

2009年6月

食品法典委员会



联合国
粮食及农业组织



世界
卫生组织

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 7

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第32届会议,

2009年6月29日-7月4日, 意大利, 罗马, 粮农组织总部

修正法典标准和相关文件

(秘书处准备)

引言

食典委一直审议修订法典标准和相关文本。修订程序经适当变通后适用于法典标准的制定, 不过按照委员会的看法, 一个法典委员会提出的一项修正案是编辑性的或虽是实质性的但可根据委员会在步骤 8 通过的类似标准的规定作相应修改时, 食典委可以决定省略该程序中的其他任何一个或几个步骤¹。

根据法典标准和相关文件的修订和修正程序指南², 秘书处一直在审议取消或解散的法典附属机构或者无期限休会的法典专业委员会制定的法典标准和相关文本, 并且决定是否必要进行修订, 特别是食典委决定中出现的修订意见。如果确定需要进行编辑性修正, 那么秘书处将准备拟议修正案, 提交食典委进行审议并通过。

食典委将最终决定提交的议案是修正还是修订, 并决定拟议修正案是编辑性的还是实质性的。食典委决定标准的修正或修订是否必要。

如果是编辑性的修正, 则由食典委按照统一程序在第 8 步采纳修正。如果是拟议修订案及一个附属机构同意的修订, 则由食典委按照统一程序在第 5 步采纳修正。其他情况下, 如果食典委同意把该议案作为一项新工作, 如相应机构仍然存在的话, 则由适宜的附属机构对新工作进行考虑。如果这样的机构不存在, 食典委将决定如何采取最好的方法处理该项新工作。

本文件包括三个部分:

第 I 部分: 对法典标准和相关文本的拟议修正。

第 II 部分: 考虑修订或撤回的文本。

第 III 部分: 某些商品标准中污染物部分的修订和食品中污染物通用标准(GSCTF)的修正。

第 I 部分: 对已通过的法典标准和相关文本进行的编辑性修订

1. 对附件的参照

¹ 《程序手册》中“法典标准和相关文本的制定程序”引言。

² 《程序手册》中“法典标准和相关文本的制定程序”第 5 部分。

1.1 背景

食典委在 28 届大会（2005）废除了第 22 届通用原则委员会提交的接受程序建议；对部分标准和相关文本也随即进行了修正。但是，当时没有对附件的参考文献进行讨论。

第 31 届食典委讨论了秘书处提出的修改，因为各种标准衍生的修订可以确保整个法典标准的一致性。在这些修正中，建议审议声明中出现的一些标准和提及的取消接受程序。

食典委提出执行委员会上关于相同的法典标准的不同部分其适用性的定义不同的问题：世界贸易组织（WTO）不可能区别单个法典标准不同部分之间的术语。

食典委同意执委会关于请法典秘书处列出所有标准的名单，包括上面提到的文本或者相似的文本（见下面 1.2），将该名单提交第 25 届通用原则委员会，就如何处理这一问题的一致性给出意见。³

第 25 届通用原则委员会没有就这一问题详细讨论，因为文件提交太晚，并且这项议题应包括在目前的文件中由食典委进一步讨论，特别是应进一步讨论关于提议删除有关法典标准接受的条款。⁴

1.2 包括附件地位声明的标准

接受声明：“本标准附件包括不适用于食品法典一般原则中 4.A (I) (b) 部分对接受定义的规定。”

自愿申请声明：“本文本适用于商业伙伴的自愿申请，不适用于政府申请。”

标准	接受声明	自愿申请声明
1995 年采纳的所有谷类、豆类标准 ⁵	标准	-
动物脂肪标准 CODEX STAN 211-1999	-	标准
专用标准未涉及的食用油脂 CODEX STAN 19-1981	-	标准
植物油标准 ODEX STAN 210-1999	-	标准
橄榄油和橄榄油渣标准 CODEX STAN 33-1981	-	标准
蜂蜜标准 CODEX STAN 12-1981	-	标准和附件
食糖标准 CODEX STAN 212-1999	标准	附件
食用酪蛋白产品标准 CODEX STAN 290-1995	标准	附件
乳脂产品标准 CODEX STAN 280-1973	标准	附件
乳粉和稀奶油标准 CODEX STAN 207-1999	-	附件
Mozzarella 干酪标准 CODEX STAN 262-2007	-	附件
切达干酪标准 CODEX STAN 263-1966	-	附件
Edam 干酪标准 CODEX STAN 265-1966	-	附件
高达干酪标准 CODEX STAN 266-1966	-	附件
Emmental 干酪标准 CODEX STAN 269-1967	-	附件
Saint-Paulin 标准 CODEX STAN 271-1968	-	附件
菠萝伏洛干酪标准 CODEX STAN 272-1968	-	附件
Coulommiers 标准 CODEX STAN 274-1969	-	附件

³ CX/GP 09/25/11/7

⁴ ALINORM 09/32/33, 第 104 – 106 段

⁵ 连同其他参考接受程序，编写谷物和豆类最新期刊时无意中删除了声明。根据决定，错误将在将来出版的版本和法典网站上进行更正。

Camembert软质奶酪标准CODEX STAN 276-1973	-	附件
布里白乳酪标准CODEX STAN 277-1973	-	附件

1.3 附件在法典标准中的作用- 一般作用

1994 年和 1999 年讨论了在附件中赋予不同地位的声明，某些商品委员会的具体标准文本和通用原则委员会、执行委员会和食典委的一般观点。这次讨论与审议接受程序和 WTO 协定下的法典文本的地位有关。接受程序是卫生与植物卫生措施协定（SPS）和技术性贸易壁垒（TBT）协定的讨论结果，而附件的作用仅与 TBT 协定有关，这是因为附件是对质量的规定。

根据“在 WTO 协定下审议法典文本的作用”，第 22 届食典委大会（1997）通过了几项关于制定法典文本的建议及与 WTO 协定相关的建议；特别是以下几条建议：

“就使用“咨询性”所造成的混乱及无满意的定义和SPS和TBT协定不能明确区分强制性和咨询性的文本，应停止在法典框架中使用“咨询性”，同样禁止使用“强制性”。

通用原则委员会通过了所有TBT“标准”定义下的法典文本，包括标准及其附件，并且通过了基于接受的差别（根据法典程序）与WTO框架无关(ALINORM 99/33A, paras 58-61)。

1.4 现况

自这个领域开始讨论时，这种情况就有了重要的发展。在应用 WTO SPS、TBT 协定和在 WTO 协定框架下发展和使用法典标准中积累了丰富的经验。TBT 委员会（通用原则委员会认可的）提供了下面的声明是 TBT 协定下的“标准”定义涉及了所有法典文本，并参考标准中的任何部分不同地位，而标准可能不适用于目前的文本。

法典文本是为了方便政府的使用；他们是自愿性的，并且程序中没有对此进行规定，一旦标准被采纳，由各法典委员会或法典委员会决定标准的使用对象及使用方法。

以下是对接受和法典文本的地位的讨论，修改了许多商品标准，并将单一标准的各种规定纳入到了一般标准中，无附件或特殊声明的情况占了多数。标准或附件中两个不同的声明表示除一般的方法外，以下法典标准和目前出版的仅是少数标准（见 1.2）。

大多数商品标准使用的版式不会产生任何特别的困难或贸易障碍。上面提到的标准的“自愿性附录”中的规定不会产生特别的特别的问题，也不会相关的贸易争端中进行声明。

随着接受程序的废止，大部分的参考也随之从法典中删除（第 28 届食典委已通过），即从相关标准的声明中删除接受参考（谷类，食糖和酪蛋白制品）内容，这些相关标准应与其他规定采取一致的方法。

1.5 商品委员会附件的讨论

A 在附录中列出了对附件声明的标准名单，并且下面给出了每一个具体情况的背景：

1.5.1 谷物和豆类委员会

在食典委和通用原则委员会进行一般性讨论之前，不同地位的附件问题在谷物和豆类委员会(CCCPL)上提出来。当修订的标准涉及了委员会的职责范围时，该委员会通常按照食典委 1991 年提出的建议对标准进行修改或简化，特别是将不必要的规定列入附件或操作规范。

1994 年召开的谷物和豆类法典委员会（活动中的委员会）最终确定的有关标准优先于一般接受的讨论。那时，各委员会提出的一般观点是根据 WTO 框架下法典文本的地位确定的。如果没有包括接受声明，CCCPL 的讨论中就不会显示出通过标准定稿的附件的内容。1995 年食典委就采纳了谷物和豆类修订标准。因为这些年没有对接受程序进行修改，及标准也没有进一步修订，也没有重新考虑这项声明，并且保持不变。

1.5.2 油脂委员会

当商业伙伴对标准的情况和有关自愿使用附件进行讨论时，修订中的油脂标准草案实际上仅包括了声明。油脂法典委员会对一般原则进行讨论之前，提出了附件声明问题，并进行了广泛讨论。

这种情况类似于 CCCPL，如果附件中不包括这项规定而对标准定稿没有达成一致意见，这是因为法典文本的地位和某些代表团的观点是附件中的潜在贸易问题。

1.5.3 食糖委员会

接受声明出现在 1999 年通过的食糖标准修订案中，此外，自愿性申请声明出现在食糖标准修订案的附件中。通过信函的方式对这项标准进行了修订，并且没有对这些声明进行详细讨论。2000 年食糖委员会单独召开了一次会议，其主要任务是修订蜂蜜标准和一些关于食糖的规定。该委员会没有讨论标准和附件中的声明。但是，在讨论蜂蜜标准时，该委员会通过了标准和附件中自愿性申请的声明，并指出这是法典正常的做法（如，油脂标准）。这两个标准制定过程的差别，说明了由同一个委员会制定的两个标准的声明缺乏一致性。

1.5.4 乳与乳制品委员会(CCMMP)

乳与乳制品两项标准包括了标准中的接受声明和附件中的自愿申请声明。其他文本-主要是各个干酪标准-包括了商业伙伴在附录中提出的自愿申请的声明。当对单个干酪标准进行修订时，CCMMP 没有对附件作明确的决定。但是，修订乳清粉标准时，第 5 届 CCMMP “指出列在与食品法典委员会相关标准的附录中的可选择质量指标作为一个整体删除。这个决定导致了标准中的引言被删除，与提议的自愿性相关的内容” (ALINORM 03/11 第 73 段)。

1.5.5 其他标准

根据食典委之前提出的建议，审议了许多标准，因此，根据有关产品的性质，合并了规定或采取了不同操作方法。然而，各委员会中没有就其地位在附件中列出声明的其他案例。特别是新鲜果蔬，加工水果和蔬菜，植物蛋白产品，特殊膳食用食品和“各种”产品的情况。

例如鱼和鱼制品，将非必需的规定列入《鱼和鱼制品操作规范》中“选择性规定”下的相关部分，因为考虑到为提供有用的参考产品质量；这些部分的一些内容仍然是操作规范的一部分内容。

在制定标准时将优先考虑及修订谷物标准，而不是推迟修订。标准中不包括附件和所有规定，如对缺失率的规定；参见，如大枣标准(CODEX STAN 143-1985)。规定非基础特征的另外一种方法是列入主要标准“可选择规定”部分，如肉汤标准(信函方式修订)。

1.6 建议

食典委的讨论不应将附件及其相关文件规定内容作为重点；而应由相关委员会讨论。

考虑到之前的结论是协定中“标准”的定义包括所有的法典标准，食典委应重点讨论，由政府间组织规定各政府不应使用标准中的一部分是否适合以及这是否是 TBT 协定相关的议题。

按照这一办法，请食典委对以下建议进行讨论：

- (1) 所有声明指出应删除存在不同地位的附件和标准。
- (2) 如果食典委不同意删除所有的声明，就应讨论将删除有关接受声明的建议（自接受程序被废止并提到它所造成的混乱）作为第一步并进一步对怎样处理自愿性申请声明进行讨论。
- (3) 食典委可以对提供法典标准采取以下统一的行动并保证充足的更新时间：
 - a. 为保留附件中标题为“其他规定”或“可选择规定”中的内容，或主要标准中标题为“可选择规定”中的章节，如上面提到的标准。
 - b. 考虑到与产品必需的质量相关的规定，建议谷物和豆类委员会和食糖委员会讨论工作范围中涉及的标准，以确定是否需要保留附件及确定目前附件中是否包括了此项规定，也将附件纳入了标准或已从标准中删除。这个建议可能短时间内不可行，因为委员会已经休会。目前阶段可能解决的方法是保留不包括接受声明/自愿申请的附件，写一个简单的描述性标题，如 a. 条中提到的围了建立一些区分标准本身和附件中“必需质量要求”的方法，而没有大幅度对标准进行修改。

- c. 建议油脂委员会重新对附件进行讨论。考虑到对附件进行有规律的审议和更新，特别是植物油的命名，这个规定对产品的描述是非常重要的，并且不建议删除此规定。油脂委员会可以考虑这些规定是否可以纳入到标准中。
- d. 建议乳与乳制品委员会重新对附件进行讨论。

2. 带入原则的参考（第1卷）

2.1 背景

食品法典同意从原料或其他食品成分中带入的食品添加剂，并且许多商品标准在食品添加剂部分也规定了带入原则。下面列的 15 项标准是参照食品法典第 1 卷的第 5.2 部分的第 3 部分（允许带入原则的条件）“与添加剂带入食品相关的原则”（以下简称“带入原则”）的规定。第 17 届法典大会通过了由第 18 届食品添加剂法典委员会(CCFa) (ALINORM 87/12, 附录IX)提出的这项原则。

2.2 参考食品法典第1卷的“带入原则”的标准

罐装婴儿食品标准(CODEX STAN 73-1981),咸牛肉(CODEX STAN 88-1981), 午餐肉(CODEX STAN 89-1981), 熟火腿 (CODEX STAN 96-1981), 熟制的腌猪蹄膀(前腿) (CODEX STAN 97-1981), 熟制的腌肉肠(CODEX STAN 98-1981), 速冻花椰菜(CODEX STAN 110-1981), 速冻菜花(CODEX STAN 111-1981), 速冻芽甘蓝(CODEX STAN 112-1981), 速冻黄荚菜豆(CODEX STAN 113-1981), 速冻法国炸土豆(CODEX STAN 114-1981), 速冻整粒玉米(CODEX STAN 132-1981), 速冻玉米芯(CODEX STAN 133-1981), 速冻胡萝卜(CODEX STAN 140-1983) 和较大婴儿(CODEX STAN 156-1987)

2.3 现况

最近，同意并将食品添加剂带入原则的应用条件列入《食品添加剂通用标准》(GSFA, CODEX STAN 192-1995)前言的第 4.1 部分。《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)和《婴幼儿谷基食品标准》(CODEX STAN 74-1981)参照了 GSFA 中的此款规定代替了食品法典第 1 卷“带入原则”。

GSFA 认可了第 17 届法典大会通过的“带入原则”，在前言的第 4 部分的脚注 10 注出了“带入食品的食品添加剂”。但是，脚注没有对“带入原则”和 GSFA 中对带入规定之间关系进行解释。特别是在 GSFA 的补充规定中，没有强调“带入原则”是否被 GSFA 的第 4 部分所取代或仍有效。如果原则仍然有效，也没有在 GSFA 的补充规定中强调其价值。

2.4 建议

为了保证食品法典的一致性和避免重复及符合之前的‘删除或代替参考’决定⁶，**提请食典委讨论：**

- 用 GSFA 前言第 4.1 部分内容代替商品标准中提及的食品法典第 1 卷“带入原则”的第 3 部分，以及删除 GSFA 前言中的脚注 10，取消“带入原则”，如果食典委认为可以以 GSFA 的第 4 部分代替“带入原则”；或
- 请 CCFa 解释“带入原则”与 GSFA 之间的关系，特别是前者是否已被后者代替或仍然有效，并且提出相关的建议提交给第 32 届法典大会进行进一步的讨论。

为了减轻参考，将“与食品中带入食品添加剂相关原则”和 GSFA 前言的第 4 部分复制在本文的附件中。

3. 参考第2卷（供参考）

一些法典文本- CODEX STAN 229-1993（农药残留的分析：推荐方法），CAC/GL 33-1999（确定最大残留限量(MRLs)的农药残留推荐采样方法)和CAC/GL 40-1993（农药残留分析：农药残留分析中良好实验室操作指南）-包括参考第2卷中的文本以解决农药残留，这仍然是有效的，因为这没有被

⁶ ALINORM 08/31/REP 第 88 段; ALINORM 08/31/8, 第 3.1 部分

其他文本代替以及没有不同的辨别码。农药残留法典委员会同意请法典秘书处准备一份不相符合的分析，以在下届会议作出决定。⁷

4. 食品标签委员会⁸

4.1 预包装食品标签通用标准(CODEX STAN 1-1985)

第 4.2.3.3 部分：该委员会提及第 31 届法典大会通过了《食品添加剂分类名称和国际编码系统》(CAC/GL 36-1989)修正案并讨论了统一这两个标准文本的必要性，该标准包括在第 2 部分中的一个工艺功能修订名单，这个修订名单与《预包装食品标签通用标准》(CODEX STAN 1-1985)中的工艺功能不同。该委员会讨论了下面这个修订提案及是否将这个调整作编辑性或实质性的修改。在最后有权决定是否对修正案进行编辑性或实质性的修改在于食典委的声明后，该委员会同意将统一后的提案列入目前的文件中，这样可以使所有的代表团对将来的修正案进行研究。

以下是 4.2.3.3 部分中工艺功能修订名单：

- | | |
|---------|---------|
| • 酸度调节剂 | • 增香剂 |
| • 酸 | • 面粉处理剂 |
| • 抗结剂 | • 发泡剂 |
| • 消泡剂 | • 胶凝剂 |
| • 抗氧化剂 | • 上光剂 |
| • 漂白剂 | • 保湿剂 |
| • 膨胀剂 | • 包装气体 |
| • 碳化剂 | • 防腐剂 |
| • 载体 | • 推进剂 |
| • 着色剂 | • 膨松剂 |
| • 护色剂 | • 螯合剂 |
| • 乳化剂 | • 稳定剂 |
| • 乳化用盐 | • 甜味剂 |
| • 固化剂 | • 增稠剂 |

第 4.3.1 部分：食品标签委员会通过了以下修正案：

用“营养标签.....”的描述代替“标签上的营养信息声称.....”（仅限英文和西班牙文版本）。

4.2 声称通用准则(CAC/GL 1-1979)

第3.4(a)部分：该委员会同意对文本做以下的声明：“（a）根据由特殊膳食营养与食品法典委员会制定的权限下的法典标准或准则的规定，以及这些准则中规定的原则”。

4.3 营养标签指南(CAC/GL 2-1985)

指南的目的：委员会同意修订最后一句中的描述“营养的声称是”为“营养声称是”（仅限英文和法文版）

第2.3部分：委员会同意修订“营养声明”为“营养素声明”（仅限英文和西班牙文版）

第2.7部分：膳食纤维的定义应与CCNFSDU制定的定义一致，食典委可能会采纳此定义。

第3.2.6.2部分：委员会同意用“主管当局”代替“有权限的国家权威部门”，如果出于对食品标签委员会的考虑，术语“主管当局”的意思是“官方政府机构拥有权限”，如CAC/GL 32-1999中第2.2部分的定义。

⁷ ALINORM 09/32/24, 第 9 和 10 段

⁸ ALINORM 09/32/22, 第 8 段到第 10 段 和第 106 段到第 121 段

委员会也同意将委员会关于“主管当局”术语的观点传达给食典委，应定义于程序手册的法典范围。

第3.2.7部分：委员会同意将“3.2.7”改为“3.2.6”（仅限英文和法文版）。

脚注4：该委员会同意删除“在*营养标签指南*第3.2.7（营养素的计算）部分的提案”。

脚注5：委员会同意将“3.2.4.1”改为“3.2.6.1”。

第5部分：该委员会同意删除这一部分，因为这主要是该委员会自身和所有的法典文本都要经过食典委审议。

4.4 有机食品的生产、加工、标签及销售指南(CAC/GL 32-1999)

第8部分：由于此部分包括了对该委员会提出的关于如何组织更新指南的工作，所以委员会同意删除此部分内容。

委员会没有讨论以后的修订案：

脚注13：第8部分的脚注参考可以删除。

“这些标准里提到的化学加工过程是一种中间过渡办法，以及为与指南中的第8部分的规定一致，应重新审议这个过程。

第5.3部分：该部分的最后一句话参照第8部分可以删除：

“5.3 因为提供物质名单的最初目的，附件2的清单是公开的及用以按照现有标准纳入新物质或删除已有物质。当某国家提出纳入或修改附件2清单中的物质时，必须提交该物质的详细描述，以及其适用条件，该条件是用以证明其满足5.1小节中所述的各种要求。要求修订名单的程序需按照本指南第8小节中的有关要求进行。”

5. 婴幼儿配方粉卫生操作规范(CAC/RCP 066-2007)

附件I的脚注20：参考食品控制条款需要完善：

“食品安全目标和执行目标的相关微生物标准。M. van Schothorst, M.H. Zwietering, T. Ross, R.L. Buchanan, M.B. Cole和国际食品微生物标准委员会(ICMSF), 食品控制20(2009) 967-979”

(注：ALINORM 09/32/26 脚注1 增加相同的内容，若食典委采纳了该意见，规范的附录III就是法典的附件II)

6. 网站链接

一些法典文件包含在外部网站的参考。如，即食类坚果和待加工坚果食品：杏仁、榛子和阿月浑子中黄曲霉毒素污染采样方案，列在法典标准193-195，作为资料来源链接到一个无效网址 [<http://www5.bae.ncsu.edu/usda/www/ResearchActDocs/treenutwg.html>]。另外一个有效链接是 [<http://www.bae.ncsu.edu/usda/www/ResearchActDocs/treenutwg.html>]。问题是如何保证链接的始终有效？

许多网站的存在时间都较为有限，作为参考文献并不可靠，这就使得网站非常不适宜纳入标准和相关文件。法典秘书处要保证所有链接处于最新状态是很困难的。

只有在绝对必需及确保该网络链接通畅的情况下，各分委员会可以考虑将该链接纳入。当某网站链接通告无效后，秘书处有权对委员会现有的网络链接进行更正。若不清楚如何替换链接，则应将问题提交相关委会或食典委。

7. “主管当局”术语的使用

营养与特殊膳食用食品委员会提出有关代表团的术语“国家权威机构”或者“权威国家机构”在法典文件中将不再使用，同时法典秘书处建议在第32届食品法典委员会⁹上讨论关于法典标准各项修订

⁹ ALINORM 09/32/26, par. 87 第 87 段

条目的文件。考虑到CCFL的讨论结果，秘书处可能建议使用“主管当局”这一术语，与目前CAC/GL 32-1999中的定义一致，并且可能纳入程序手册。

8. 参考加工果蔬法典标准中预包装食品采样方案(CODEX STAN 233-1969)

鉴于法典标准233-1969已取消，取而代之的是采样方案法典通用指南(CAC/GL 50-2004)，法典委员会的附属机构应遵照该指南制定出适宜的样品采样方法，并标准化。该标准中引用的许多法典中关于加工果蔬标准应采用加工果蔬标准委员会制定的最新标准，这是参考“6.5 AQL的适当的采样计划”做出的考虑。

第II部分：需要修订或者取消的文件（供决定/参考）

CAC/RCP 7-1974: 牛猪畜体的分类体系

CODEX STAN 88-1981: 咸牛肉

CODEX STAN 89-1981: 午餐肉

CODEX STAN 96-1981: 熟制腌火腿（后腿）

CODEX STAN 97-1981: 熟制的腌猪蹄膀（前腿）

CODEX STAN 98-1981: 熟制的腌肉肠

（1991年全部修订）

CAC/GL 15-1991: 加工肉禽制品中非肉类蛋白制品的使用

第31届食品法典委员会已经提到以上法规标准需要更新，这与执行委员会的提议是一致的。在作出任何决定之前，先由秘书处请政府对这些法规标准的使用和合理性提出意见。¹⁰

秘书处随即发出文件CL 2009/2-CAC，标题为征求意见和信息：一些旧法典标准和相关文件的使用和合理性。收到了来自澳大利亚、加纳和肯尼亚的回复。提请委员会讨论如何处理此类事项。

澳大利亚：接受相关标准的同时还遇到关于这些法典标准继续使用或者说是合理性的问题。我们非常感激使用这些标准的其他法典成员国，并且在必要时支持标准的修订工作，使其与现行办法和规范保持一致性。但是如果食典委发现并没有成员国愿意修订这些标准，澳大利亚将会赞同取消所有列出的标准，因为这与我们国家内和出口要求都不一致。

加纳：以下标准在加工肉类制品的贸易中仍有使用，因此应当保留，必要时再进行修订。

- CODEX STAN 98-1981: 熟制的腌肉肠；
- CODEX STAN 97-1981: 熟制的腌猪蹄膀；
- CODEX STAN 96-1981: 熟制腌火腿；
- CODEX STAN 89-1981: 午餐肉
- CODEX STAN 88-1981: 咸牛肉

