



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Передовой опыт в области применения искусственного интеллекта в сельском хозяйстве может способствовать решению проблемы отсутствия продовольственной безопасности

[Последние новости по стандартам, принятым на текущей 43-ей сессии](#)



Комиссия Кодекса Алиментариус, состоящая из 189 членов и 237 наблюдателей, ежегодно собирается для принятия стандартов безопасности и качества пищевых продуктов и соответствующих рекомендаций.

ККА43

Комиссия Кодекса Алиментариус Организации Объединенных Наций по пищевым стандартам будет работать в виртуальном режиме с 24 по 26 сентября 2020 года.

Стандарт на продукты из прошедшего кулинарную обработку ферментированного маниока

ПРИНЯТ 24.09.2020

Шарики или палочки из маниока получают из свежих корней маниока: их чистят, режут, замачивают в воде для последующей ферментации, прессуют и высушивают перед упаковкой и приготовлением в пищу. Маниок широко используется в рационе питания в африканских странах: на его долю приходится до 40 процентов корнеплодов и клубнеплодов на рынке. Данный стандарт обеспечит необходимое регулирование сектора, закрепив четкие критерии внешнего вида и качества продуктов из ферментированного маниока.

Стандарт на свежие листья *Gnetum* spp.

ПРИНЯТ 24.09.2020

Листья произрастающего в дождевых лесах дикого вечнозеленого ползучего растения *Gnetum* spp, известного также как эру, оок, фумбуа и окаси, широко употребляются в пищу. В данном стандарте определяются характеристики и ожидаемое качество продукции, и разработанное на его основе национальное законодательство позволит странам эффективно регулировать продажу и экспорт этого продукта.

Региональный стандарт на продукты из соевых бобов, ферментированные с использованием культуры вида *Bacillus*

ПРИНЯТ 25.09.2020

Натто, чонгукждан, доучи, кинема и туа нао са - это названия традиционных для Азии продуктов, приготовливаемых из соевых бобов путем ферментации с использованием с культуры вида *Bacillus* spp. Так, например, натто производится в Японии путем ферментации прошедших обработку паром соевых бобов с использованием бактерий *Bacillus subtilis* var. *natto* и последующего выдерживания в прохладных или холодных условиях. Натто богат разнообразными питательными веществами, такими как высококачественный белок, витамины, минералы и пищевые волокна, и считается полезным для здоровья.

Региональный стандарт на быстрозамороженные пельмени

ПРИНЯТ 25.09.2020

Быстрозамороженные продукты являются одной из самых быстрорастущих отраслей пищевой промышленности: объем продаж таких продуктов в одном лишь Китае в 2018 году составил

4,8 миллиарда долларов США. Пельмени - это продукт с уникальным вкусом и высокой пищевой ценностью, который приготавливается из теста с начинкой из мяса, морепродуктов, яиц, орехов или овощей. В региональном стандарте будут установлены спецификации, порядок приготовления, гигиенические требования и требования к маркировке продукции для обеспечения единообразия в регионе, повышения безопасности и качества продукции и равных условий для торговли.

Региональный стандарт на подвергнутый кулинарной обработке рис, завернутый в листья растений

25.09.2020

Этот продукт, потребляемый под различными названиями в таких странах, как Китай, Япония, Малайзия, Филиппины, Таиланд и Вьетнам, производится из клейких или других видов риса с добавлением или без добавления в качестве начинки таких ингредиентов, как фасоль, орехи, мясо, птица и яйца. Продукт целиком обертывается в различные виды листьев, запечатывается и завязывается хлопчатобумажными нитями. После приготовления на пару и варки продукт может быть упакован в вакуумную упаковку и подвергнут быстрой заморозке. Отсутствие стандарта на такие продукты может затруднить ведение торговли, поэтому с ростом объемов производства и продаж работа по обеспечению единообразия при приготовлении продуктов из риса в регионе представляется крайне актуальной.

Стандарт на киви

ПРИНЯТ 25.09.2020

Мировое производство и торговля киви растет как в объемах, так и в стоимостном выражении. В данном стандарте определяются такие параметры, как качество киви, включая минимальные требования, сортировка, размер и допуски по качеству. Согласование стандарта на киви также будет содействовать развитию добросовестной торговли."

Стандарт на свежий чеснок

ПРИНЯТ 25.09.2020

Свежий чеснок - один из самых популярных кулинарных продуктов во всем мире. В стандарте предусматривается три сорта чеснока на основе показателей качества и внешнего вида. Например, для чеснока второго сорта допускается отсутствие не более трех зубчиков или одной пятой от общего количества зубчиков в головке, в то время как у чеснока сорта "экстра" и первого сорта головка должна быть плотной или достаточно плотной.

Стандарт на продовольственный картофель

ПРИНЯТ 25.09.2020

Целью настоящего стандарта является определение требований к качеству продовольственного картофеля на стадии экспортного контроля, после подготовки и упаковки. Продовольственный картофель может быть различных сортов, размеров и цветов; производство и торговля картофелем растет во всем мире. Помимо размера, на который чаще всего обращается внимание, в стандарте определены и другие общие факторы качества, которые могут быть гармонизированы на межрегиональном уровне, что будет способствовать дальнейшему развитию торговли.

Стандарт на ямс

ПРИНЯТ 25.09.2020

Родиной ямса считается Юго-Восточная Азия и Меланезия, откуда он экспортируется в другие регионы, такие как Америка, Африка, остальная часть Азии и Австралия. Клубни ямса чувствительны к физиологическим и физическим повреждениям, побитостям и холоду. В стандарте устанавливаются основные требования к качеству ямса, что актуально для расширения сбыта ямса во всем мире.

Пересмотр "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (СХС 1-1969) и приложения НАССР к ним

ПРИНЯТ 25.09.2020

В данном своде правил оговариваются общие принципы контроля безопасности пищевых продуктов во всем мире, в силу чего он также служит основой для всех других кодексов и стандартов Кодекса в области гигиены пищевых продуктов. В рамках пересмотра некоторые положения данного документа будут обновлены, что обеспечит их более эффективное применение операторами пищевой промышленности, компетентными органами и другими заинтересованными сторонами. Кроме того, в приложении к нему приведено подробное руководство по такому важному для здоровья вопросу, как наличие аллергенов, которое дополняет недавно принятые Кодексом "Нормы и правила по решению проблемы пищевых аллергенов для операторов предприятий продовольственного сектора". Пересмотр позволит странам обеспечить бесперебойные и безопасные поставки продовольствия в период пандемии COVID-19, последствия которой служат подтверждением важности совершенствования надлежащих методов гигиены."

Нормы и правила по решению проблемы пищевых аллергенов для операторов предприятий продовольственного сектора

ПРИНЯТ 25.09.2020

Данный свод норм и правил содержит рекомендации по решению проблемы аллергенов при производстве продуктов питания, включая меры контроля для предотвращения перекрестного контакта, когда аллерген непреднамеренно переносится с пищевого продукта, содержащего аллерген, в пищевой продукт, не содержащий аллергенов. Учитывая растущую обеспокоенность в связи с серьезным характером пищевой аллергии и ее последствиями для здоровья, а также принимая во внимание все более комплексный характер товаропроводящих цепочек, выход данной публикации в свет представляется крайне актуальным. Данный свод норм и правил будет способствовать профилактическому подходу к решению проблемы аллергенов при производстве пищевой продукции, вместо практиковавшегося ранее реагирования на уже выявленную угрозу безопасности пищевых продуктов. Он дополняет недавно принятые пересмотренные "Общие принципы гигиены пищевых продуктов" и текущую работу по маркировке аллергенов, ведущуюся в рамках Комитета Кодекса по маркировке пищевых продуктов. "

Рекомендации по безопасному первичному и повторному использованию воды в производстве пищевых продуктов

ПРИНЯТ 25.09.2020

В рамках этой работы будут разработаны рекомендации 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 цепочки. В них будет проработана концепция воды, "пригодной для использования по назначению" - в отличие от воды питьевого качества - с применением подхода, основанного на учете рисков. В новом документе будет рассмотрен вопрос об использовании воды во всех звеньях продовольственной цепочки, в том числе с учетом последствий изменения климата и необходимости повторного использования или рециркуляции воды. Операторы предприятий пищевой промышленности получат практические рекомендации и инструменты, которые помогут им понять риски и пути их устранения. Эта работа должна быть завершена к 2023 году.

Доклад Совместного совещания экспертов ФАО/ВОЗ по оценке микробиологического риска: [Безопасность и качество воды, используемой при производстве и переработке пищевых продуктов](#).

Региональный стандарт на смесь пряностей заатар

ПРИНЯТ 25.09.2020

В данном стандарте определяются требования и характеристики смеси пряностей заатар (смесь свежего и широколистного тимьяна, шелухи семян сумака и кунжута с добавлением других ингредиентов), предназначенной для непосредственного употребления в пищу и используемого в ближневосточной кухне при приготовлении различных блюд, таких как ливанский манкуш.

Региональный стандарт на ма'амуль

ПРИНЯТ 25.09.2020

Ма'амуль - это популярная в странах ближневосточного региона выпечка или печенье с начинкой из сладкой тягучей пасты на основе фиников или других фруктов, приготавливаемое из пшеничной муки, манки, пророщенной пшеницы, пищевой соли, сливочного масла и воды. Благодаря начинке, сливочному маслу и тесту данный продукт считается очень питательным. Региональный стандарт позволит систематизировать деятельность отрасли по производству ма'амуля и его рецептуру и будет способствовать развитию торговли данным продуктом.



На 43-й сессии будут приняты новые руководящие принципы безопасного использования воды в производстве пищевых продуктов.

[Вэбкаст](#)

Ссылки по теме

[О Кодексе Алиментарииус](#)

[Все документы ККА43](#)

[Все пищевые стандарты Кодекса](#)



Процедура Кодекса по разработке пищевых стандартов

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary
+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru