

食品标准法典委员会



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

ALINORM 07/30/15

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

第三十届会议

2007年7月2-7日，意大利罗马

粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会第十五届会议报告

2006年11月21-24日，韩国首尔

注：本文件包含 CL 2006/53-ASIA 通函

食品标准法典委员会



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

CX 3/10.2

CL 2006/53-ASIA
2006 年 12 月

送交： 食品法典联络点
有关国际组织

来自： 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秘书
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy

事由： 分发粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会第十五届会议报告

粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会第十五届会议的报告将由食品法典委员会第三十届会议（2007 年 7 月 2-7 日，意大利罗马）审议。

供食品法典委员会第三十届会议通过的事项

程序步骤 5 拟议的标准草案和相关文本

1. 拟议的 Gochujang 酱标准草案 (N03-2004) (ALINORM 07/30/15 第 42 段和附录 II)
2. 拟议的人参产品标准草案 (N01-2004) (ALINORM 07/30/15 第 68 段和附录 III)

希望对上述文件提出修正或评论的各国政府和有关国际组织，应按照制定标准和相关文本的程序（步骤 5）（食品法典程序手册）以书面形式提出。有关评论应在 2007 年 3 月 31 日之前，最好用电子邮件送交食品法典委员会秘书，地址为 Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy (传真：+39 06 57054593；电子邮箱：codex@fao.org)。

概要和结论

粮农组织/世界卫生组织亚洲协调委员会第十五届会议得出以下结论：

供食品法典委员会第三十届会议通过的事项：

委员会同意提交以下拟议的标准草案供步骤 5 通过：

- 拟议的 Gochujang 酱标准草案 (第 42 段和附录 II)；
- 拟议的人参产品标准草案 (第 68 段和附录 III)。

供食典委审议的事项：

委员会：

- 同意保留《2008-2013 年战略计划草案》第 1 部分的现有文本 (第 10 段) 并向食典委提出关于第 2 部分的几项建议 (第 11-15 段)；
- 决定不支持关于法典委员会和工作组结构和授权的 *建议 1* 和 *建议 2* (第 16 段)，并对 *建议 7*、*建议 8*、*建议 10* 和 *建议 11* 发表了评论 (第 17-23 段)；
- 一致同意提名印度尼西亚为亚洲协调员，由食典委第三十届会议任命 (第 114 段)；
- 同意请食典委批准关于拟议的辣椒油标准草案的新工作 (第 150 段)，并提出食用西谷粉标准草案 (第 156 段)。

食典委关心的事项：

委员会：

- 同意将拟议的发酵豆酱标准草案保留在步骤 4，但第 3.2 节 (质量因素) 例外，同意成立一个由大韩民国领导的电子工作组，以便进一步审议第 3.2 节中的条款 (第 96-97 段和附录 IV)；
- 同意将拟议的非发酵豆制品标准草案退回步骤 2，由中国和泰国协调的一个电子工作组重新起草，在步骤 3 发表评论并在下届会议上审议 (第 106 段)；
- 同意为亚洲协调委制定一项战略规划 (第 161-162 段)。

目 录

	<u>段 次</u>
引 言	1-3
通过议程.....	4-5
食品法典委员会和其他法典委员会及工作组提出的事项.....	6-28
在步骤 4 审议拟议的食典标准草案	
<i>拟议的 Gochujang 酱标准草案</i>	29-43
<i>拟议的人参产品标准草案</i>	44-69
<i>拟议的发酵豆酱标准草案</i>	70-97
<i>拟议的非发酵豆制品标准草案</i>	98-106
粮农组织和世卫组织补充食品法典委员会工作的活动，包括能力建设.....	107-113
关于国家食品控制系统和消费者参与食品标准制定的信息.....	114-127
关于在国家和区域一级利用食典标准及相关文本的信息.....	128-141
其他事项和今后的工作	
<i>辣椒油</i>	146-151
<i>食用西谷粉</i>	152-158
<i>亚洲协调委员会的战略规划</i>	159-162
下届会议的日期和地点.....	163

附录名单

	<u>页 次</u>
附录 I 与会者名单	22-31
附录 II 拟议的 Gochujang 酱标准草案	32-47
附录 III 拟议的人参产品标准草案	48-54
附录 IV 拟议的发酵豆酱标准草案	55-59

引言

1. 亚洲食典协调委员会第十五届会议于 2006 年 11 月 21 日至 24 日在大韩民国首尔举行。高丽大学生物技术研究生院食品工程学教授 Cher-Ho Lee 博士主持了会议。参加会议的有代表本地区 19 个成员国、3 个观察员国家以及 1 个国际组织的 90 名与会者。全体与会者名单见本报告附录 I。

2. 本届会议由韩国食品药品监督管理局专员 Chang-Jin Moon 博士主持开幕。他强调，这次亚洲协调委员会第十五届会议是本地区所有成员国加强相互了解和增强国际能力的一次重要机会。他还强调需要在国际上进一步协调食品标准以便利贸易，同时保护消费者的健康。

3. 食品安全司的 Gerald G. Moy 博士代表粮农组织和世界卫生组织也对与会者表示欢迎。他提醒委员会，交换有关食品安全和质量的信息，成员国之间开展合作和消费者参与食品标准的制定，是与粮农组织和世卫组织包括在区域一级开展的这项工作有关的重要活动。

通过议程 (议题 1)¹

4. 委员会通过了暂定议程作为本届会议的议程，达成的谅解是，如果时间允许将下列三个议题放在议题 8 中审议：

- 关于就辣椒油 (Chili Sauce) 标准开展新的工作的建议 (由泰国提出)
- 拟议的食用西谷椰子粉食典标准草案 (由印度尼西亚提出)
- 亚洲协调委员会战略规划草案 (由马来西亚提出)

5. 委员会同意在议题 2 中讨论由印度尼西亚提出的对食品添加剂通用标准食品分类系统的修改，并在议题 4 中讨论由不丹提出的本地区成员国交流关于检测设施的信息和专门技能问题。

食品法典委员会和其他法典委员会及工作组提出的事项 (议题 2)²

《2008-2013 年战略规划》草案

6. 委员会忆及食典委第二十九届会议同意在食典委最终通过之前，向所有协调委员会分发战略规划草案以征求意见，并提出以下修改意见和评论。

¹ CX/ASIA 06/15/1, Rev.、CRD 3 (由泰国提出)、CRD 6 (由印度尼西亚提出)、CRD 5 (由马来西亚提出)。

² CX/ASIA 06/15/2, CL 2006/29-CAC, CRD 4 (印度的评论)、CRD 10 (泰国的评论)。

第 1 部分

7. 印度代表团认为应在全年均匀地安排食典会议,以便促进人力资源有限的发展中国家有效参加会议,因此建议修正前言第 2 段。日本代表团要求澄清为何只有几个月不举行食典会议。秘书处指出,根据目前的安排(2006-07 年),食典会议在 9 月至 12 月和 1 月至 5 月份举行,可利用的每一周时间都得到利用。鉴于食典委于 7 月份举行会议,食典委会议之前留出了大约六周时间,以便分发 5 月份举行的各委员会会议的报告和评论;食典委会议之后留出大约两个月时间,以便征求意见和筹备食典委会议之后最早(9 月份)举行的一些会议。

8. 印度代表团在提到《食典委危险性分析工作原则》第 10 段和来自发展中国家的与科学建议相关数据的必要性时,建议修改目标 2 第 11 段,即除非无法获得来自发展中国家的数据,否则不应最终确定相关限量。秘书处指出,缺乏来自发展中国家的与危险性评估有关的数据问题,在危险性分析工作原则第 22 段中得到具体处理。

9. 在目标 5 中,印度代表团建议信托基金还应为参加能力建设培训计划提供财政支持。世卫组织代表忆及,该信托基金作为一项单独的供资机制设立,目的是促进发展中国家参加食典工作,促进有效参与食典过程的一些区域培训活动也已得到该信托基金的资助。该代表指出,还存在通过粮农组织和世卫组织的计划确保开展培训和能力建设的其他机制,并告诉委员会,世贸组织管理的标准和贸易发展基金也可能为食品安全领域的技术合作项目提供资金。成员国可向该基金提交与食品安全有关的技术援助申请。

10. 作为上述讨论的结果,委员会同意保留《战略规划》第 1 部分的现有条文。

第 2 部分

11. 在 1.2 节中,委员会认为案文应修改为:“负责的机构:相关工作组、商品委员会和粮农组织/世卫组织各协调委员会”,因为协调委员会的职责范围允许它们制定与食品质量有关的区域标准。

12. 委员会同意目标 1.5 应修改为“负责的机构:抗生素耐药性政府间特设工作组”,以便反映食典委第二十九届会议的决定。

13. 在 4.1 节中,根据泰国代表团的建议,委员会同意澄清“每年应向执行委员会和食典委报告与食典有关的此类活动的简要情况,以便进一步采取行动。”,以确保对其他国际组织的活动采取有关后续行动。因此,在第 4.2 节最后插入类似的文句:“应向执行委员会和食典委报告此类活动的简要情况以便进一步采取行动”。

14. 在 5.5 节中,委员会认为应提及“附属机构”,而不是“协调委员会”,因为非政府组织的所有参与活动与各法典委员会和工作组相关。

15. 委员会同意将上述建议提交食典委，以便食典委第三十届会议最终制定《战略规划》。

对委员会结构和法典委员会及工作组授权的审查

建议 1 和 2

16. 委员会不支持建议 1 对一个两年度中计划召开的食典会议数量进行限制，和建议 2 对开展活动的附属机构的数量进行限制，因为此类限制的理由不明确，实际上将难以实施。

建议 7

17. 委员会强调对委员会结构的全面审查应包括所有附属机构，不应局限于商品委员会，因为也可能需要精简平行委员会的结构和授权。

建议 8

18. 委员会不支持仅仅在食典委最终通过之后才将区域标准转化成世界性标准的这项建议，因为这将导致大大推迟，并将违背提高食典工作效率和相关性的总目标。一些代表团指出，具有区域重要性的大多数商品也进入国际贸易，强调需要有国际标准，尤其是世贸组织 SPS 和 TBT 协议框架内的国际标准。它们建议考虑到各区域协调委员会的具体专业力量，着手在这些委员会中制定具有区域重要性的标准，并在步骤 5 之后，在相关的商品委员会中最终确定这些标准为国际标准，这将与当前的做法和制定程序保持一致。因此，委员会同意对建议 8 作如下修改：

19. “可委托各协调委员会着手开展需要区域专业力量的商品标准工作，直至步骤 5。然后该标准草案将由有关商品委员会进一步审议，并将提交食典委通过作为一项世界性标准”。

建议 10

20. 委员会认为特殊膳食营养与食品委员会应继续按照其现有的职责范围开展工作，以便涵盖以下工作领域：标准制定、有关营养问题的建议以及根据需要与食品标签委员会合作，实施世卫组织《全球饮食、运动和健康战略》。

建议 11

21. 委员会对提到私营标准表示关注，因为这一词语有各种不同的解释，一些代表团对私营标准与“把食典委的工作重点放在食典委开展其排他性工作的领域”之间的关系提出质疑，同时指出食典委应当按照其授权开展工作，并满足其成员的需要。秘书处指出，“私有标准”一词可加以解释，但鉴于这项建议的背景涉及

国际标准化组织和标准化机构，其意图是普遍使用国际标准化组织采用的做法。建议了解在食典委中拥有观察员地位的国际非政府标准化机构工作的相关信息，这将与食典委的协调作用一致。

22. 经过讨论，委员会同意中国代表团的建议，即使用“国际非政府组织的标准”取代建议 11 中“私有标准”。

23. 印度代表团建议提及国际政府间组织，尤其是提及类似的成员原则以便开展合作。然而委员会指出，这项建议是专门为涵盖非政府标准化机构而提出的，与政府间组织的协调已有具体的准则。

对区域协调委员会的审查

24. 委员会注意到已经为实施审查过程中提出的各项建议采取行动，例如必要时召开电子工作组以促进委员会的工作，或召开由粮农组织、世卫组织和区域协调员组织的关于本区域感兴趣的主题的区域研讨会。

协调委员会的职责范围

25. 委员会忆及，拉丁美洲及加勒比协调委员会曾建议在其职责范围中添加一项额外的内容，即“促进通过关于战略主题的区域立场”，一般原则委员会请所有其他协调委员会讨论这项建议及其含义，以便重新考虑这项新的内容可否纳入各协调委员会完全相同的职责范围。

26. 印度代表团支持拉丁美洲及加勒比协调委员会提出的修订，并建议对委员会职责范围作额外的一些修订。另外几个代表团表示“战略主题”的含义没有明确界定，将难以解释。一些代表团指出将难以形成共同立场，因为本区域成员国之间有不同的看法，并对这项修订的目的提出质疑。因此，委员会认为，关于将拉丁美洲及加勒比协调委员会建议的这项修订纳入其职责范围，并未达成共识。

区域协调员和按地区选举的执行委员会成员各自的作用

27. 委员会忆及，一般原则委员会根据食典委第二十八届会议的要求，讨论了如何澄清区域协调员和按地区选举的执行委员会成员各自作用的问题，并将在其下届会议上进一步讨论。马来西亚代表团表示，按地区选举的成员的作用应当在程序手册中予以明确，成员由两名顾问陪同的可能性应得到保留。

其他事项：食品分类系统

28. 印度尼西亚代表团忆及，在食品添加剂和污染物委员会第三十八届会议上，它提出了修订食品添加剂通用标准食品分类系统的一项建议，涉及对包括以大豆为基础的食品进行重新分类。曾经商定由印度尼西亚主持，并由中国、日本、韩

国、斯里兰卡、泰国、突尼斯和美国给予协助的一个电子工作组，将制定一份有关这项主题的讨论文件和项目文件（ALINORM 06/29/12，第 215 段）。该代表团忆及，这份文件应当于 2007 年 1 月份最终确定，鉴于本区域的几个成员国为该工作组的成员，请它们发表评论，以便最终确定这份文件。中国和日本代表团指出，其国家专家正在考虑这一问题，它们将尽快发表评论。

在步骤 4 审议拟议的食典标准草案（议题 3）

拟议的 Gochujang 酱标准草案（议题 3a）³

29. 委员会忆及，协调委员会上届会议同意把拟议的这项标准草案保留在步骤 4。委员会还忆及其上届会议未能就 3.1.2 节（备选成分）和第 4.3 节（增味剂）达成一致意见，而第 8.2 节（分析方法）尚未编写。委员会同意集中精力拟定这三节。

备选成分

30. 日本代表团建议把第 3.1.2 节方括号内的“发酵调料”改为几种单独成分。

31. 委员会支持这一建议，另外还同意在备选成分清单结尾处加上“其他成分”，这样一来今后无需再对本节作出进一步修订。

食品添加剂

32. 日本代表团提议去掉第 4.3 节中的方括号，按其在 CRD 2 中的评论加上其他几种食品添加剂。

33. 委员会支持拟议的修正案。

分析方法

34. 大韩民国代表团介绍了载于 CL 2006/23-ASIA 中的新的拟议第 8.2 节，并根据 CRD 8 中提出的数据对这种拟议方法的可靠性作了进一步解释。

35. 日本代表团虽然并不反对包括这些方法，但指出应当为核验所提出的方法准备更多的数据，其中包括决定辣椒素的再现性数据和决定粗蛋白质的回收数据。

36. 委员会虽然认识到有必要进一步审查分析方法，但对载于 CL 2006/23-ASIA 中的拟议案文表示同意。

其他事项

37. 中国代表团指出，这个产品的中文译名（辣椒酱）不准确。委员会同意由中国在拟定这一标准的稍后阶段提出这一产品的中文专有名称，在此之前可以在中文文本中使用“Gochujang”一词。

³ ALINORM 05/28/15，附录 III；CL 2006/23-ASIA；CS/ASIA 06/15/3；CRD 2（日本的评论）；CRD 8（大韩民国的评论）

38. 委员会同意对第 2.1 节的案文略作修改，以便澄清这一产品的定义。
39. 委员会同意采用食典标准中对污染物使用的标准语言，作为第 5 节添加一个有关污染物的条文。
40. 委员会同意把第 7 节的案文改为食典标准中对标签条文使用的标准语言。
41. 委员会认为采样一节是不必要的，因为其中并没有载列专门条款；《一般采样准则》中载列的条款将适用于任何标准，即使未在本标准中提到也是如此。委员会同意删去《一般采样准则》等字，并对委员会正在审议的其他标准采用同样的原则。

拟议的 Gochujang 酱标准草案的现状

42. 委员会同意把拟议的 Gochujang 酱标准草案呈交食典委供其在步骤 5 通过（见附录 II）。另外还同意把关于食品添加剂、标签和分析方法以及采样的各节提交各有关委员会通过。
43. 委员会忆及食品法典委员会第二十七届会议作出的决定⁴，同意建议食典委在谷物、豆类和豆类植物委员会中最后审定这一标准。

拟议的人参产品标准草案（议题 3b）⁵

44. 委员会忆及，食典委第二十八届会议在审议了亚洲成员国提出的关切后，决定将拟议的标准草案退回步骤 3 并请协调委员会处理这方面的关切。
45. 委员会注意到大韩民国已经拟定了一个拟议标准修订草案，其中收入了对这一标准感兴趣的各成员国提出的意见，并同意根据载于 CX/ASIA 06/15/4 中的建议制定这一标准。
46. 委员会首先就拟议的标准草案初步交换了一般性意见，侧重点是早先在食典委第二十八届会议期间提出的关切。

产品范围

47. 主席提及澳大利亚和美国提交的评论，提请委员会注意有些国家将人参作为药品而不是作为食品加以管理，并请委员会对这一问题发表看法。
48. 一些代表团解释说，在其国内人参作为药品管理，而另外一些代表团则解释说，根据本国的法规人参可以作为食品或食品成分也可以作为药品使用。另一个代表团解释说，人参作为保健食品加以管理，因此必须遵守本国的专门标签规定。

⁴ ALINORM 04/27/41，第 97 段。

⁵ CL 2006/3-ASIA；CS/ASIA 06/15/4；CS/ASIA 06/15/4-Add.1；CRD 2（日本的评论）；CRD 5（马来西亚的评论）；CRD 8（大韩民国的评论）。

49. 经过讨论,委员会一致认为,为了顾及不同国家对人参管理采取的不同做法,可以提出一个案文,说明这一标准只在人参作为食品加以管理时适用。

拟包括的品种

50. 中国代表团建议从这一标准中删除西洋参 (*P. quinquefolius L*) 和田七 (*P. notoginseng Burk*), 因为它们与人参 (*P. Ginseng C. A. Meyer*) 的用途不同。

51. 大韩民国代表团提请委员会注意,提交食典委第二十八届会议的拟议标准草案只包括人参 (*P. ginseng C. A.*), 而且食典委要求委员会考虑纳入相关品种。

52. 另一个代表团指出,执行委员会第四十九届会议曾商定,如果单项标准之间已有充分的共同条款,那么商品委员会就应当优先考虑为相关商品制定“包容性”标准。

53. 委员会接着逐节审议了拟议标准草案并作出以下修正。

第 1 节“范围”

54. 委员会同意在第 1 节中添加以下案文:

本标准仅在将第 2.1 节规定的产品作为食品加以管理的管辖区域中适用。

第 2 节“描述”

55. 委员会指出第 2.2.3 节所列产品应更为准确地描述为“含有人参成分的其他产品类型”。

56. 几个代表团指出,应当为这些产品规定人参的最低含量。这些代表团还指出,这些产品是含有少量人参成分的食品,并非真正对应于这一标准的名称,因此建议删除第 2.2.3 节。

57. 委员会同意删除第 2.2.3 节并对有关各节作相应修正。

58. 中国代表团指出,田七只是在提取后作为添加成分用于食品,因此,如果不把“含有人参成分的其他产品类型”包括在这一标准之内,也就没有必要在这一标准中包括田七。

59. 委员会同意不把田七及其衍生产品包括在这一标准的范围内。

第 3 节“主要成分和质量因素”

60. 日本代表团提到其载于 CRD 2 中的书面评论,建议将人参衍生产品的质量因素完全限于人参皂甙 Rf,而不是包括三种人参皂甙,因为人参皂甙 Rf 是人参的特有成分,人参皂甙 Rf 的显示表明存在这种特殊品种。该代表团对加工商必须检测所有这三类人参皂甙所涉及的费用表示关切。该代表团还提请委员会注意

2008-2013 年战略规划草案第 II 部分目标 1.2 中所作的描述，其中规定，应当在考虑到技术和经济因素的情况下，避免使用限制性过强或者对贸易产生不必要限制的标准。

61. 大韩民国代表团倾向于保留原始条款，该国代表团认为，如果把人参皂甙 Rb1 和 Rg1 从质量因素中删除，消费者有可能被误导。该代表团提到，增加分析物数目所造成的成本可能并不很大，因为所有这三种人参皂甙都可以通过一次色谱法检测。

62. 经过讨论，委员会一致认为，对于西洋参只鉴定人参皂甙 Rb1，对于人参则鉴定 Rb1 和 Rf。

第 4 节“污染物”

63. 委员会同意删除第 4.3 节“异物”，并在第 3.3 节“质量因素”中加上一个相应的条款。

第 7 节“标签”

64. 委员会同意修改案文，采用食典标准标签条款的标准文字。

65. 委员会同意不列出人参品种的通用名称，认为不同国家和不同地区可能使用各种不同的通用名称。

66. 针对一个代表团要求澄清的请求，大韩民国代表团解释说，原产国标签对于人参产品来说特别重要，因为国际市场上现在有许多关于原产国的欺骗性的标签做法，而且这也是消费者最想了解的信息。

67. 关于第 7.4 节，委员会认为这些产品应有明确标注，表明不以药用为目的，国家法律另有规定者除外，以考虑人参产品作为药品加以管理的情形。

拟议的人参产品标准草案的状况

68. 委员会同意把拟议的人参产品标准草案提交委员会供其在步骤 5 通过(见附录 III)。另外还同意把关于食品添加剂、标签和分析方法以及采样的各节也提交各有关委员会供其批准。

69. 委员会忆及食品法典委员会第二十七届会议作出的决定⁶，同意建议食典委把这一标准放在一个相关的商品委员会，最好是放在加工水果和蔬菜委员会中最后审定。

⁶ ALINORM 04/27/41，第 94 段。

拟议的发酵豆酱标准草案 (议题 3c)⁷

70. 委员会忆及 , 委员会上届会议认为这项标准的范围应当更加广泛以包括本地区的相关产品。委员会还忆及 , 拟议标准草案已退回步骤 2 , 由大韩民国牵头的一个电子工作组重新起草 , 以处理上届会议上提出的问题。