肯尼亚：我们已经对文本进行了审核，并建议修订文本。观点已在LIM文件提出。

第III部分：修订某些商品标准的污染物部分/修订食品中污染物通用标准(GSCTF)

1. 修订商品标准中污染物和农药部分

第32届食典委会议（2008年）上对商品标准框架中的污染物部分进行了修订。目前法典标准中对污染物和农药有关章节的表述和内容因涉及的物质和采纳时间不同而有所差别，措词同样因时而异。当同时出现两段关于污染物和农药的表述时，而且它们都与现行规定一致，那么就很容易地被商品标准框架中关于污染物、农药甚至相关的兽药的通用表述所替换。但并不是所有的标准都这么简单，通用表述若不加以修改是不可能替换所有现行规定中的相关表述的。

¹⁰ ALINORM 08/31/REP, par. 90 第 90 段

一些标准仅仅需要进行文字上的修改就能被食典委采纳，而一些标准则需要提交各相关委员会再加以考虑。

一些标准中仍包括对现有污染物或一组特殊污染物的通用表述。如：重金属，尽管实际情况下污染物没有具体的限量标准。上述表述可以被GSCTF中已有的关于污染物限量标准的通用表述所取代，或者被正在形成的通用表述所取代；若没有要求则可以考虑撤销该表述。

另外，一些标准中有关污染物和农药的部分与通用表述不同，考虑到产品的技术特点或存在的风险，标准中会纳入相应的特殊规定。尤其在加工果蔬及特殊膳食用食品中更需要考虑。

查阅相关标准发现，尽管MRLs中已有关于农药残留问题的参考信息，但一些标准中并没有纳入此类信息，因此这部分内容有必要填充进来。

2007年第30届食典委会议上兽药的参考资料已经纳入到污染物部分，但也有特例，很多早期已制定的标准中就没有此内容。动物性食品中兽药残留标准的制定主要是针对基础产品，而不针对加工产品，而法典标准多适用于加工食品；因此通用表述“该标准涉及的产品”应该将产品的属性综合考虑进去。奶油涂抹标准使用的方法（涉及相关产品加工的牛奶）也可用于其他动物性加工食品。农药的MRLs也遇到相似的问题，尽管农药的MRLs可以直接适用于大多数加工食品，但是还是要结合个案分析。

综合上述考虑，以下列出了污染物部分的相关标准，这些标准需要考虑食品的类型并进行相应的修订。

1.1 只规定污染物的相关标准

食用盐（CODEX STAN 150-1985）

此污染物清单可用以下说明代替：“此标准中提到的物质应符合法典中食品中污染物和毒素的限量标准(CODEX STAN 193-1995)的有关规定”。该提议也会提交给食品添加剂委员会，咨询关于食用盐的建议。

1.2 规定污染物和农药的相关标准

1.2.1 命名植物油(CODEX STAN 210-1999)

油脂委员会提议用程序手册(ALINORM 09/32/17, 第 82段)的通用表述代替污染物部分的相应表述。该提议将在议程5提到。除此之外，对农药的一般表述为初榨油中的MRLs。

1.2.2 佐餐橄榄(CODEX STAN 66-1981)； 橄榄油和橄榄渣油(CODEX STAN 33-1981)

如对污染物和农药MRLs的规定，“污染物”可以被替代为“该标准涉及的产品应当符合污染物法规通用标准的限量水平和食品中有毒物质(CODEX STAN 193-1995)，和CAC制定的农药MRLs”

针对橄榄油，应当增加以下内容：

“另外，一些内容应用于：

单个卤化溶剂最大含量：0.1 mg/kg.

卤化溶剂总量的最大限值：0.2 mg/kg。”

油脂委员会可能需要重新考虑卤化溶剂是否能作为一类污染物。

1.2.3 新鲜果蔬标准

进行编辑性的修正时，MRLs污染物和农药的通用表述可以代替现有的表述。

1.2.4 加工果蔬汁标准

下列标准应补充上述有关污染物和农药的通用表述；若产品与兽药不相关，则兽药的参考信息就不需要补充。

- 苹果沙司罐头法典标准(CODEX STAN 17-1981)
- 菠萝罐头(CODEX STAN 42-1981)

- 蘑菇罐头(CODEX STAN 55-1981)
- 树莓罐头(CODEX STAN 60-1981)
- 梨罐头法典标准
- 草莓罐头
- 佐餐橄榄法典标准
- 什锦水果罐头(CODEX STAN 78-1981)
- 热带水果色拉罐头(CODEX STAN 99-1981)
- 腌黄瓜(黄瓜泡菜)(CODEX STAN 115-1981)
- 板栗和板栗酱罐头法典标准(CODEX STAN 145-1985)
- 芒果罐头(CODEX STAN 159-1987)
- 腌渍芒果(CODEX STAN 160-1987)
- 水制椰子制品法典标准: 椰子奶油和椰子奶(CODEX STAN 240-2003)
- 泡菜(CODEX STAN 223-2001)
- 竹笋罐头法典标准(CODEX STAN 241-2003)
- 罐装核果法典标准 (CODEX STAN 242-2003)
- 罐装柑橘类水果法典标准(CODEX STAN 254-2007)
- 腌制水果和蔬菜法典标准(CODEX STAN 260-2007)
- 果汁和蜜汁(CODEX STAN 247-2005)
- 棕榈芯罐头(CODEX STAN 144-1985)*
- 甜玉米罐头(CODEX STAN 18-1981)*
- 芦笋罐头(CODEX STAN 56-1981)*
- 萝卜罐头(CODEX STAN 116-1981)*
- 芸豆和蜡豆罐头(CODEX STAN 16-1981)*
- 青豌豆罐头(CODEX STAN 58-1981)*
- 加工熟制豌豆罐头(CODEX STAN 81-1981)*
- 果酱(果脯)和果冻(CODEX STAN 79-1981)**

