



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Комиссия "Кодекс Алиментариус" ФАО/ВОЗ на своей 48-й сессии утвердила новые стандарты

Краткая информация о некоторых стандартах, утвержденных в ходе 48-й сессии Комиссии "Кодекс Алиментариус"



©FAO /Mátyás Temesfői

10/11/2025

Рим. С 10 по 14 ноября 2025 года проходит сессия Комиссии "Кодекс Алиментариус" – органа Организации Объединенных Наций по разработке международных стандартов на пищевые продукты. В ходе сессии планируется утвердить ряд стандартов безопасности и качества пищевых продуктов.

Комиссия "Кодекс Алиментариус", учрежденная по инициативе Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в рамках Совместной программы ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты, ведет работу в целях обеспечения охраны здоровья потребителей и добросовестной практики в сфере торговли продовольствием.

Ниже приводится краткая информация о некоторых стандартах, утвержденных в ходе 48-й сессии Комиссии.

С более подробной информацией можно ознакомиться на [веб-странице, посвященной работе 48-й сессии Комиссии](#).

Обновление "Общего стандарта на пищевые добавки" (ОСПД, CXS 192-1995)

УТВЕРЖДЕН 10 ноября 2025 года

Были рассмотрены более 500 положений в отношении пищевых добавок, причем особое внимание уделялось использованию красителей в различных категориях пищевых продуктов. В результате было отозвано несколько положений, в том числе положения, касающиеся экстрактов аннато на основе биксина (INS 160b(i)) в кисломолочных продуктах (без добавок), и принят ряд положений, касающихся, в частности, экстрактов аннато на основе норбиксина (INS 160b(ii)) в консервированных или бутилированных (пастеризованных) плодах. Отдельные положения, включая положения, относящиеся к использованию эритрозина (INS 127) в консервированной малине и клубнике, остаются на рассмотрении. Эти нововведения свидетельствуют о сохраняющейся приверженности Комиссии делу обеспечения безопасности пищевых добавок, включенных в "Общий стандарт на пищевые добавки" (ОСПД), и технологической обоснованности их использования в соответствии с принципами, изложенными в преамбуле ОСПД.

Пересмотр "Норм и правил по предотвращению и снижению контаминации арахиса афлатоксинами" (CXS 55-2004)

УТВЕРЖДЕН 10 ноября 2025 года

Афлатоксины входят в число наиболее опасных гепатоканцерогенов, известных человеку; кроме того, они могут провоцировать острые и хронические заболевания и оказывать генотоксическое и иммуносупрессивное действие. В этих нормах и правилах содержится информация о рекомендуемых методах снижения содержания афлатоксинов в арахисе на различных этапах продовольственной цепочки, в том числе до и во время сбора урожая, а также в ходе транспортировки, хранения и производства товарной продукции.

В рамках своей текущей деятельности Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах проводит проверку стандартов и составляет приоритетный перечень текстов, подлежащих пересмотру. Нормы и правила были приняты более 20 лет назад с учетом сильного воздействия афлатоксинов на здоровье человека. Принимая во внимание новую информацию, касающуюся снижения содержания афлатоксинов в арахисе, Комитет внес в текст норм и правил, в частности, следующие дополнения: таблица стадий генеративного развития арахиса, в которой описывается стадия полной зрелости, представляющая оптимальную возможность для сбора урожая; добавление кормов в сферу охвата норм и правил с учетом возможностей использования побочных продуктов производства арахиса в качестве кормов; и новый раздел о влиянии обжаривания как важного процесса, способного снизить контаминацию арахиса афлатоксинами.

Максимально допустимые уровни содержания свинца в некоторых специях и кулинарных травах

УТВЕРЖДЕН 10 ноября 2025 года

Принимая во внимание токсическое воздействие свинца, содержащегося в пищевых продуктах, Комитет Кодекса по загрязняющим примесям в пищевых продуктах придает первостепенное значение установлению максимально допустимых уровней (МДУ) содержания свинца. Последствия его токсического воздействия на здоровье человека могут включать в себя нарушения развития нервной системы, в том числе снижение коэффициента интеллекта (IQ) и проблемы с концентрацией внимания у детей, нарушение функции почек, гипертонию, ишемическую болезнь сердца, нарушение фертильности и неблагоприятные исходы беременности. Хотя, в отличие от других пищевых продуктов, специи и кулинарные травы потребляются в небольших количествах, важно не забывать об

оценке безопасности уровней содержания свинца в этих продуктах, а также учитывать, как соответствующие ограничения влияют на торговлю, тем самым обеспечивая защиту потребителей и добросовестную практику в торговле пищевыми продуктами.

Таким образом, Комиссия "Кодекс Алиментариус" утвердила МДУ содержания свинца в специях и кулинарных травах, в том числе в сушеной коре (корица) и сушеных кулинарных травах. МДУ свинца, составляющие 2,5 мг/кг для специй и сушеной коры и 2,0 мг/кг для сушеных кулинарных трав, будут добавлены в "Общий стандарт на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

"Руководство по мониторингу стабильности и чистоты стандартных образцов и соответствующих исходных растворов пестицидов при длительном хранении"

УТВЕРЖДЕНО 10 ноября 2025 года

Остаточное содержание пестицидов в пищевых продуктах должно контролироваться компетентными органами в целях соблюдения максимально допустимых уровней остатков, охраны здоровья потребителей и содействия обеспечению добросовестной практики в торговле пищевыми продуктами. Как правило, соблюдение нормативных требований в отношении максимально допустимых уровней остатков пестицидов в пищевых продуктах обеспечивается с помощью методов аналитического тестирования.

Успешное проведение тестов на остатки пестицидов отчасти зависит от того, имеется ли у лабораторий доступ к так называемым стандартным образцам (СО). В связи с различными ограничениями, включая ограниченный срок годности, высокие периодические расходы и проблемы с цепочками поставок, с которыми могут сталкиваться лаборатории, возникла потребность в разработке всеобъемлющего и согласованного руководства, с помощью которого лаборатории могли бы вести мониторинг стабильности и чистоты СО для их возможного использования и после истечения срока годности, а также дальнейшего использования исходных растворов, сохраняющих свою стабильность и чистоту.

Таким образом, Комиссия "Кодекс Алиментариус" утвердила руководство, представляющее собой научно обоснованную основу для проведения мониторинга стабильности и чистоты стандартных образцов в заданных условиях и позволяющее продолжать использовать СО после истечения срока их годности, если их чистота остается в пределах допустимых значений. Это позволяет снизить периодические расходы, свести объем отходов к минимуму и обеспечить уверенность в надежности анализа остаточного содержания пестицидов.

"Стандарт на свежие финики"

УТВЕРЖДЕН 10 ноября 2025 года

Утвержденный на этой сессии "Стандарт на свежие финики" является результатом десятилетней работы различных комитетов и приветствуется как странами – производителями фиников, так и странами, участвующими в торговле финиками. Стандарт был впервые предложен в 2015 году в контексте роста объемов торговли свежими финиками и их значения в плане источников средств к существованию. Новый стандарт призван обеспечить, чтобы потребители могли быть уверены в качестве и безопасности фиников, и одновременно содействовать развитию торговли посредством согласованных на международном уровне минимальных требований и утвержденных параметров, включая классификацию по категориям в зависимости от показателей качества, размера, цвета, формы, единообразия, упаковки и других важных факторов, влияющих на качество.

"Региональный стандарт на паслен китоский" (Латинская Америка и Карибский бассейн)

УТВЕРЖДЕН 10 ноября 2025 года

Паслен китоский – это фрукт, родиной которого является андский регион Латинской Америки. Внутри он разделен на четыре отделения, заполненные зеленоватой мякотью с большим количеством мелких семян. Он богат питательными веществами и все чаще продается на экспорт, хотя в основном его закупают страны Латинской Америки. Именно поэтому данный новый стандарт на паслен китоский был принят в качестве регионального, а не международного стандарта.

Стандарт на паслен китоский устанавливает минимальные требования к качеству, которым должны соответствовать плоды для употребления в пищу. В нем также описываются допустимые дефекты и приводится информация, которая должна указываться при маркировке упаковок для сведения покупателей, наряду с указаниями на положения в отношении загрязняющих примесей и санитарно-гигиенической практики, которые должны применяться при продаже плодов паслена китоского.

Контакты

Джакомо Мартелла Отдел новостей и средств массовой информации ФАО (Рим)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru