



议题 10

CX/CAC 13/36/10-Add.2

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第三十六届会议，粮农组织总部

2013年7月1-5日，意大利罗马

食品法典委员会和工作组向食典委提出的事项

食典委第三十五届会议提及的事项

关于建立香料、芳香植物及其配方

法典委员会的讨论文件

(由印度编制)

背景

1. 在2012年7月2-7日于罗马举行的食品法典委员会第三十五届会议上，印度就建立香料、芳香植物及其配方法典委员会提交了文件（CX/CAC 12/35/19，随后的修订版为CX/CAC 12/35/19-Rev）¹。印度代表团提出，这些产品特别是香料的全球生产量和贸易量日益增长；香料的主要生产国为发展中国家，且由于缺乏协调一致的标准，这些国家越来越难以满足各种进口要求，由此产生贸易壁垒。考虑到这些商品的贸易量不断增加及其对发展中国家的重要意义，多个国家对建立该委员会的提案表示支持。但是，会上还提出各国需要更多的时间考虑这一提案。部分代表团认为，应考虑设立一个有时间限制的工作组，以及通过电子方式开展工作的可能。

2. 注意到针对这些产品开展工作的价值和获得的广泛支持，食典委要求印度代表团（REP12/CAC 第279段）编写一份讨论文件供食典委下届会议审议，顾及本届会议提出的意见，尤其是必须更好地阐明工作范围；分析食典委工作的空白；开展这一工作的机制。食典委还同意请各协调委员会就设立该委员会的提案发表意见。会议最后决定食典委第三十六届会议将根据上述讨论文件和各协调委员会的意见进一步审议该提案。

3. 印度编写了讨论文件，已由法典秘书处分发下去，在各协调委员会会议上进行讨论。具体包括：在议程2项下讨论的CX/NASWP 12/12/2 Add.1；在议程2项下讨论的

¹ http://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC35/cac35_19e_Rev.pdf

CX/EURO 12/28/2 Add.1；在议程 2 项下讨论的 CX/ASIA 12/18/2（附件 I）；在议程 2 项下讨论的 CX/LAC 12/18/2-Add.1；在议程 2a 项下讨论的 CX/NEA 13/7/2 Add.1；以及在议程 2b 项下讨论的 CX/AFRICA 13/20/2-Add.1。

4. 讨论文件由印度代表团在其出席的各协调委员会会议上进行了介绍。印度感谢有机会介绍讨论文件，并希望借此机会感谢粮农组织/世卫组织协调委员会就讨论文稿发表意见，并在其报告中提出了相关建议。

各协调委员会报告结论概述

5. 各协调委员会报告的结论简要引述如下：

(a) 粮农组织/世界卫生组织北美和西南太平洋协调委员会(CCNASWP)(REP13/NASWP)

“结论

16. 协调委员会总体支持就香料、香草及其配方开展法典工作，提出需要确定优先次序。会议指出，食典委应决定工作机制。协调委员会还注意到印度提出作为该附属机构的东道国。”

(b) 粮农组织/世界卫生组织欧洲协调委员会（CCEURO）（REP13/EURO）

“14. 委员会注意到一项提议，即为分类目的将产品名称中的“芳香植物”改为“厨用植物”，确保与国际标准化组织的（ISO）相关标准协调一致。

15. 部分代表团对提案给予了积极考虑，但由于要与国内利益相关者进行磋商，因此目前无法表达立场；有些问题仍待审议：委员会涵盖的产品范围和质量参数，明确不同区域现行标准以及潜在贸易问题的必要，法典整体计划的额外工作，以及设立工作组的可能。

16. 委员会感谢印度所做的介绍，同意针对香料以及相关产品设立附属机构似乎有正当理由，并建议在印度编写完成供下一届食典委会议审议的讨论文件后对此问题进一步审议。”

(c) 粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会（CCASIA）（REP13/ASIA）

“结论

16. 协调委员会支持印度关于建立香料、芳香植物及其配方法典委员会的提议，并建议应认真研究该委员会的工作范畴和职权范围。”

(d) 粮农组织/世界卫生组织拉丁美洲及加勒比协调委员会（CCLAC）（REP13/LAC）

“结论

33) 主席在对讨论进行总结时指出，委员会同意香料、芳香植物及其配方方面的工作对于区域内各国以及法典总体都非常重要。但是，委员会无法就在法典内开展此类工作的机制达成共识，即是通过现有委员会还是要设立一个新的附属机构，无论是一个设定时限的工作组还是一个永久性的委员会。

34) 如果在下一届食典委会议召开之前仍无法对此达成共识，则委员会建议由食典委设立电子工作组，明确界定新工作的范围和程度，并审查可选方案，即由现有委员会、工作组还是一个新的法典委员会来开展此项工作。”

(e) 粮农组织/世界卫生组织近东协调委员会（CCNEA）（REP13/NEA）

“25.委员会同意就香料、芳香植物及其配方开展法典工作的重要意义，这些产品在国际市场上广泛交易，且区域内的生产量和消费量都非常高。一些国家表示已经制定了其中部分产品的国家标准，在国际层面上协调一致有助于提升产品的总体质量，并确保贸易的公平进行。另外，委员会提出，应鼓励与在此类产品标准化领域活跃的其他国际组织，例如国际标准化组织，进行合作，避免标准的重复或矛盾，促进国际贸易的开展。

26.委员会进一步商定，考虑到针对当前国际贸易中的各种香料、芳香植物及其配方制定标准需开展大量的工作，因此应设立永久性的附属机构（即委员会），而非设定时限的工作组，以便系统地开展相关工作。委员会还提出，鉴于生产或国际贸易中交易的香料、芳香植物及其配方范围很广，因此，如食典委决定设立附属机构，则应由该附属机构根据食典委《程序手册》中“确定工作重点的标准”对相关产品的工作进行优先排序。”

(f) 粮农组织/世卫组织非洲协调委员会（CAFRICA）（REP13/AFRICA）

“14.委员会感谢印度所做的介绍，同意设立香料及其配方委员会有正当理由，并支持由印度担当此委员会的东道国。但是，委员会注意到部分代表团的关切，即前往印度参加会议存在困难，并提议如设立该委员会，应当考虑共同主持的安排。委员会注意到尼日利亚表示愿意共同主持该委员会。

对各协调委员会意见的审议

考虑《程序手册》中“设立附属机构的标准”

6. 《议事规则》规则 XI（附属机构）规定了设立附属机构的程序。规则 XI 第 5 款规定，“附属机构只能由食典委设立，本规则另有规定除外。附属机构的职权范围和报告程序应由食典委决定。”另外，规则 XI 第 9 款规定，设立附属机构应视所

需资金能否获得决定；食典委在就设立此类附属机构涉及的支出做出任何决定前，应收到由粮农组织总干事和/或世卫组织总干事关于此事酌情提供的管理和财政影响报告。

7. 《程序手册》²还确定了“设立食品法典委员会附属机构的标准”。根据这些标准，“如果提议制定一项不属于任何现有附属机构职权范围³内的标准、规范或相关文本，或提议对无限期休会附属机构制定的标准、规范或相关文本进行修订，此类提议应连同一份书面陈述一并提交食典委，根据食典委的中期目标说明理由，并尽量切合实际地包括《确定工作重点的标准》中的有关内容。如果食典委为制定某一适当的标准草案或相关文本，或为修订现有的标准或相关文本而决定设立一个附属机构，首先应考虑根据食典委《议事规则》规则 XI.1(b)(i)规定设立一个政府间特设工作组。”
 8. 规则 XI.1(b)(i)规定，“食典委可设立以下类型的附属机构：(b)以下形式的附属机构：(i)法典委员会，其任务是拟定提交给食典委的标准草案，无论是供全球使用的标准，还是供某一特定区域或食典委列举的某一国家集团使用的标准。”
 9. 世界贸易组织承认食典委为确定食品安全标准的权威国际机构，法典具有双重目标：保护消费者健康，以及确保公平的食品贸易。针对香料、芳香植物及其配方设立一个附属机构将会支持法典实现目标。
 10. 《食品法典》一直都在制定某些商品和主题事项的标准与文本。就各商品委员会而言，开展的工作已经涵盖了诸多产品，例如新鲜水果和蔬菜、加工水果和蔬菜、肉禽制品、乳和乳制品、鱼和渔品、脂肪与油、糖类、可可制品和巧克力、天然矿泉水、食品与特殊膳食用营养、蔬菜蛋白质，以及谷物和豆类。其中，6个商品委员会（即：乳和乳制品，肉类卫生，可可制品和巧克力，天然矿泉水，蔬菜蛋白质，谷物和豆类）已经完成工作，处于无限期休会状态；另外4个委员会已经撤销。近期，乳和乳制品法典委员会也已于2010年开始无限期休会。
- A. 各类香料、芳香植物及其配方的生产量和贸易量是否达到支持设立附属机构的水平？
11. 香料和香草的全球产量已从2004年的650万吨增至2011年的1000万吨，全球贸易量现已达到450万吨，需求正在不断扩大。香料的主产地为亚洲、非洲、近东和拉美各国。另外，香料和芳香植物在部分欧盟国家和美国也有生产。产量保持不断增长势头，可见**附件-I**。

² 食典委《程序手册》（第二十版）第38页。

³ 食典委或可希望扩大某个适当现有机构的职权范围，满足提案的要求。

12. 简而言之，产量增长趋势见下表：

产量 (吨)	1965	1995	2000	2005	占世界份额 (%)
全球	1,731,758	4,306,948	6,005,055	6,578,488	100.0%
发达国家	183,970	175,566	184,233	236,810	3.6%
发展中国家	1,547,788	4,131,382	5,820,822	6,341,678	96.4%

资料来源：根据粮农组织统计数据库计算得出。

13. 喜欢各类美食的消费者在几乎所有国家都越来越多，因此此类产品的消费量也随之增长，既包括家用产品也包括制造原料。食品科技的创新让各类使用香料、香草及其配方的菜谱不断推陈出新，这些产品的贸易额已经超过50亿美元，而且还有潜力进一步增长。因而，通过协调统一相关标准，实现最终食品的统一质量水平对于促进这些产品的公平贸易必不可少。此类产品96%的全球产量都在发展中国家，因此法典标准工作将会给发展中国家带来巨大利好，不但有助于制定国内标准，也会推动产品出口，为生产这些产品的小农户带来更好的收益。这些产品的法典标准在促进贸易便利开展的同时，也有助于提高发展中国家小农户和边缘农民的生活水平。

14. 香料和芳香植物的产品形式各异，例如香料粒、香料粉、香料碎、脱水香料、混合香料、香料油，以及原有形式和混杂形式的含油树脂。香料、芳香植物及其配方的说明性清单（按字母顺序排列）包括如下：

- (a) **香料**：包括甘椒、胭脂树籽、茴香籽、阿魏、藤黄属植物、藏茴香、豆蔻（大和小）、决明属、肉桂、丁香、芫荽、孜然、莳萝、干辣椒、干姜、茴香、胡卢巴、大良薑、蔻坎果、欧当归、肉豆蔻、芥末、玉果、甜辣椒粉、胡椒、长辣椒、石榴籽、罌粟、藏红花、八角、菖蒲、罗望子、姜黄、香草等主要香料。
- (b) **芳香植物**：主要芳香植物包括罗勒、刺山柑、山葵、神香草、杜松子、马郁兰、薄荷、牛至叶、欧芹、迷迭香、香薄荷、龙蒿、tejpath、百里香、鼠尾草等。

15. 香料的全球进口量逐年递增。香料和芳香植物的全球出口量呈现以下发展态势：

产品类别 (吨)	2003	2007	2010
香料	1,543,067	8,921,762	13,326,529
芳香植物	2,904,792	3,507,775	3,645,152

资料来源：根据国际贸易中心贸易地图计算得出。

16. 上述不断增长的趋势主要得益于国际市场的潜力。全球范围内，收入水平的提高创造了新兴的中产阶级，他们喜欢尝试各种美食，因而带动了香料的需求扩大。很多香料和芳香植物都种植在发展中国家，而市场潜力的扩大也刺激了很多最不发达国家的香料栽培发展。这些都表明了此类产品不断增长的贸易潜力。

B. 缺少法典标准会给贸易带来哪些阻碍/空白，法典标准如何有助于应对这些阻碍/空白，并确保公平的食品贸易？

17. 香料、芳香植物及其配方的贸易量和消费量已经翻了几番，全球各地都界定了新的用途，但目前针对这些产品仍然没有协调一致的国际标准。众所周知，欧洲香料协会（ESA）、美国香料贸易协会（ASTA）和国际标准化组织（ISO）等贸易/自愿机构制定了部分相关标准。但是，这些标准或是私营性质，或为国家/区域的特定贸易标准。因此，不同国家/区域标准不应成为这些产品开展贸易的阻碍。各国香料标准差异巨大，因而多重标准非常普遍。缺乏法典框架下协调一致的国际标准不利于这些产品的公平贸易。具体规格由买方单方面决定，对多数发展中国家的出口造成干扰，因为这些产品都是由小农户生产的。对于这些国家而言，缺乏协调一致的国际标准是顺畅开展贸易的主要空白。缺乏通用标准妨碍了多个经济体的香料出口，这些产品的等级和规格实现协调一致的需求已经迫在眉睫。

18. 香料、芳香植物及其配方等成分尚无法典文本。这些商品在全球各地几乎所有的交易和消费食品中都有使用，因而需要适当的标准化，以确保消费者利益和公平贸易，避免贸易扭曲。这些产品的质量非常重要，因为它决定着全球交易和消费食品的质量。缺乏香料、芳香植物及其配方的法典标准是《食品法典》框架下食品标准化与协调一致进程的另一个空白。

C. 与法典战略目标的相关性

19. 设立附属机构的理由符合食品法典委员会**目标 1**（推动建立完善的监管框架）的具体目标和战略规划（2008-2013 年），特别是活动 1.2（审查和制定食品质量法典标准与相关文本）。设立附属机构的提议也符合**目标 5**（推动成员最大程度的有效参与）的具体目标，特别是活动 5.4（加强法典联络点和国家法典委员会）。该提议不但支持制定食品质量法典标准，而且还鼓励在发展中国家主持/共同主持法典会议，在此过程中加强法典工作的敏感性，促进能力提高，并强化各国的法典架构。

D. 食品贸易如何能从该项工作中获益，特别是发展中国家？

20. 香料、芳香植物及其配方法典标准将产生如下收益：

- 通过设立法典标准避免多重标准；认识到可以通过政府间国际组织（如食典委）就制定协调一致的国际食品标准开展全面工作。

- 通过提高食品质量推动消费者保护。
- 该项工作无需借助科学咨询。
- 确保这些产品国际贸易的透明度。
- 贸易伙伴之间交流信息实现标准化流程。
- 支持公平贸易，鼓励支持贸易的等量确定。
- 为这些产品的小型生产者提振信心，促进市场准入，特别是所有区域的发展中国家。
- 提高满足标准的技术能力，推动能力建设。
- 这些产品的标准化将推动实现认证统一，促进实现成本效率。
- 加强利益相关者在国家标准制定和认证程序中的参与。
- 支持更优的生产实践，消除贸易扭曲，为发展中国家带来利好。

E. 这项工作是否可由现有委员会（如 CCFFV、CCPFV），或有一个设定时限的工作组承担。

21. 需要实现质量参数标准化的香料、芳香植物及其配方种类繁多。尽管香料和香草都是植物材料，但这些并非蔬菜，因为成为香料需要在收获后经过特定的程序，充分发掘其惰性属性、味道、香气和活性成分。香料和香草不像新鲜果蔬法典委员会（CCFFV）涵盖的水果和蔬菜可以鲜食；或像加工果蔬法典委员会（CCPFV）涵盖的产品需要经过加工、干燥、速冻后食用，以延长保质期或为了食用方便。与之相对，香料、芳香植物及其配方的食用方式是作为不同菜肴的配料，使其达到理想的味道和香气，因而是另外一个食品类别。
22. 在食典委第三十五届会议（2012 年）以及各协调委员会会议上，部分代表团提出可由一个设定时限的工作组负责制定香料、芳香植物及其配方的法典标准。修订后的拟议工作范围（讨论文件第 38-43 段）提及，该提议旨在就各类香料和芳香植物（上文第 14 段有具体说明，本讨论文件第 43 段对此有所提及）以及不同的质量特征制定质量标准，具体理由见本讨论文件第 43 段。通过一个设定时限的工作组开展这项工作可能会面临很多实际困难。因此，提案建议单独设立一个法典委员会负责开展此项工作。委员会将会以透明包容的方式实现质量保证的全面协调，确保贸易的公平进行。
23. 某些情况下，香料被认为作为食品添加剂使用。但是，香料不能归入食品添加剂类别，因为后者在加工过程中具有特定的工艺功能，例如保证最终产品的稳定性、

延长保质期或增加食品颜色，而香料、芳香植物及其配方不具有此种功能。香料在即食或直接食用的食品制备中作为成分直接食用，目的是加强食品的味道或香气。

F. 关于《食品法典》评价的之前讨论

24. 2002 年，应食品法典委员会要求，粮农组织和世卫组织委托对《食品法典》以及两组织在食品标准方面的其他工作进行了联合评价。根据评价报告的建议 16，“法典应进行一项审查，包括由咨询专家尽快对综合主题和各商品委员会的工作进行详细研究，并在此之后对固定时间表进行研究，以进行适当的优化。审查尤其应研究：

- 委员会现行的职权，以对其进行优化；
- 任何在两个委员会之间进行任务和职责重新划分的需求；
- 任何拆分委员会的需求。

并且：

a) 商品工作应当通过有时限的工作组处理；

b) 在通过工作组确定有进展的可能性和需要继续开展工作之前，不应建立新的委员会，甚至在横向工作领域也是如此；

c) 在商品委员会中处理健康问题应当减少到必要的最小程度，并且尽可能通过一个工作组配合相关横向委员会来解决。”

25. 食典委第二十五届（特别）会议（2003 年）（*ALINORM 03/25/5*）审查了该报告，但并未就上述建议 16 形成任何结论。但是，会议要求（报告第 25 段）法典秘书处征求各国政府与感兴趣的国际组织对报告的意见，并准备观点和战略供食典委第二十六届会议（2003 年）审议，以便在多个领域开展行动，包括建议 16。

26. 法典秘书处邀请各国政府与感兴趣的国际组织提出意见，并在食典委第二十六届会议上摘要报告了各方意见（*ALINORM 03/26/11:Add 1*）。第 2 段指出，各方对于建议 16(a)、(b)和(c)中三个“分提案”分歧显著，特别是所有商品工作应由设定时限的工作组开展。一种意见是这样安排会导致工作组数量不断扩增，对发展中成员国产生严重的负面影响。报告第 3 段指出，“1999 年，食典委通过了设立附属机构的新标准，强调利用设定时限的工作组开展那些不适于在现有委员会架构下开展或涉及多个法典委员会职责的特定工作，从而为食典委提供一种更加灵活、以任务为导向的工作方式。”

27. 粮农组织/世卫组织联合评价报告在食典委第二十六届会议（2003 年）上再次进行了审议。报告第 152 段（*ALINORM 03/41*）指出，应认识到发展中国家的标准制

定需求，并推动开展适当的能力建设活动。委员会继而决定，标准管理过程应当作为工作重点，并对发展中国家的特殊需要给予特殊的关注。但是，委员会并未就成员意见各异的上述建议 16 做出任何决策。

28. 粮农组织/世卫组织对《食品法典》的联合评价审查了法典委员会的构架，并指出，“运用设定时限的特设工作组仍应作为对紧急事项灵活响应的必要方式，包括为负荷过重的一般主题委员会分担部分工作、或就特殊主题起草标准的工作组；但是，此类工作组的设立应考虑到所有成员国参与法典工作的总体能力。”（ALINORM 03/26/11:Add.1，第 9 段）

29. 另外，食典委《程序手册》第 38 页“设立食品法典委员会附属机构的标准”第一点规定，“拟设政府间特设工作组的职权范围应仅限于近期的紧急任务，其后一般不再进行修改；”因此，政府间工作组的职能应限于为推动标准化而指定的具体任务，可能不适宜为更大范围的事项制定标准，例如供审议提案中拟议的事项。

G. 费用影响

30. 如决定设立香料、芳香植物及其配方法典委员会，则法典秘书处就拟议委员会和规定开展工作可能会有一定支出。可能需要召开 12 次会议，建议为充分准备起见，要每隔 18 个月召开一次会议。每 18 个月召开一次会议有利于节支增效。正如上文第 10 段所述，6 个商品委员会已经完成工作，处于无限期休会状态，4 个委员会已经撤销。在各无限期休会的委员会中，乳和乳制品法典委员会于 2010 年休会。食品进出口检验和认证系统法典委员会（CCFICS）也决定下届会议约在 18 个月之后召开（REP13/FICS 第 66 段）。另外，动物饲养工作组已经完成工作。因此，粮农组织和世卫组织可利用这些节支偿付拟议委员会的额外开支。

31. 部分成员出于费用影响的考虑表达了对于参与工作的关切，特别是由于部分成员无法获得法典信托基金的资金支持，因此建议通过电子方式开展工作。鉴于拟议委员会将要涵盖的产品种类繁多，通过电子方式开展工作可能面临实际困难。然而，根据法典的惯例，标准草案在提交委员会审议之前仍应继续通过电子工作组的形式开展工作。

32. 考虑到在多个无限期休会的委员会中，乳和乳制品法典委员会已于 2010 年休会，CCFICS 也已经决定下届会议将在 18 个月之后召开，利用现在这个时机加强法典信托基金对成员的资源支持，使其参与拟议香料委员会的工作不失为一个好的选择。

33. 印度还提议主持该委员会，因此根据法典惯例，相关费用将由印度承担。印度也愿意在主持几届会议积累经验之后，与其他发展中国家建立共同主持的安排，确保共同主持的安排行之有效。这也有利于发展中国家积累共同主持的经验，特别是香料生产国。这一过程将让生产者对质量标准更加敏感，特别是发展中国家的

小规模农民和加工者。为这些主要由发展中国家生产的产品制定质量标准是在食品法典框架下设立拟议附属机构的一个重要考虑。

开展工作的拟议机制

34. 粮农组织/世卫组织各协调委员会审议了设立委员会的提案。部分代表团认为设立法典委员会有充分的理由。其他代表团认为应当设立一个设定时限的工作组。还有一些代表团提出，相关工作可由现有委员会开展。这些建议在标题“F. 这项工作是否可由现有委员会（如 CCFFV），或由一个设定时限的工作组承担”下面的几段中已经详细讨论。
35. 考虑到上文针对各协调委员会会议召开期间代表团提出建议的审议，如果食典委接受提案决定设立香料、芳香植物及其配方法典委员会，印度建议设立以下机制开展这些产品的质量标准制定工作，以供各方参考：
- (a) 拟议委员会依据《程序手册》的规定每隔 18 个月左右召开一次会议。委员会首届会议应在与法典秘书处完成必要的程序性安排后尽快召开。具体日期将与法典秘书处磋商后确定；
 - (b) 拟议委员会会议建议采用英语、法语和西班牙语作为工作语言；
 - (c) 拟议委员会或可希望针对委员会的工作制定确定工作重点的标准；
 - (d) 根据拟议委员会排出的工作重点，并依照食典委《程序手册》中各法典委员会采用的惯例做法，制定质量标准将主要通过电子工作组开展工作，之后才可提交实体会议；
 - (e) 根据法典惯例，拟议委员会将与制定过或正在制定香料、芳香植物及其配方标准的其他组织进行磋商；
 - (f) 印度愿意主持拟议委员会；随后根据惯例做法落实上文第 33 段提出的共同主持安排；
 - (g) 建议召开 12 次左右的会议，预计委员会工作可通过 12 次会议完成，之后委员会可以考虑休会。

工作的拟议优先排序

36. 在审议设立香料、芳香植物及其配方法典委员会的提案时，各方总体认为，应对该委员会拟议开展的工作安排先后顺序。鉴于香料、芳香植物及其配方涵盖产品繁多，这条建议非常中肯。拟议委员会可就工作优先排序提出建议，但食典委或可在现阶段提供一些指南。如食典委同意设立该委员会，食典委或可建议拟议委员会根据在全球生产量和贸易量中的重要地位来确定工作重点。

37. 印度提交的初始提案中胡椒和迷迭香法典标准草案提议（CX/CAC 12/35/19，修订后提议为 CX/CAC 12/35/19-Rev）以及相关的修改和修订后的时间表可分别参考附件-II 和附件-III。

拟议工作范围

38. 在审议设立香料、芳香植物及其配方法典委员会的提案时，各方总体认为，应当更加清晰地界定拟议委员会的工作范围。这条建议需要考虑，以期明确拟议委员会涵盖的建议工作领域，避免任何混淆。
39. 《香料和干制芳香植物规范》（CAC/RCP 42 – 1995）规定，“香料，包括干制芳香植物，是天然干制成分或混合物，用于食物增香、调味和增色。此定义同等适用于完整、磨碎或粉状形式的所有香料。”
40. 所有香料都为干制商品，每种都是一个独立的品种。这些产品形式各异，例如香料粒、香料粉、香料碎、脱水香料、混合香料、香料油，以及含油树脂。这些产品作为配料使用，为食品制备提供理想的调味、味道或香气，不同于用作食品添加剂的产品。根据产品的性质，各种产品都有诸多独特的质量特征需要加以标准化处理。此类特征包括规格、颜色、成熟度、质量、碎片/碎屑混杂、灰分含量、湿度、含油量、污垢、分泌物或其他杂质等物理参数。
41. 在加工过程中为达到工艺要求作为添加剂使用的物质不包含在拟议委员会的工作范围内，这些物质的使用目的是增加最终食品的稳定性和延长保质期或增加食品的颜色。
42. 关于污染物和农药残留、卫生生产操作规范、抽样和分析方法、检验和认证过程以及标签，相关主题事项法典委员会制定的标准与相关文本会在这些产品的标准中提及。
43. 因此，拟议香料、芳香植物及其配方法典委员会的工作范围是，以一种可由拟议委员会商定的方式实现香料、芳香植物及其配方以下形式和物理参数（质量特征）的等级与规格标准化：
- (a) 形式：香料粒、香料粉、香料碎、脱水香料、混合香料、香料油，含油树脂，以及其他相关形式；
 - (b) 物理参数（质量特征）：规格、颜色、湿度、灰分含量、数量、成熟度、碎片/碎屑混杂比例、挥发油含量、污垢、分泌物或其他杂质。

拟议职权范围

44. 食典委《程序手册》提及，就多数法典委员会而言，职权范围都应当采用简洁的方式总体说明。因此，与此惯例保持一致，拟议委员会的职权范围如下：

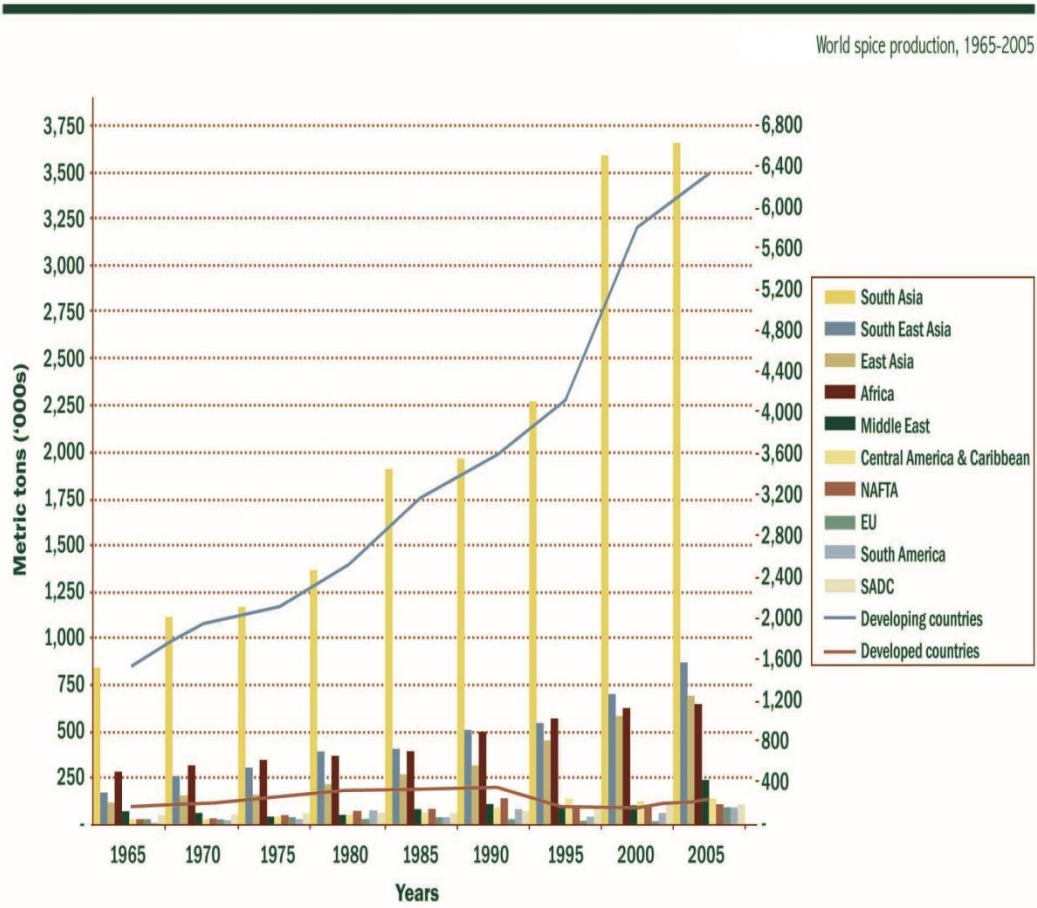
- (a) 根据委员会的工作范围酌情制定“香料、芳香植物及其配方”的全球性标准；
- (b) 在标准制定过程中与 ISO 和其他相关组织进行磋商，避免工作重叠。

建议

- 45. 建议食典委可以考虑根据本讨论文件中所述各协调委员会的结论以及对于这些结论的审议设立香料、芳香植物及其配方法典委员会。
- 46. 如食典委同意设立拟议委员会，则进一步建议食典委就以下事项做出决定：
 - (a) 拟议工作范围；
 - (b) 职权范围；
 - (c) 考虑批准支持委员会在首届会议上启动工作的两项工作建议。

附件 - I

全球香料产量
(1965-2005 年)



Source: FAOSTAT and own calculations

附件 - II

关于针对胡椒（绿胡椒、黑胡椒和白胡椒）以及胡椒制品制定法典标准开展新工作的提案

印度提交的提案

引言

胡椒在亚洲和拉美很多国家都有种植，由于广泛的应用而遍及世界各地。胡椒具有刺激性香味，含有精油（高达3.5%）和5-10%的辛辣酰胺，包括胡椒碱、胡椒林碱和 piperamine，油中还有桉萜、蒎烯、水芹烯、芳樟醇和柠檬烯。胡椒碱具有良好的防腐抑菌属性，因此药用价值较高，在食品、非食品和制药业多有应用。白胡椒刺激性较强，黑胡椒和绿胡椒与白胡椒比较香气更为浓郁。绿胡椒粒具有未成熟的草本香味。胡椒生产国和进口国的标准与等级已经存在多年时间，由于各种标准不一，因而应当针对绿胡椒、黑胡椒和白胡椒制定一个协调一致的全球性标准。

1. 标准的目的是与范围

标准的范围涵盖胡椒 – 胡椒科胡椒属。胡椒为木质茎爬藤类植物，叶片呈椭圆心形，胡椒粒为胡椒的浆果。胡椒在亚洲和拉美区域种植，主要有三种类型：绿胡椒（盐渍、冷冻及脱水），白胡椒（完全成熟的果实，干燥前要去掉果皮），和黑胡椒（成熟干制的果实）。除可制成碎状或粉状增值产品外，胡椒还可生产油和含油树脂。

目标是根据颜色、果实大小、胡椒碱等活性成分以及在一个透明的协调一致系统中需要考虑的其他因素，制定全球性的标准。

2. 相关性和时效性

胡椒是全球贸易中最为古老的商品之一，在贸易中供应紧张。胡椒产于巴西、柬埔寨、中国、厄瓜多尔、印度、印尼、马达加斯加、马来西亚、斯里兰卡、泰国和越南等国，2010年种植面积为476,514公顷。几乎所有的胡椒生产国都是发展中国家，参与种植的都是小农户和边缘农民，因此确保贸易公平非常重要。作为一种全球性商品，胡椒的消费群体多达数百万人以及各类行业部门，因此胡椒生产，以及包括分级与包装在内的收获后处理要遵循卫生和质量标准。胡椒的固有属性在很多方面与消费者的健康相关。

鉴于胡椒的重要地位，现在应当根据其属性（特别是活性成分、体积密度、物理规格等）通过协调一致确定相关标准。这将避免胡椒贸易中标准不一的问题，不但对于生产国如此，对于转口中心也是如此。除了根据各种国际协定保护消费者健康、促进贸易

公平外，还将参照协调一致的过程，即主要生产国和贸易国达成共识后形成国际上普遍接受的标准。

与现存任何一种其他香料相比，胡椒的使用范围更广，因此有“香料之王”的美誉。从经济价值来看，干制黑胡椒果实是全球贸易量最大的香料，其贸易量占全球所有香料进口总量近30%。胡椒生产需要炎热潮湿的气候条件，胡椒作物需要在这种气候条件下生长发育。

胡椒需求量大，任何一个地区胡椒产量的提高都可以在全球市场上消化吸收。各种形式的胡椒均是这种情况，不管是胡椒粒、胡椒碎、胡椒粉、脱水胡椒、盐渍胡椒，还是胡椒油和树脂的形式。除了厨用和工业用途外，胡椒也有很多药用价值。胡椒的厨用、在芳香疗法中的应用、以及在配置现代和古代医药配方中的使用都是因为其活性成分胡椒碱的含量丰富，而这种活性成分对食品和人类健康都有益处。

3. 需要考虑的主要方面

标准涉及到胡椒粒的大小、其他物理参数，以及安全和标签等方面，旨在充分反映产品特征，保护消费者健康。为提供优质安全的产品，制定标准的目标是：

- 为胡椒设定除质量参数（如果实完整性、无有害生物和其他杂质等）外的最低要求。
- 根据果实特征确定胡椒归属类别；考虑胡椒粒、胡椒碎、胡椒粉、脱水胡椒、盐渍胡椒、冷冻胡椒等形式。
- 确定胡椒碱、精油含量以及其他值。
- 纳入与包装产品及使用包装统一性相关的待审议规定。
- 根据预包装食品标签通用标准纳入产品标签和标记的相关规定。
- 确定包装胡椒中允许的质量和规格容许值。
- 根据建议的国际卫生行为守则和食品卫生通用原则纳入卫生相关规定。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价：

一般性标准

- 从健康角度对消费者的保护，以及预防不公正的贸易行为。
- 产品质量满足消费者需要和食品安全的最低要求。
- 根据不同品种的属性达到标准化水平，切实可信地满足工业和消费者需求。
- 根据胡椒形式制定标准总体而言将惠及很多国家，特别是发展中国家，因为发展中国家是胡椒的主要生产国、出口国和消费国。

适用于商品的标准

(a) 各国产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局：

2010年，全球总产量为338,380吨，其中黑胡椒为264,980吨，白胡椒为73,400吨，生产国包括巴西、柬埔寨、中国、厄瓜多尔、印度、印尼、马达加斯加、马来西亚、斯里兰卡、泰国和越南。主要生产国是国际胡椒共同体的成员，该组织涵盖了约85%的世界胡椒贸易。

胡椒生产国在出口胡椒的同时，也有数量不少的进口，主要用于产品增值和转口。据测算，2010年胡椒生产国进口胡椒总量为46,309吨。与2001年18,421吨的进口量比较而言，生产国的胡椒进口量呈稳步增长态势。2010年，生产国的胡椒出口量据测算为265,254吨，低于2009年273,677吨的水平，但远高于2001年的201,285吨。

2010年，全球范围内消费国进口胡椒总量据测算为281,282吨，高于前一年的进口总量。值得注意的是，很多进口国在对胡椒进行某种形式的增值处理之后再度将其出口到友好地区和其他市场，转口数量也不可小觑。近100个国家从事过胡椒转口，2010年转口量据测算为75,274吨。

作为最古老的贸易商品，胡椒对每个生产国和进口国都产生了影响。不同产地的胡椒等级和规格纷繁复杂。每个出口国都有自己的等级和规格标准，且已经实施多年。例如，巴西、印度、印尼、马来西亚和越南等国都有各自的主要标准。不同标准中规定的湿度、杂质、胡椒碱等水平也都不尽相同。另外，美国香料贸易协会、欧洲香料协会和国际胡椒共同体也都制定了相关的标准。

(b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍：

胡椒的进口有多种用途。根据具体的目的，胡椒可以研磨、碾碎、制粉及提取。因此，胡椒的用途和客户的要求促成了胡椒贸易。胡椒的贸易则是基于生产国和进口国就等级和规格商定的条件。但是，更优的方案是根据基于法典标准的国际标准开展胡椒与胡椒制品的贸易。因此，新工作需要提供国际认可的具体标准，以期加强国际贸易，满足进口方的要求。

预测表明，胡椒的总体消费量和贸易量都呈上升趋势。鉴于国际市场潜力巨大，产量的任何提高可以很快地被国际市场消化。

美国香料贸易协会、欧洲香料协会以及国际标准化组织等国际组织都参与了胡椒标准工作。很多会议，包括世界香料大会，都触及了胡椒等级和规格协调一致的问题。胡椒产地在发展中国家，通过出口国以及进口国的转口销往世界各地，而贸易中遵循的却是千差万别的国家法律。为应对给国际贸易造成的或潜在的阻碍，有必要将所有现行的

标准整合为一个更好的单一综合标准，为全球普遍接受。这就需要根据《程序手册》制定法典标准。

胡椒是具有全球重要意义的一种香料，与消费者健康和安全关系密切。通过废除各异（有时甚至是冲突）的各种规则与规定，可减少贸易壁垒，并为胡椒的可接受最低国际标准建立一个综合全面的法律框架。

(c) 国际或区域市场潜力：

2010年，全球所有消费国的胡椒进口总量据测算为281,282吨，比十年前增长30%以上，且仍然保持增长势头。近100个国家从事过胡椒转口，2010年转口量据测算为75,274吨。

不同市场的胡椒需求一定会不断走高。除为食品和非食品行业大规模应用的集中进口外，各种零售渠道也会购买一定数量的胡椒，出售给需要制作各种美食的家庭消费者。由于在运输、存储以及保质期方面的优势，胡椒的油和含油树脂将可广泛用于食品生产和加工行业。除越南外，所有生产国国内市场对胡椒的需求也非常强劲。

(d) 该商品标准化的可修正性：

胡椒从种植到收获的特征、果实的特征、栽培品种、成分、质量和包装都提供了充分的参数，支持产品实现标准化。这将包括根据体积密度对果实的定义、完整形态的规格、果实的颜色、杂质，以及碎状、粉状和提取物（油和含油树脂）等其他相关形式。

(e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

目前胡椒没有通用的商品标准，新工作通过制定国际认可的质量标准将加强消费者保护，促进胡椒贸易。

(f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量。

制定标准的对象为胡椒。胡椒衍生物，例如绿胡椒（盐渍、冷冻和脱水形式）、白胡椒（完全成熟的果实，干燥前去皮），和黑胡椒（成熟干制的果实），油和含油树脂，以及胡椒增值产品将在此项下一一审查。

(g) 其他国际组织在该领域已经开展的工作。

(i) 国际胡椒共同体对于处理过的黑白胡椒粒制定的等级。

(ii) 美国香料贸易协会针对香料、种子和香草设定的净度规格。

制定胡椒国际标准的需求已经在国际香料贸易协会组织（IOSTA）、国际胡椒共同体和国际香料组织中提请讨论。

5. 与法典战略目标的相关性。

该提案符合《2008-2013年战略规划》中的“战略远景声明”，特别是活动1.2、4.1和5.1，旨在为人类食用胡椒设定全球接受的最低质量标准。该提案也有助于推进公平贸易，农民可以参照质量标准评估其产品，从而获得更多的收益。

6. 提案与其他现行法典标准的关系。

提案旨在制定一项新的全球性标准，不涉及有关这一事项的任何其他现行法典标准，只是该标准将提及一般主题委员会制定的与之相关的标准和相关文本。

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况。

现阶段无需请求专家的科学咨询。如有价值，标准制定过程中将参考国际机构发布的研究论文。

8. 明确标准制定过程对于外部机构的技术支持需求，以便对其进行计划。

欢迎国际标准化组织、国际胡椒共同体、美国香料贸易协会和欧洲香料协会，以及胡椒生产国提出技术性意见，因为他们已就这一主题开展了相关工作。另外，ISO标准可作为一个步骤过程来制定胡椒的法典标准。

9. 拟议时间表

如食典委批准设立拟议的香料、芳香植物及其配方法典委员会，则建议采用以下时间表：

日期	推进与程序
2013年7月至2014年3月	制定议程草案，以及新的工作提案。这些提案将在与成员进行电子磋商后编写准备，以期启动委员会的工作。
2014年6/7月	执委会对新的工作提案开展严格审查； 食典委批准新工作提案。
2015年上半年	委员会召开第一次会议，并在第3步审议新的工作事项； 委员会还要审议工作的优先次序。
2016年下半年	在第5步审议标准草案，或可建议在第8步通过
食典委，2017年	在第8步通过标准

关于针对迷迭香（脱水和提取物）

制定法典标准开展新工作的提案

印度提交的提案

引言

迷迭香是一种具有重要意义香草，广泛应用于制药和化妆品行业，主要种植在欧洲和非洲。迷迭香也可作为观赏植物在花园中栽种，具有抗菌性。迷迭香含有鼠尾草酸和迷迭香酸等抗氧化物，以及樟脑、咖啡酸、熊果酸、桦木酸、迷迭香二酚和迷迭香酚等其他生物活性物质。其中有些化合物对于预防或治疗癌症、卒中以及老年痴呆症可起到一定的作用。所有这些方面使得迷迭香成为对人类健康非常重要的一种植物。

迷迭香在开花前可从茎叶中萃取油，而其叶片，不论是新鲜还是干制，都是传统地中海菜肴的调料。迷迭香叶片味道苦涩，但香气浓郁，可以调剂多种食材的味道。叶片烧焦后会散发出类似芥末的味道，类似于燃烧的木材，可在烧烤时用来给食物增香。迷迭香中铁、钙和维生素B₆的含量都很高，每100克中分别达到317毫克、6.65毫克和0.336毫克。迷迭香提取物有助于延长富含omega 3油的保质期，增强热稳定性，通常情况下富含omega 3的油非常容易酸败。这些属性都要在食品安全和消费者保护方面加以考虑。

1. 标准的目的是与范围

该标准的范围是迷迭香 – 迷迭香属的迷迭香（*Rosmarinus officinalis*）。迷迭香为芳香型常绿灌木，叶子类似于松针。迷迭香油用途广泛，可与很多其他提取物较好地融合，例如罗勒、黑胡椒、肉桂、香茅、鼠尾草、桉树、天竺葵、葡萄柚、薰衣草、柠檬、山鸡椒、柑橘、马郁兰、白千层、牛至叶、胡椒薄荷、橙叶、松木、罗文莎叶、茶树、百里香等。

花顶部提取出的迷迭香油具有纯净、提神的薄荷味道，后味为木本香脂的味道。迷迭香油为无色到浅黄色，呈水状粘性。南非的多数种植者都是用整棵植物进行提纯。这种迷迭香油樟脑含量较高，但品质略逊于上述花中提取的油。迷迭香的活性成分具有药用价值。所有这些方面使得迷迭香成为对人类健康非常重要的一种植物。

目标是根据基本的特征制定全球性标准。为迷迭香制定协调一致的标准是因为这种植物种植在发展中国家，而且主要是由边缘农民在零碎地块上进行种植。边缘农民没有

能力组织起来，共同管理影响产出的各种因素，因此如果无法通过法典框架下的国际委员会识别或削减相关风险，则这些外部因素将会让整个食物链面临风险。

2. 相关性和时效性

迷迭香广泛应用于人类的各种生计，是一种具有重要意义的香草。迷迭香在法国、意大利、西班牙和突尼斯进行商业化种植。亚洲、美国、墨西哥和南非等地也有种植。作为小宗作物，迷迭香的可靠生产数据往往没有官方资料可用。尽管迷迭香之类的香草在食品、制药和化妆品行业的不同领域中仅占很少的份额，但缺少这种香草却可以导致产品特性的改变。这些香草提供的不是功能，而是香气和味道，因此不能归入食品添加剂或蔬菜等任何现有类别。尽管只占少数份额，但是迷迭香对于所有食品的特性却会产生很大影响。由于无法获得至关重要的生产、进出口和增值数据而带来的困难需要克服。

国际标准（ISO 11164:1995）规定了干制迷迭香的质量要求。但由于买方在购买时执行的标准各异，损害了边缘农户和发展中国家的利益，因此需要对各种标准进行总体协调。干制香草的精油含量是香味强度的重要影响因素。迷迭香叶片应当至少含有1-2%的挥发油，最多10%的杂质，最多2%的木质茎以及最多7%的灰分。

3. 需要考虑的主要方面：

标准涉及脱水和提取物形式迷迭香的属性，包括物理参数、杂质含量、含油量、安全性和标签等方面，旨在充分反映产品特征，保护消费者健康。为提供优质安全的产品，制定标准的目标是：

- 整理迷迭香及其制品的生产和进出口数据，克服目前在征集数据支持标准化与协调一致工作方面的阻碍。
- 确定脱水和提取物形式迷迭香的最低要求，包括外观、产品整齐度、无有害生物和其他杂质等质量参数。
- 根据迷迭香的特征界定其归属类别；例如新鲜香草，精油，固定油、提取物等。监督并加强跨境植物卫生监管，确保
- 有害生物/细菌不会传入其他国家，也不会交叉污染香草与香料边缘种植者的脆弱生态系统。
- 纳入与包装产品及使用包装统一性相关的待审议规定。
- 根据预包装食品标签通用标准纳入产品标签和标记的相关规定。
- 确定包装迷迭香中允许的质量和规格容许值。
- 根据建议的国际卫生行为守则和食品卫生通用原则纳入卫生相关规定。

4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价：

4.1 一般性原则

- 从健康角度对消费者的保护，以及预防不公正的贸易行为。
- 产品质量满足消费者需要和食品安全的最低要求。
- 根据不同品种的属性达到标准化水平，切实可信地满足工业和消费者需求。
- 根据迷迭香形式制定标准总体而言将惠及很多国家，特别是出口迷迭香的发展中国家，这些国家的能力可因此得以提高。

4.2 适用于商品的标准

(a) 各国产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

由于迷迭香的贸易数据混杂在香草和香料的总体数据中，因此全球迷迭香生产总量的官方数据无法获知。但是，荷兰促进发展中国家产品进口中心的数据表明，欧盟境内迷迭香的种植面积为158公顷，其中99公顷为有机迷迭香。这些数据涵盖了奥地利、比利时、保加利亚、丹麦、芬兰、法国、德国、希腊、匈牙利、冰岛、意大利、荷兰、葡萄牙、罗马尼亚、西班牙、瑞典和英国等国的迷迭香种植。此外，种植迷迭香的国家还包括突尼斯、南非、墨西哥、摩洛哥、印度等，但这些地区的准确数据无法获得。

迷迭香的消费数据也无法获得，因为这些数据也混杂在香料和香草的总体消费数据中。香草的最大市场为欧洲（根据2007年南部非洲发展共同体的贸易信息简报显示，德国为19%，罗马尼亚14%，匈牙利12%，英国16%，之后是北美和亚洲。欧盟的香草和香料市场从2003年的26.5万吨扩大至2007年的32.1万吨，年均增幅为5%）。制药业、餐饮业和食品行业的需求都刺激了香草销量不断走高。

尽管是一种重要的香草，但迷迭香作为一种商品却不易识别。除了ISO的基本标准，几乎没有其他固定的标准。脱水迷迭香和迷迭香油的等级和规格多种多样，标准完全由买方决定。

(b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍：

迷迭香的进口有多种用途。生产国可以对迷迭香进行脱水和提纯处理。某些情况下，加工企业会进口脱水材料。贸易的形式取决于具体用途和客户要求。但是，更优的方案是根据基于法典标准的国际标准开展脱水迷迭香与迷迭香提取物的贸易。因此，新工作需要提供国际认可的具体标准，以期加强国际贸易，满足进口方的要求。

预测显示，随着更多的用途不断出现，迷迭香的消费量和贸易量将呈总体上升趋势。鉴于加工行业的需求不断扩大，产量的任何提高可以很快地被国际市场消化。

欧洲香料协会、美国香料贸易协会以及国际标准化组织等国际组织都参与了迷迭香的标准工作。很多会议，包括世界香料大会和国际香料组织，都触及了香草等级和规格协调一致的问题。迷迭香产地包括发展中国家和发达国家。以迷迭香油为活性成分的最终产品与人体健康有关，因此卫生操作的重要性不容忽视。

由于缺少迷迭香油和脱水迷迭香的协调一致的全球标准，且欧盟等很多国际组织已经开展相关工作，故此根据《程序手册》将这些方面归并到统一的标准之中非常必要。因而，为将所有现行的各种标准统一整合为一个更好的单一综合标准，或全球普遍接受，则制定一个法典标准可谓非常必要。

通过废除各异（有时甚至是冲突）的各种规则与规定，可减少贸易壁垒，并为迷迭香的可接受最低国际标准建立一个综合全面的法律框架。

(c) 国际或区域市场潜力：

迷迭香的全球贸易数据无法获得，贸易量混杂在香草和香料的总体贸易数据，以及欧盟国家（如阿尔巴尼亚、白俄罗斯、克罗地亚、塞浦路斯等）药用植物和芳香植物出口商的数据之中。

国际市场上对迷迭香提取物需求很大。很多生产国，如法国、西班牙和印度，对迷迭香进行增值处理。

目前，迷迭香油的全球进出口总量数据无法获得。唯一现有的资料是美国的进口统计数据。美国迷迭香油的年进口量见下表。

<u>美国迷迭香油进口量/年</u>	<u>进口 吨</u>
2000	89.56
2001	76.58
2002	124.57
2003	98.21
2004	148.72
2005	109.04

资料来源：美国商务部园艺与热带产品处，美国农业部海外农业局。

从上表中美国迷迭香油的进口数据可以看出，进口呈总体增长趋势。2000年到2005年间，美国的迷迭香油进口量平均为107.78吨，年均增幅为10%。假设美国的需求为全球需求总量的1/3，则迷迭香油的全球需求总量为323吨/年。

以下为迷迭香的主要制品：

- i. 脂溶性迷迭香提取物：鼠尾草酸5%-90%粉末，迷迭香含油树脂 – 鼠尾草酸液5%-25%，作为天然高效抗氧化物广泛用于食用油、鱼油、富含油的食物、肉类、烘焙食品和煎炸食品。
- ii. 水溶性迷迭香提取物：迷迭香酸2.5%-20%，作为水溶性天然抗氧化物广泛用于饮料、保健食品和化妆品。
- iii. 迷迭香精油100%：用于护肤和抗衰老精油。
- iv. 迷迭香叶粉末。
- v. 新鲜迷迭香。

根据国际贸易中心一项新的研究，发展中国家的香草出口商有望增加对欧洲的销售额。4个欧洲最大市场干制香草进口总量每年约为12,000吨到13,000吨。传统供应商在贸易中仍然占据有利地位，但如果出口商能够持续提供优质香草，且香草的味道、颜色、精油含量等品质属性区别于竞争对手，则他们也应当会在市场上站稳脚跟，甚至获得比当前供应渠道更高的价格。

四大市场（法国、德国、荷兰和英国）干制香草进口量据测算年均近12,600吨，其中法国为37%，德国30%，英国21%，荷兰为12%。四大市场上超过77%的香草进口为6类香草：迷迭香、鼠尾草、牛至叶、马郁兰、薄荷和百里香。根据贸易测算数据，这些市场的香草需求总量正在以年均1-2%的速度增长。不同种类香草的需求增幅也有不同。预计工业食品和机构餐饮业的销售增长将快于零售业。

(d) 该商品标准化的可修正性：

迷迭香从种植到收获的特征、果实的特征、栽培品种、成分、质量和包装都提供了充分的参数，支持产品实现标准化。这将包括根据脱水形式的尺寸、颜色和杂质以及提取物形式的颜色和密度定义这种香草。

(e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围。

目前迷迭香没有通用的商品标准。新工作通过制定国际认可的质量标准将加强消费者保护，促进贸易开展。

(f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量。

标准的对象为迷迭香，脱水迷迭香及其提取物的标准需要协调一致。待审议产品包括：

- i. 脂溶性迷迭香提取物：鼠尾草酸5%-90%粉末，迷迭香油树脂 – 鼠尾草酸液体5%-25%。

- ii 水溶性迷迭香提取物：迷迭香酸2.5%-20%。
- iii. 迷迭香精油100%。
- iv. 迷迭香叶粉末。
- v. 作为新鲜香草的迷迭香。

(g) 其他国际组织在该领域已经开展的工作。

- i) 欧委会指令。
- ii) CFR – 美国食药局联邦法规第21项。

制定迷迭香国际标准的需求已经在国际香料贸易协会组织（IOSTA）、全球香料大会和国际香料组织中提请讨论。

5. 与法典战略目标的相关性。

该提案符合《2008-2013年战略规划》中的“战略远景声明”，旨在为人类食用迷迭香设定全球接受的最低质量标准。该提案也有助于推进公平贸易，农民可以参照质量标准评估其产品，从而获得更多的收益。

6. 提案与其他现行法典标准的关系。

提案旨在制定一项新的全球性标准，不涉及有关这一事项的任何其他现行法典标准，只是该标准将提及一般主题委员会制定的与之相关的标准和相关文本。

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况：

目前无需请求专家的科学咨询。如有价值，标准制定过程中将参考国际机构发布的研究论文。

8. 明确标准制定过程对于外部机构的技术支持需求，以便对其进行计划。

欢迎国际标准化组织、欧盟、美国香料贸易协会、欧洲香料协会和国际香料组织，以及迷迭香生产国提出技术性意见，因为他们已就这一主题开展了相关工作。另外，ISO标准可作为一个步骤过程来制定迷迭香的法典标准。

9. 拟议时间表

如食典委批准设立拟议的香料、芳香植物及其配方法典委员会，则建议采用以下时间表：

日期	推进与程序
2013年7月至2014年3月	制定议程草案以及新的工作提案。这些提案将在与成员进行电子磋商后编写准备，以期启动委员会的工作。
2014年6/7月	执委会对新的工作提案开展严格审查； 食典委批准新工作提案。
2015年上半年	委员会召开第一次会议，并在第3步审议新的工作事项； 委员会还要审议工作的优先次序。
2016年下半年	在第5步审议标准草案，或可建议在第8步通过。
食典委，2017年	在第8步通过标准。