*由罐装蔬菜标准草案代替(第32届食典委会议第8步通过)

**由果酱、果冻和柑橘酱标准草案代替(第32届食典委会议第8步通过)

此外, 由于并没有广泛的制定加工产品的农药最大残留限量, 因此农药最大残留限量的参考信息需要重新斟酌。目前有三种可能的选择: 一, 当农药最大残留限量标准存在的时候, 标准中涉及的产品就可以引用该 MRLs; 二, 如果农药最大残留限量并不存在, 就可以参考一些已经建立的相关果蔬类产品的 MRLs; 三, 。由于该问题将会影响到许多加工食品的标准, 因此需要进行具体的讨论, 而不仅仅是做字面上的调整, 先由加工果蔬类产品委员会讨论, 如果可行的话, 再由农药残留委员会商议。

1.2.5 枣标准(CODEX STAN 143-1985)

尽管针对枣的农药残留 MRLs 已经确定, 但是在该标准中并未提及, 建议应当补充所参考的农药残留 MRLs 的相关表述。

1.2.6 谷物和豆类标准

在谷物及其相关产品的所有标准中, 农药MRLs的参考信息是相关的, 应当保留在所有个案中, 许多MRLs已经存在。

1995年修订的标准中, 有两项关于污染物的声明, 其中一项是关于重金属的(【产品名称】应不含有对健康产生危害的重金属), 另一项关于真菌毒素(以便符合CAC制定的最大限量)。

- 面粉(CODEX STAN 152-1985)
- 玉米(CODEX STAN 153-1985)
- 全玉米粗粉(CODEX STAN 154-1985)
- 脱胚玉米粉和玉米渣(CODEX STAN 155-1985)
- 脱皮的整珍珠小米(CODEX STAN 169-1985)
- 小米面(CODEX STAN 170-1985)
- 某些豆类(CODEX STAN 171-1985)

- 高粱米(CODEX STAN 172-1985)
- 高粱面(CODEX STAN 173-1985)
- 粗粒硬质小麦和硬质小麦粉(CODEX STAN 178-1985)
- 粗燕麦粉(CODEX STAN 202-1985)
- 木薯(CODEX STAN 151-1985)
- 食用木薯粉(CODEX STAN 176-1985).

下列标准中，仅提到重金属：

- 大米(CODEX STAN 198-1985)
- 小麦和硬质小麦(CODEX STAN 199-1985)
- 燕麦(CODEX STAN 201-1985)
- 花生(CODEX STAN 22-1979)（附加注释在1995年通过的修订标准中还没有规定黄曲霉素）

若食品中污染物和毒素食典通用标准（GSCTF）中存在污染物的规定时，可以参照污染物和农药MRLs的通用表述来取代上述内容。

另外，木薯标准和食用木薯标准中有关生氰苷（cyanogenic glycosides）的规定应当纳入污染物部分。

1.2.7 植物蛋白制品

植物蛋白制品通用标准(CODEX STAN 174-1999)

大豆蛋白制品通用标准(CODEX STAN 175-1999)

小麦蛋白质制品包括小麦面筋(CODEX STAN 163-1987, 2001年修订)

这些标准均包括关于重金属或污染物的说明，但若这些产品对污染物的存在没有规定时，可以考虑删掉有关污染物部分的内容。

1.3 含有对污染物或农药特殊规定的标准

由于考虑到产品的特性，在这些标准中包括了对农药残留或者污染物的特殊要求。

1.3.1 加工蔬菜

番茄酱(CODEX STAN 13-1981, 2007修订)

加工番茄酱(CODEX STAN 57-1981, 2007修订)

考虑到该类产品的浓缩性，在污染物及农药部分都增加特殊规定。污染物及农药的单一表述可以替代现在的内容（参见果蔬类加工），同时保留对浓缩性的描述。该问题可提交给加工果蔬委员会进一步讨论。

1.3.2 特殊膳食食用食品

婴儿配方及特殊医用婴儿配方(CODEX STAN 72 - 1981, 2007修订)

较大婴儿配方 (CODEX STAN 156-1987)

已经制定了农药和污染物的特殊规定。参照食品中污染物和毒素食典通用标准（GSCTF）的通用表述可以取代数列极限。但是特殊膳食营养与食品委员会讨论的其他关于农药和污染物的有关规定还要保留。选择性的，考虑到产品的特殊性整个部分都不再进行改动。

1.4 规定兽药残留的相关标准

- 单个标准未涉及的食用油脂 (CODEX STAN 19-1981)
- 指定动物油脂 (CODEX STAN 211 - 1999)
- 脂肪涂抹物和混合涂抹物(CODEX STAN 256-2007)

- 熟腌制碎肉(CODEX STAN 98-1981)*
- 熟熏制火腿 (CODEX STAN 96-1981)*
- 熟腌制猪前肘(CODEX STAN 97-1981)*
- 腌牛肉(CODEX STAN 88-1981)*
- 午餐肉(CODEX STAN 89-1981)*

*如果这些标准都在法典规定中存在（见该文件的第 III 部分）

正如以上所述，这些标准涉及的加工食品的农药和兽药 MRLs 还未确定；“污染物”部分可如下描述：

“该标准涉及的产品应该与食品中污染物与毒素通用标准(CODEX STAN 193-1995)的最大限量值一致。在生产此类产品时，使用[肉/肉制品][动物脂肪/指定动物油脂]应当与 CAC 确定的农药及兽药最大残留限量值一致。”

对于混合性产品(CODEX STAN 19-1981 和 211-1999)，应当引用“产品生产使用的植物油和动物油脂”

这与乳脂涂抹物(CODEX STAN 253-2006)的使用方法一致，其中指的是“产品生产过程中使用的牛乳…”。如果可行，乳和乳制品委员会也应当考虑在其他乳与乳制品标准中补充类似的表述。

1.5 其他标准

蜂蜜(CODEX STAN 12-1981, 2000 最新修订)

该标准包括了农药和兽药 MRLs 的通用表述，并且对污染物有以下说明：“这些水平可以由糖法典委员会和食品添加剂及污染物法典委员会协商后确定”。由于 2000 年 CCS 无限期休会，该产品的最大限量水平没有确立，或没有对污染物的规定、没有相应的 MRLs，应当提请相关委员会确定这些规定为非必需，并可以考虑删除这两部分内容。

关于食品添加剂带入食品的原则

1. 范围

为实现食品法典委员会的目的，食品添加剂带入食品的原则（“代入原则”）适用于含有食品添加剂的食品，这是由于食品原料或其他配料中同样使用这些添加剂。

2. 应用

如在相应的标准中无特殊说明（参见 第 4 节），代入原则适用于法典标准中的涉及的所有食品。

3. 代入原则适用条件

按照代入原则，以下情况可允许食品中存在某种添加剂：

- (a) 允许食品原料或其他配料（包括食品添加剂）存在添加剂，而这些原料和成分都是法典标准或其他涉及食品添加剂安全规定允许使用的；
- (b) 食品原料或其他配料（包括食品添加剂）中添加剂的含量不超过允许的最大限量；
- (c) 在正确的工艺条件或制造规范下在食品中添加某些成分，由此引入的该添加剂的量不能超过添加的成分的量；
- (d) 食品添加剂的带入是不呈现功能作用的水平，即，明显低于该物质在食物中所需的正常有效功能剂量

4. 特殊情况

4.1 如果由于含有该添加剂的食品原料或其他配料的使用，而导致某大消费量食品中此添加剂表现出效用，那么该添加剂就应被看作该食品中使用的添加剂，并且应按照法典标准中食品添加剂的有关章节管理。

5. 法典标准中关于添加剂带入原则的表述

5.1 如果带入原则不能用于某种食品，即，在食品中不允许存在带入的添加剂，那么就应在相关法典标准中按如下陈述清楚地说明：

“不应存在因食品原料或其他配料的使用而带入食品添加剂”。

5.2 凡在法典标准中明确参照带入原则适用性之处，应说明：

“应采用第 3 节中有关食品中添加剂带入原则”。

食品添加剂通用标准
CODEX STAN 192-1995
前言

4. 食品中食品添加剂的带入¹¹

4.1 食品添加剂带入的使用条件

不同于直接添加，某种添加剂可能因为食品原料或配料的带入而引入食品，假如：

- a) 依照本标准，食品原料或其他配料（包括食品添加剂）中允许此添加剂存在；
- b) 食品原料或其他配料（包括食品添加剂）中该添加剂的含量不超过该标准中的最大限量；
- c) 在正确的工艺条件或制造规范下在食品中添加某些成分，由此引入的该添加剂的量不能超过添加的成分的量。

如果在某食品的制备过程中只能采用某种食品原料或食品配料，并且某添加剂能用于此原料或食品配料中，此添加剂遵照此标准中的相关规定管理。

4.2 不适用于食品添加剂带入原则的食品

除了此标准表1和表2中列出的详细分类的食品添加剂管理办法，不适用于食品添加剂带入原则的食品包括以下类别的食品：

- a) 13.1 - 婴儿配方，较大婴儿配方以及特殊医用婴儿配方。
- b) 13.2 - 婴幼儿辅食。

¹¹ 关于食品添加剂带入食品的相关原则（“带入原则”）处理食品中的食品添加剂的存在，由于使用添加了添加剂的原料或其他原料的结果。第 17 届食品法典委员会（1987）通过了这项修订原则，作为法典咨询性文本。带入原则适用于法典标准涉及的所有食品，除非另有说明。