром возникают различные проблемы.

Установление товарного стандарта улучшит условия мировой торговли. Ожидается, что потребительский спрос на этот товар и его торговый потенциал на мировом рынке впредь будут только расти.

## 13. Основные рассматриваемые аспекты

Стандарт на приготовленный рис, завернутый в листья растений, будет разработан в соответствии с форматом стандартов Кодекса на товары, прописанным в Руководстве по процедуре. Стандарт будет охватывать следующие вопросы:

- область применения;
- описание;
- основной состав и показатели качества;
- пищевые добавки;
- загрязняющие вещества;
- гигиенические требования;
- веса и меры;
- маркировку;

- методы анализа и отбора проб.

#### 14. Оценка на основе "Критериев для установления приоритетов работы"

##### Общий критерий

Предлагаемый стандарт призван обеспечить защиту потребителей с точки зрения здоровья и безопасности пищевых продуктов, обеспечить добросовестную торговлю пищевыми продуктами с учётом выявленных потребностей развивающихся стран.

Цель нового стандарта заключается в обеспечении соблюдения перечисленных выше требований на основе регламентирования следующих вопросов:

- защиты потребителей и предотвращения мошенничества;
- улучшения качества продукции и решения вопросов безопасности пищевых продуктов в интересах потребителей;
- устранения барьеров в торговле.

##### Критерии, применимые к товарам

#### h) Объёмы производства и потребления в Китае и объёмы и структура торговли между странами

- В 2018 году объём производства "цзунцзы" в Китае составил 502 170 тонн.
- Китай является крупнейшим мировым экспортёром "цзунцзы". В настоящее время в Китае зарегистрировано более 180 экспортёров "цзунцзы". В последние годы китайские "цзунцзы" экспортируются из Китая в более чем 20 стран и регионов, например, в Америку, Канаду, Австралию, Новую Зеландию, Японию, Саудовскую Аравию, Корею, Таиланд, Гонконг, Макао и т.д. По оценкам профильных промышленных ассоциаций Китая, в период 2016–2018 годов общий объём продаж составил, соответственно, 36,4, 39,04 и 42,31 млн долл. США.
- Китай также импортирует приготовленный рис, завернутый в листья растений; основными поставщиками являются Япония, Южная Корея, Малайзия, Австралия, Италия, Таиланд, Нидерланды, Дания и т.д. Общий объём импорта в 2018 году составил 257 тонн на сумму 2,79 млн долл. США (см. таблицу 3).
- На мировом рынке объём торговли приготовленным рисом, завернутым в листья растений, в стоимостном выражении составляет 110 млн долл. США в год, и в связи с ростом производственных мощностей ожидается быстрый его прирост. Крупнейшими производителями и экспортёрами риса, завернутого в листья растений, являются Китай, Япония и Южная Корея.
- Объёмы торговли этой продукцией растут на 10% в год. Крупнейшими рынками потребления являются Китай, страны Юго-Восточной Азии, Северной Америки и Европы.

Таблица 2. Экспорт "цзунцзы" из Китая в отдельные страны/регионы в 2018 году

Объём в кг; стоимость в долл. США

Страна/регион	Объём экспорта	Стоимость
Америка	1 267 356	10 138 848
Саудовская Аравия	262 021	2 358 189
Южная Корея	364 400	3 279 600
Япония	380 742	2 958 678
Канада	83 658	752 922
Сингапур	90 145	631 015
Австралия	85 665	959 448
Таиланд	28 068	224 500
Другие регионы	2 618 485	21 016 280
Всего	5 180 540	42 319 480

Источник: оценки профильных промышленных объединений Китая.

Таблица 3. Данные по импорту из некоторых стран/регионов в Китай приготовленного риса, завернутого в листья растений, в 2018 году

Объём в кг; стоимость в долл. США

Страна/регион	Объём импорта	Стоимость
Малайзия	56 000	616 000
Южная Корея	53 208	585 288
Чили	2 877	34 524
Австралия	17 014	187 159
Япония	20 138	181 242
Таиланд	20 334	223 674
Канада	10 483	115 318
Другие регионы	77 451	851 961
Всего	257 505	2 795 166

Источник: оценки профильных промышленных объединений Китая.

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

В странах региона существуют разные классификации приготовленного риса, завернутого в листья растений. Применимые стандарты или нормативно-регулирующие документы для приготовленного риса, завернутого в листья растений, существенно отличаются. Например, разные требования предъявляются в отношении листьев бамбука *indocalamus*, камыша и т.д., в которые заворачивается рис, добавляемых ингредиентов, а также стерилизации и вакуумной упаковки продукта.

Отсутствие регионального стандарта на приготовленный рис, завернутый в листья растений, затрудняет ведение справедливой торговли в регионе, поэтому выработка этого стандарта призвана обеспечить повышение качества продукта, здоровье потребителей, решение вопросов безопасности пищевых продуктов и сократить трения в торговле.

#### **ж) Возможности мировых или региональных рынков**

Согласно статистическим данным, спрос на приготовленный рис, завернутый в листья растений, в последние годы растёт, и ожидается продолжение этой тенденции на перспективу. С 2015 по 2018 год общий объём продаж в мировой торговле приготовленного риса, завернутого в листья растений, достиг 71,93, 79,07, 107,07 и 117,78 млн долл. США, соответственно, что означает ежегодный прирост примерно на 10%.

Данные по мировой торговле этим приготовленным рисом, завернутым в листья растений, показывают, что мировой спрос на этот продукт быстро растёт. Достижения науки, техники и международной логистики способствуют тому, что всё больше традиционных видов пищевых продуктов из разных стран, имеющих уникальные характеристики, обращаются на мировых рынках. Таким образом, значительно облегчается торговля между регионами. Этот продукт может использоваться в качестве потребительского товара ежедневного спроса, поскольку его легко хранить, он является сытным, дешёвым и вкусным; поэтому круг его потребителей будет неуклонно расширяться.

#### **к) Приемлемость товара для стандартизации**

Китай более десяти лет назад уже разработал национальный стандарт на этот продукт. Принятие этого стандарта задаст верное направление здоровому развитию отрасли и повышению качества этого продукта. Представляется, что стандартизация этого продукта осуществима.

Комиссия "Кодекс Алиментариус" в настоящее время не сформулировала соответствующих стандартов для этого продукта. В "Рекомендуемых международных нормах и правилах переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976) могут содержаться принципы обращения с основными категориями быстрозамороженных пищевых продуктов, однако этот документ не предназначен для регулирования того или иного конкретного продукта.

Предлагаемый региональный стандарт установит конкретные требования в отношении исходного сырья для производства этого продукта, например клейкого риса и листьев растений; входящих в его состав ингредиентов и их видов; технологий обработки продукта, например, температуры, времени и давления при обработке; организации процесса обработки; показателей качества (влажности, содержания жиров, белков, начинки и т.д.); методов отбора проб и анализа; температуры и условий хранения и транспортировки продукта; маркировки продукта и т.д. Использование добавок и максимальные допустимые уровни загрязняющих веществ определяются требованиями соответствующих документов Комиссии "Кодекс Алиментариус".

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

Нет каких бы то ни было стандартов, конкретно охватывающих приготовленный рис, завернутый в листья растений.

**m) 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 отдельном стандарте, помимо настоящего предлагаемого стандарта, поскольку он будет охватывать как сырьё, так и прошедший обработку продукт, а также санитарно-гигиенические требования при производстве.

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

Не выявлена.

**15. Соответствие стратегическим целям Кодекса**

В контексте Стратегического плана Кодекса на 2020–2025 годы разработка такого регионального стандарта на приготовленный рис, обернутый листьями растений, тесно связана с целями 1.1 "Определение потребностей и новых вопросов" и 1.2 "Определение приоритетности потребностей и новых вопросов". Как таковой, региональный стандарт на приготовленный рис, обернутый листьями растений, поможет повысить безопасность пищевых продуктов для потребителей в Азии и обеспечить добросовестность практики международной торговли этим конкретным пищевым продуктом.

**16. Информация о связи этого предложения с другими существующими документами Кодекса, а также другими направлениями работы**

В работе над предлагаемым стандартом будут учитываться следующие применимые рекомендательные документы Кодекса:

- "Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969);
- "Рекомендуемые международные нормы и правила переработки быстрозамороженных пищевых продуктов и обращения с ними" (СХС 8-1976);
- "Практическое руководство по направленным на источник загрязнения мерам для сокращения загрязнения продовольствия химическими веществами (СХС 49-2001);
- "Общий стандарт на маркировку расфасованных пищевых продуктов" (СХС 1-1985);
- "Общий стандарт на пищевые добавки" (СХС 192-1995);
- "Рекомендованные методы анализа и отбора проб" (СХС 234-1999).

**17. Определение потребностей в научно-консультативной помощи и возможность её получения**

В настоящее время потребности в рекомендациях научных экспертов нет.

**18. Выявление любых потребностей в техническом участии сторонних организаций в разработке стандарта с целью планирования такого участия**

В настоящее время необходимости в техническом участии сторонних организаций нет.

**19. Предлагаемый календарный план выполнения новой работы**

По результатам рассмотрения на 21-й сессии ССАСИА в 2019 году это предложение о разработке стандарта будет представлено на рассмотрение и утверждение Комиссии "Кодекс Алиментариус" в 2020 году. Согласно предлагаемому графику весь процесс займёт примерно пять лет.

Процедуры	Сроки
Рассмотрение предложения на 21-й сессии ССАСИА	2019 год
Критический обзор на Исполнительном комитете и утверждение новой работы Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2020 год
Подготовка проекта стандарта и его рассылка для представления комментариев	2020–2021 годы
Рассмотрение проекта стандарта на 22-й сессии ССАСИА	2021 год
Утверждение проекта стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2022 год
Рассмотрение проекта стандарта на 23-й сессии ССАСИА	2023 год
Утверждение регионального стандарта Комиссией "Кодекс Алиментариус"	2024 год

## ПРОЕКТНЫЙ ДОКУМЕНТ

### Руководство по вопросам безопасности использования и повторного использования воды в производстве пищевых продуктов

#### 1. Цели и сфера применения стандарта

Целью подготовки настоящего документа является разработка руководства по вопросам выбора безопасных источников водоснабжения, а также безопасности использования и повторного использования воды, напрямую или косвенно контактирующей с пищевыми продуктами, во всех звеньях продовольственной цепи (первичное производство и переработка), на основе принципа соответствия воды ее целевому назначению, которое определяется с помощью подхода на базе оценки рисков.

#### 2. Значимость и актуальность

В пищевой промышленности вода может использоваться в качестве ингредиента, для мытья или очистки пищевых продуктов на контактных поверхностях, а также во многих других случаях, предполагающих возможность контакта этой воды с пищевыми продуктами. Кроме того, существует множество других видов применения, в которых предполагаемый или ожидаемый контакт воды с пищевыми продуктами отсутствует (например, в индивидуальных системах водопользования и пожаротушения). Во всех ситуациях водопользование должно быть частью необходимых для работы систем гигиены и ХАССП.

Требования к качеству воды, используемой в продовольственной цепи, должны рассматриваться в контексте, с учетом цели водопользования, наличия опасных веществ, которые могут присутствовать в воде, и необходимости их контроля в целях минимизации потенциального загрязнения пищевых продуктов при их использовании по назначению.

Вода может стать переносчиком патогенов и других загрязняющих веществ из одного образца пищевого продукта во множество других продуктов, увеличивая численность подвергающихся опасности людей и потенциальное воздействие на их здоровье. Поэтому наиболее безопасной для производства пищевых продуктов является вода питьевого качества, или питьевая вода. Однако такое решение зачастую оказывается неустойчивым, неосуществимым, нерациональным или ненадежным, а для некоторых целей могут быть пригодны или сделаны пригодными другие виды воды, при условии, что их предполагаемое использование не поставит под угрозу безопасность пищевых продуктов для потребителя.

Комитет Кодекса по гигиене пищевых продуктов (CCFH) обсуждает вопрос о качестве воды начиная со своей 30-й сессии (ALINORM 99/13)<sup>1</sup>, на которой среди членов Комитета был распространен рабочий документ с изложением руководящих принципов гигиены повторного использования переработанной воды на пищевых производствах. Несмотря на то, что предложенный проект руководящих принципов был подготовлен для обсуждения на Шаг 3, на 36-й сессии CCFH (ALINORM 04/27/13)<sup>2</sup> было решено прекратить эту работу в связи с большой нагрузкой Комитета в тот период. Этот вопрос был вновь поднят на 46-й сессии CCFH (REP15/FH)<sup>3</sup> в качестве важной темы в рамках пересмотра Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969) и приложения к нему по ХАССП. Затем, на своей 47-й сессии, CCFH постановил, что качество воды является важной проблемой, требующей решения (REP16/FH)<sup>4</sup>, и обратился к Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) с просьбой предоставить научные рекомендации, которые помогли бы уточнить вопросы использования чистой, питьевой и других видов воды в Общих принципах гигиены пищевых продуктов и в других текстах по вопросам гигиены.

