

Телефон: +254-20-318888  
Факс: +254-20-2240066/341935/344333  
E-mail: [communication@mfa.go.ke](mailto:communication@mfa.go.ke)  
Вебсайт: [www.mfe.go.ke](http://www.mfe.go.ke)  
При ответе на это письмо, пожалуйста, укажите его номер и дату



HARAMBEE AVENUE  
P.O. BOX 30551-00100  
Найроби, Кения

Министерство международных отношений

MFA/PRO 7/8/4 VOL. XIII (93)

---

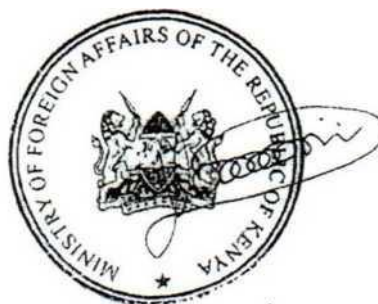
Министерство иностранных дел Республики Кения свидетельствует свое уважение Посольству Российской Федерации в Кении и имеет честь обратить внимание на Закон № 165 от 13 октября 2017 года.

Министерство желает передать прилагаемую информацию о качестве и безопасности импортируемого зерна пшеницы и продуктов ее переработки в Кению.

Министерство иностранных дел Республики Кения пользуется этой возможностью, чтобы возобновить Посольству Российской Федерации в Найроби заверения в самом высоком уважении.

Nairobi  
December, 20<sup>th</sup> 2017

Embassy of the Russian Federation  
**NAIROBI**



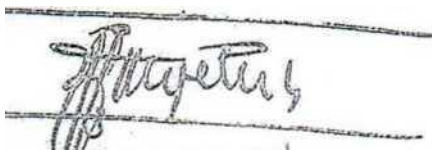
Количество пшеницы, производимое в стране, намного ниже, чем спрос, и поэтому дефицит покрывается за счет импорта в рамках Программы по выходу из ремиссии Восточной Африки (ЕАС). Согласно этой Программе, официально одобренные мукомолы импортируют пшеницу с 10% импортной пошлиной. Импортированное зерно пшеницы должно соответствовать стандартам качества, согласованным с ЕАС (см. Приложение).

Импорт пшеничной муки в государствах-партнерах по ЕАС подвергается пошлине на импорт в размере 60%. Импорт пшеничной муки на беспошлинной основе из региона ЕАС или COMESA (Общий рынок Восточной и Южной Африки) должен соответствовать правилам происхождения продукта. Правила определяют критерии, по которым продукты получают статус происхождения и, таким образом, пользуются преимущественным правом при торговле в регионе. Согласно правилам, при производстве зерновых продуктов все используемые материалы должны быть полностью произведены в стране.

На международном уровне пшеничная мука должна соответствовать стандарту Кодекса Алиментариус (Стандарт Кодекса 152-1985) в отношении качества и безопасности продуктов питания. Общие факторы качества пшеничной муки включают следующие: \_\_\_\_\_

- a) Пшеничная мука и любые добавленные ингредиенты должны быть безопасными и пригодными для потребления человеком.
- b) Мука пшеничная не должна содержать аномальных ароматизаторов, запахов и живых насекомых.
- c) Мука пшеничная не должна содержать грязи (примеси животного происхождения, включая мертвых насекомых) в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.
- d) Пшеничная мука не должна содержать тяжелых металлов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья человека.

Что касается остатков пестицидов и микотоксинов, пшеничная мука должна соответствовать МДУ, установленным Комиссией Кодекса Алиментариус. Продукт не должен содержать нежелательных веществ, микроорганизмов, паразитов и любого вещества, происходящего из микроорганизмов, в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья.



Джозеф Нгетич, HSC  
FOR: PRINCIPAL SECRETARY

### Технические характеристики пшеницы

Характеристики	Описание	Максимальные уровни содержания (МДУ)			
		Класс 1	Класс 2	Класс 3	Класс 4
Влажность	Количество воды в зерне	< 14%	< 14%	< 14%	< 14%
Стандарт качества	Натура кг/гЛ (г/0,5л)	79 (395)	75(375)	70 (350)	65 (325)
Протеин	Твердые сорта пшеницы	13	12	11,5	10,1
	Мягкие сорта пшеницы	10			
Инородные материалы	Органические вещества (например, семена сорняков, мякина, солома, эрго) и неорганические вещества (например, песок, почва, металлы,	0,4	0,7	1,3	2,4
Неперемалываемый материал, не проходящий через сито	Инородный материал, который остается на сите с 1,6-мм ячейками	0,6			
Отсев (скриннинг)	Малые зерна пшеницы, которые проходят через сито с ячейками в 2,0 мм, но сохраняются на ситах 1,6 мм	5	5	5	6
Число падения	Время, затрачиваемое мешалкой на прохождение через желатинизированную суспензию измельченной пшеницы	350	300	300	300
Съедобные зерна, помимо пшеницы	Прочие зерновые	0,5	1,5	2,0	3,0
Пшеница другого класса или сорта		3,0	3,0	5,0	5,0
Дефектные зерна	Обесцвеченные, проросшие, поврежденные вредителями, незрелые, поврежденные жарой, большое, поврежденные погодными условиями	3,0	5,0	10,0	15,0