

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 10

CX/CAC 18/41/11 Add.1

2018 年 6 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十一届会议

2018 年 7 月 2-6 日, 意大利罗马, 粮农组织总部

食典委、执行委员会及各附属机构报告中提出的事项

下列法典委员会会议¹提出了供食典委参考或采取行动的事项, 具体介绍如下。本文件还包括以通信方式工作的一个法典委员提出的事项。相关文件和讨论详情见脚注所示相应法典委员会会议报告。

参考事项

食品添加剂法典委员会第五十届会议

参考文件

1. 委员会同意发布参考文件: 《各商品委员会食品添加剂条款协调一致指南》²。
2. 提请食典委注意这一信息。

行动事项

糖类法典委员会-以通信方式工作

《非离心脱水分离蔗糖汁标准》

3. 食典委注意到其执委会第七十三届会议建议中止《非离心脱水分离蔗糖汁标准》制定工作。但食典委同意工作延长一年及向食典委第四十一届会议报告进展情况³。
4. 应食典委第四十届会议要求, 哥伦比亚(糖类法典委员会主持国)根据 [CL 2015/19-CS](#) 通函所述“范围”编写了标准草案修订版。在 [CL 2017/84-CS](#) 通函中发送

¹ 由于疏忽而遗漏的食品添加剂法典委员会第五十届会议所提供的一条信息也在本文件中列明。

² REP18/FA 第 48(vii)、(viii)段和附录 XI

³ REP17/CAC, 第 118 和 123 段。

草案以征求意见。回应 CL 2017/84-CS 通函时提交的意见显示，包括产品名称和范围在内的一系列问题尚未解决⁴。

5. 对回应 CL 2017/84-CS 通函时提出的意见进行了审议之后并考虑到食典委第四十届会议的要求，哥伦比亚作为糖类法典委员会主持国提议将此标准草案名称改为“红糖（常用名或俗名）标准草案”，并向食典委第四十一届会议提交了“解释性说明”（附录 I）和标准草案（附录 II）供审议。

6. 提请食典委：

- **注意**回应 CL 2017/84-CS4 通函时所提交的意见；
- **注意**本文件附录 I 和附录 II 中的解释性说明和标准草案；
- **审议**此项标准制定工作的今后步骤，同时考虑到食典委第四十届会议提出的建议、回应 CL 2017/84-CS 通函时提交的意见及本文件附录 I 和附录 II 中所载列糖类法典委员会主持国的解释性说明和标准草案。

⁴ 回应 CL 2017/84-CS 通函时提出的意见见此链接：http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-41%252FWD%252FWD%252FComments-in-reply-CL2017_84CompilationX.pdf

“非离心脱水分离蔗糖汁”标准草案的 背景和解释性说明

背景

1. 作为糖类法典委员会主持国，哥伦比亚很高兴介绍“非离心脱水分离蔗糖汁”修订标准草案（参见附录 II）现状，此项标准草案提交食品法典委员会（食典委）审议。
2. 食典委第三十八届会议将此项标准草案退回步骤 6，征求关于以下方面的意见：产品名称、范围、物理和化学特性、标识、分析方法。
3. 食典委第三十九届会议要求糖类法典委员会阐明此标准的范围，提供关于此标准草案所确定范围的国际支持方面证据和证明。
4. 食典委第四十届会议将工作延长一年，因而糖类法典委员会能够继续制定此标准并向食典委第四十一届会议报告进展情况。
5. 哥伦比亚作为糖类法典委员会主持国，按照食典委要求并对食典委第四十届会议进行回应，对巴西、哥斯达黎加、古巴、日本、肯尼亚、墨西哥、美国、苏丹、泰国按 CL 2017/84-CS 通函提交的意见进行审议之后，向食典委提交以下解释性说明和标准草案提案供审议。

解释性说明

产品名称

6. 此节全文修改。标准草案名称全改。产品名称为“红糖（各国都知道的常用名或俗名）标准草案”。
7. 此项修改的主要原因是，哥伦比亚作为糖类法典委员会主持国，过去 6 年来一直在研究“红糖”出口刺激手段。主要由于“红糖”这一名称的产品定位，红糖出口量平均增长约 59%，从 2012 年的 720 吨增至 2017 年的 4387 吨。通过这一产品名称变动，使消费者了解到，相较于其他糖品，这一产品具有不同感官和营养特征。
8. 有鉴于此，糖类法典委员会认为让消费者知道此商品是本地产品很重要，以及此产品虽然源于甘蔗而且通过生产程序主要用于提供“甜味”，但营养成分和感官质量不同于一般糖品。
9. 因此，先前拟议产品名称“非离心脱水分离蔗糖汁”使食典委许多成员感到困惑，因为此名称产品可能指源于甘蔗汁的液状产品。因此，我们提出的定义“常用名或俗名”可避免混淆和困惑，使世界不同地区消费者都知道是哪个产品，便利贸易，有别于其他糖品。常用名将在脚注中说明。

第 1 节 范围

10. 对范围做了部分修改。产品名称由“非离心脱水分离蔗糖汁”改为“红糖（各国都知道的常用名或俗名）”。

11. 食典委一名成员提出了一项意见，旨在说明哪些产品从蔗汁成分重组获得。为了回应此项意见及避免混淆，哥伦比亚作为糖类法典委员会主持国认为有必要修改本节“范围”内容，说明该产品与甘蔗成分再加工后所获产品或其副产品（如糖、糖蜜、糖浆等）完全不同，以防止不规范做法，保证所售产品为天然产品和甘蔗加工后的直接产品，不会因提供由已加工产品制作的产品而误导消费者。

第 2 节 产品定义

12. 对此节做了部分修改。“非离心脱水分离蔗糖汁”这一名称改为“红糖”（各国都知道的常用名或俗名）。

13. 添加了“含量”一词，以便更加清楚地说明产品制作过程。此外，还说明产品未经净化或离心分离，并且正如食典委一名成员所指出的，外观可为固体或任何形式的成形和/或颗粒。

14. 添加苯酚、黄酮、维生素等组成元素，因为这些元素是特征性不同组分，尽管标准草案在 3.2.4 节的物理化学表中并未提及定量规格。

15. 为了回应收到的一项意见，标准草案表明根据针对中等规模至大规模生产者的技术标准 TISI 1342/2539 生产的产品与哥伦比亚生产的一个产品非常相似，因为其符合污染物和食品添加剂水平相关的参数。

16. 关于哥伦比亚生产的块状产品，产品符合食典委一个成员针对小规模生产者给出的定义（根据技术标准 TISI 759/2548）。

第 3.1.1 节 基本成分

17. 此节基本没有改动。此节并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 3.2.1 节 色泽

18. 此节有部分修改。“非离心脱水分离蔗糖汁”这一名称改为“红糖（各国都知道的常用名或俗名）”。其他部分无改动。

第 3.2.2 节 风味和香气

19. 此节基本没有改动。此节并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 3.2.3 节 缺陷

20. 此节基本没有改动。此节并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 3.2.4 节 物理和化学特征

21. 对此节做了部分修改。“非离心脱水分离蔗糖汁”这一名称改为“红糖（各国都知道的常用名或俗名）”。再次申明标准草案中的产品构成均以干成分表示。这并非意味着提到的两类(固体或成形和颗粒)不再含有任何水分。

- **灰分 (% m/m)**：保持 0.9 最低值，不设最高值。值得注意的一点是，列明灰分的最低值目的是为了在加工过程中保持矿物质含量，因为这些矿物质给食品带来不同营养

因子，采用不同加工方法时一般会失去。没有列明灰分的最高值是因为甘蔗生长的土壤多变及某些地区可能执行不同肥料计划。

- **总糖（蔗糖）（% m/m）**：最高值调至 91（%m/m），不设最低值。在收到的各项意见中，只有一个代表团在成分表中提出 70%最低值，这会破坏产品成分的平衡，从而意味着高还原糖值，超过 20%，这一情况会影响产品外观及其保质期。
- **总糖（还原糖）（% m/m）**：糖类法典委员会设定最低值为 5.3（%m/m），不设最高值。设定这一数值时考虑到收到的意见及对于从国内不同地区所收集固体或成形和颗粒状多个“红糖”样本进行的物理化学特性技术评价结果。这一百分率系根据蔗汁 PH 值、烹饪时使用的时间和温度等因素及相较于其他糖品的营养和感官差异得出。糖类法典委员会认为使用与产品性质不相符的一个更低数值，在技术和商业方面不可行。
- **蛋白质%（N x 6.25）**：考虑到食典委一名成员提出的意见，以前在标准草案中提出的最低值 0.2（N x 6.25）继续保持。糖类法典委员会重申，还原糖含量与产品物理化学特征给出的灰分和蛋白质含量等其他因子，都是此商品相较于普通糖品及其相似衍生物的区分因素的一部分。

第 4 节 食品添加剂

22. 此节基本没有改动。此条款并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 5 节 加工助剂

23. 此节基本没有改动。此条款并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 6 节 污染物

24. 此节基本没有改动。此条款并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 7 节 卫生

25. 此节基本没有改动。此条款并非征求意见的主题，也没有因其他章节修改而变动。

第 8 节 标识

26. 对此节做了部分修改。“非离心脱水分离蔗糖汁”这一名称改为“红糖（各国都知道的常用名或俗名）”。然后，由于固体产品因其吸湿性而可能出现重量差异，可对此节进行审议。

27. 重申此条款应由食品标签法典委员会审议。

第 9 节 分析和采样方法

28. 对此节做了部分修改。总糖分成还原糖和非还原糖，对其采用不同分析和采样方法。对于此条款，糖类法典委员会考虑了美国分析化学家协会（AOAC）的方法，因为该协会得到国际公认且其方法在世界上普遍采样。糖类法典委员会认为，不宜采样“糖品统一分析方法国际委员会”的方法，原因在于此产品统一糖品的技术不同。

29. 重申此条款应由分析和采样方法法典委员会确认。

红糖（常用名或俗名⁵）法典标准草案 （步骤6）

1. 范围

本标准适用于第2节中定义的供人类消费，包括用于餐饮或预包装的红糖（常用名或俗名），以及所说明的供随后加工的产品。本标准不涵盖从其成分重组所获产品。

2. 产品定义

“红糖（常用名或俗名）”指任何形状和外观、固体或任何形式的成形和/或颗粒状的产品，此产品须由甘蔗属甘蔗汁熬制而成，未经离心分离和纯化，保持其构成要素如蔗糖、葡萄糖、果糖、苯酚、黄酮、矿物质和维生素。此产品不得部分或全部由已加工糖品或糖浆制作而成。

3. 主要成分和质量要素

3.1 构成

3.1.1 基本成分

甘蔗属甘蔗汁。

3.2 质量要素

3.2.1 色泽

“红糖（常用名或俗名）”颜色为淡棕色至深棕色，取决于甘蔗品种、栽培区农业生态条件和生产过程中所使用技术等因素。

3.2.2 风味和香气

为此产品特有风味和香气。此产品不得有任何其他令人不快的气味。

3.2.3 缺陷

此产品不得有异物、发酵迹象、霉菌侵袭、昆虫和/或其碎片或软化等缺陷。

3.2.4 物理和化学特征

“红糖（常用名或俗名）”应酌情符合下表所示条件。

⁵ 红糖（panela）一词在其他国家和地区使用的常用名或俗名：Chancaca（智利、厄瓜多尔、秘鲁）；Gur o Jaggery（印度）；Jaggery、Khandsari（南亚）；Kokutou、kurozatou（日本）；Mascabado（菲律宾）；Panela（玻利维亚、哥伦比亚、洪都拉斯、尼加拉瓜、巴拿马等国家）；Papelón（委内瑞拉和中美洲一些国家）；Piloncillo（墨西哥）；Rapadura（巴西、古巴）；Tapa de Dulce、Dulce Granulado（哥斯达黎加）。

项目	干成分	
	数值	
	最低	最高
灰分 (% m/m)	0.9	--
蔗糖 (% m/m)	--	91
还原糖 (% m/m)	5.3	-
蛋白质% (N x 6,25)	0.2	-

湿度	最高值
“固体”状(%)	9.0
“颗粒”状(%)	5.0

说明：湿度是“固体”状与“颗粒”状的区分因素。

4. 食品添加剂

本标准涵盖的产品不允许使用添加剂。

5. 加工助剂

本标准所涵盖产品中使用的加工助剂应符合《加工助剂物质使用指南》(CXG 75-2010)。

6. 污染物

6.1 本标准所涵盖产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》(CXG 193-1995)中最大限量值规定。

6.2 本标准涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

7. 卫生

7.1 建议本标准规定所涵盖产品在制备和处理时需遵守《食品卫生通用原则》(CXP 1-1969)相关章节,以及其他相关的法典文本,例如《卫生操作规范》和《操作规范》。

7.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定和应用原则与准则》(CXG 21-1997)制定的微生物标准。

8. 标识

本标准条款所涵盖的产品应依据《预包装食品标识通用标准》(CXG 1-1985)进行标识,还应符合以下规定。

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称“红糖”之后加上原产国或零售国所接受的常用名或俗名。

8.1.2 外观形状应作为名称的一部分，具体如下：

- (a) 红糖（常用名或俗名）（产品常用名，如“固体红糖”）。
- (b) 红糖（常用名或俗名）（产品常用名，如“颗粒红糖”）。

9. 分析和采样方法

项目	方法	测定法
湿度	AOAC 925.45 A. 真空干燥	重量法
灰分	AOAC 900.02 A. 方法 1	重量法
总糖（蔗糖）（% m/m）	AOAC 923.09 已修改	容量法（氧化还原）
还原糖（葡萄糖）	AOAC 935.62 已修改	容量法（氧化还原）
蛋白质	AOAC 920.176 已修改	原料蛋白 (N x 6.25)