<sup>1</sup> Доклад о работе 30-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99\\_13e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13e.pdf)

<sup>2</sup> Доклад о работе 36-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04\\_13e.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04_13e.pdf)

<sup>3</sup> Доклад о работе 46-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15\\_FHe.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHe.pdf)

<sup>4</sup> Доклад о работе 47-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16\\_FHe.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHe.pdf)

В мае 2018 года состоялось Совместное совещание экспертов ФАО/ВОЗ по вопросам безопасности и качества воды, используемой в производстве и переработке пищевых продуктов. На 48-й сессии ССФН (REP17/FH)<sup>5</sup> представитель ФАО сообщил о предварительных выводах этого совещания, подчеркнув, что вопрос использования воды многообразен и сложен, а определение "соответствующей целевому назначению" воды следует давать, руководствуясь подходом на основе оценки рисков.

Существует потребность в документах Кодекса по вопросу подхода к обеспечению безопасности использования и повторного использования воды на основе оценки рисков. Вместо того чтобы заниматься вопросами использования воды питьевого или других категорий качества (например, чистой (пресной) воды), следует сформулировать подход, основанный на оценке рисков, и критерии оценки пригодности воды для соответствующего целевого назначения.

При разработке и реализации планов управления рисками, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов, водопользованием и повторным использованием воды, необходимо учитывать множество факторов. Повторное использование воды считается одной из приоритетных задач: в отрасли этот вопрос приобретает все большую актуальность в связи с растущими требованиями к сбросу воды и связанными с этим затратами, а также с пригодностью производимой продукции для международной торговли.

И хотя имеющиеся документы Кодекса содержат указания по безопасному использованию воды, существует необходимость в разработке практических руководств и инструментов, которые помогли бы операторам предприятий пищевой отрасли понять возможные риски и меры, которые можно было бы принять, а также определиться с другими вопросами общего характера, которые позволили бы дать определение воды, "соответствующей целевому назначению".

### 3. Основные рассматриваемые аспекты

Предлагаемый формат документа будет соответствовать формату Общих принципов гигиены пищевых продуктов (СХС 1-1969). Предлагаемая структура документа выглядит следующим образом:

- Общий методический документ по основным вопросам, включая руководство по определению необходимых и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев в отношении патогенов (бактерий, вирусов, паразитов) и определения, имеющие отношение к поиску безопасных источников водоснабжения, а также безопасности использования и повторного использования воды в рамках программы управления безопасностью пищевых продуктов в производстве пищевых продуктов;
- Приложение 1. Основанные на оценке рисков возможные отраслевые стратегии поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды в продовольственной цепи (например, от первичного производства до розничной торговли), примеры и/или практические тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), и примеры инструментов системы поддержки принятия решений (СППР), таких как дерево решений (ДР), для определения качества воды, необходимого для конкретной цели, в производстве свежих продуктов;
- Приложение 2. Основанные на оценке рисков возможные отраслевые стратегии поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды в продовольственной цепи (например, от первичного производства до розничной торговли), примеры и/или практические тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), и примеры инструментов системы поддержки принятия решений (СППР), таких как дерево решений (ДР), для определения качества воды, необходимого для конкретной цели, в секторе рыбного хозяйства;
- Приложение 3. Основанные на оценке рисков возможные отраслевые стратегии поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды в продовольственной цепи (например, от уборки урожая до производства и переработки), примеры и/или практические тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев

---

<sup>5</sup> Доклад о работе 48-й сессии Комитета Кодекса по гигиене пищевых продуктов: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17\\_FHe.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fmeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHe.pdf)

(бактерии, вирусы, паразиты), и примеры инструментов системы поддержки принятия решений (СППР), таких как дерево решений (ДР), для определения качества воды, необходимого для конкретной цели, в молочном секторе;

#### **4. Оценка на основе Критериев для установления приоритетов работы**

Руководство должно быть составлено в целях удовлетворения общего критерия: защита потребителей с точки зрения здоровья, безопасности пищевых продуктов, обеспечения добросовестной торговли пищевыми продуктами с учетом выявленных потребностей развивающихся стран.

Целью предлагаемой работы в первую очередь является создание руководства по вопросам безопасности использования и повторного использования воды, напрямую или косвенно контактирующей с пищевыми продуктами, во всех звеньях продовольственной цепи, включая добычу воды, на основе принципа соответствия воды ее целевому назначению, которое определяется с помощью подхода на базе оценки рисков.

Предлагаемая работа непосредственно связана со следующими стратегическими целями из Стратегического плана Комиссии "Кодекс Алиментариус" на 2020–2025 годы:

- Стратегическая цель 1. Своевременное решение текущих, новых и критических вопросов

Это руководство предусматривает введение нового стандарта Кодекса в связи с потребностями членов и с учетом факторов, влияющих на безопасность пищевых продуктов, питание и добросовестную торговлю продовольствием. В нем будут прописаны практические рекомендации по применению принципа соответствия воды ее целевому назначению, которое определяется с помощью подхода на базе оценки рисков, в отношении поиска источников, использования и повторного использования воды в продовольственной цепи.

- Стратегическая цель 2. Разработка стандартов, основанных на научных принципах и принципах анализа риска Кодекса

Подготовка руководства будет проводиться на основе научных рекомендаций и принципов анализа рисков, используемых для разработки мер контроля. Будут запрошены научные консультации экспертных органов ФАО/ВОЗ, в частности Совместных совещаний экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска (JEMRA), и соответствующая помощь стран.

#### **5. Информация о взаимосвязи между предложением и другими действующими документами Кодекса**

Предлагаемое руководство будет соответствовать положениям таких документов, как "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969), "Гигиенические нормы и правила для свежих фруктов и овощей" (СХС 53-2003), а также "Рыба и рыбные продукты. Свод норм и правил" (СХС 52-2003) и "Свод гигиенических норм и правил для молока и молочных продуктов" (СХС 57-2004): все они содержат актуальные рекомендации в отношении требований к безопасности использования воды в операциях с пищевыми продуктами, в частности касающиеся использования питьевой воды или чистой воды для целей сельского хозяйства, переработки пищевых продуктов и обращения с ними, повторного использования воды и производства льда. Ожидается также, что в вышеупомянутых текстах будут ссылки на предлагаемое руководство.

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

Для подготовки общего руководства по определению надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), которые должны применяться в отношении поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды в производстве пищевых продуктов, вероятно, потребуется дополнительная научная консультация экспертного органа ФАО/ВОЗ JEMRA.

Консультации JEMRA потребуются также трем приоритетным отраслям:

- отраслевые примеры и тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), которые должны применяться в отношении поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды для операций со свежими продуктами, на этапах от первичного производства до розничной торговли;
- отраслевые примеры и тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), которые должны применяться в отношении поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды для операций с рыбой и рыбопродуктами

(например, ракообразными, моллюсками и головоногими моллюсками), на этапах от первичного производства до розничной торговли;

- отраслевые примеры и тематические исследования, связанные с определением надлежащих и соответствующих целевому назначению микробиологических критериев (бактерии, вирусы, паразиты), которые должны применяться в отношении поиска источников водоснабжения, использования и повторного использования воды в молочном секторе, на этапах от уборки урожая до производства и переработки продукции.

Наконец, Комитет, возможно, обратится к JEMRA с просьбой дать практические рекомендации и проанализировать примеры использования инструментов принятия решений, описанных в обзоре.

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

Пока не требуется.

**8. Предлагаемый график выполнения новой работы, включая дату начала работы, предполагаемую дату принятия на Шаге 5 и предполагаемую дату принятия Комиссией**

На подготовку Руководства предлагается отвести пять лет. Для основного документа и Приложений 1 и 2 предполагаемой датой принятия на Шаге 5 является 45-я сессия Комиссии в 2022 году, а датой окончательного принятия – 46-я сессия Комиссии в 2023 году; для Приложения 3 предполагаемой датой принятия на Шаге 5 является 46-я сессия Комиссии в 2023 году, а датой окончательного принятия – 47-я сессия Комиссии в 2024 году.