71. 大韩民国代表团介绍了电子工作组重新起草的拟议标准草案。

72. 委员会逐节审议了拟议标准草案 , 并提出了以下修改。

第 2 节“描述”

73. 委员会同意对 2.1 节中的产品定义略作修改 , 使成分要求更加明确。

74. 根据世卫组织代表的建议 , 委员会同意使用 “ 自然产生的微生物 ” 这一术语而不使用 “ 固有微生物 ” 一词。

第 3 节“主要成分和质量因素”

成分

75. 正如 CRD 8 中所建议的 , 大韩民国代表团建议将一些微生物从 3.1.2 节 “ 备选成分 ” 转到 3.1.1 节 “ 基本成分 ” 。

76. 委员会同意该项建议 , 并同意增加一个短语以阐明不可使用致病或产生毒素的微生物。

77. 委员会同意以 “ 天然调味原料 ” 取代 “ 调味原料 ” 一项 , 将解释性文字放在括号内以阐明该项中所包括的成分。

质量因素

78. 委员会同意从 3.2 节删除(b)项 “ 粗脂肪 ” , 因已经阐明它是使用大豆的结果以及对产品的感官特性没有什么贡献。

79. 委员会同意在这一节中增加下述非量化要求 :

“ 这些产品应具有本产品特有的香味、 气味、 色泽和质地。 ”

80. 日本代表团提及其在 CRD 2 中所包含的书面评论 , 指出他们需要更多时间对通过建议的分析方法获得的数值作进一步研究 , 建议推迟对质量因素的审议。该代表团还指出 , 数值应包括本地区各种产品。

81. 中国代表团指出 , 原材料不同时 , 产品中的氨基氮含量不同 , 例如 , 在中国含量为 0.6%

⁷ CL 2006/23-亚洲 ; CRD 2 (日本的评论) ; CRD 5 (马来西亚的评论) ; CRD 8 (大韩民国的评论) ; CRD 10 (泰国的评论) ; CRD 11 (泰国的评论)

82. 大韩民国代表团建议具体说明两组不同产品,即仅使用大豆的产品与使用大豆和谷物的产品的不同价值,以涵盖范围广泛的产品。

83. 泰国代表团建议在(a)项“总氮”增加一个脚注,具体说明蛋白换算系数为5.71,因为在有些国家蛋白含量而不是总氮用来作为一个质量因素。

84. 经讨论后,委员会同意目前的第3.2节保留在方括号内以便进一步审议,增加非量化要求及删除(b)项。

第4节“食品添加剂”

85. 一些代表团建议在第4节中增加若干食品添加剂。

86. 委员会普遍支持这些建议,同意将以下两种食品添加剂放在方括号内。

糖精

87. 一些代表团对于该项标准中包括糖精表示关注,因为其国内限制使用糖精,而该项标准所涉及的产品又是人们普遍消费的产品。委员会注意到,该项建议中所包括的糖精钠由食品添加剂专家委员会进行了评价,但其最高使用限量仅针对几类食品确定,没有列入食品添加剂通用标准。

酵母膏

88. 委员会指出,在本产品中加上酵母膏将提高氨基氮水平,否则将是因为发酵过程造成,并指出很难通过氨基氮水平控制质量。

第5节“污染物”

89. 委员会同意5.2节的名称改为“其他污染物”。

第7节“标签”

90. 委员会同意修改7.1节“产品名称”的文字,以便清楚地表明可使用国家立法允许的产品通用名称或地方名称。

91. 委员会同意第7节中加上声明“清真”的小节。

第8节“采样和分析方法”

92. 日本代表团解释,其国家实验室的试验表明,该标准中引用的官方分析化学家协会的方法基本适用于本产品,条件是通过其在CRD 2中的书面评论所表明的规格和修改。

93. 委员会同意将拟议的规格和修改结合到第8节的条款中。

度量衡

94. 泰国代表团建议增加“度量衡”一节为第7节，提及其在CRD 11中的书面评论。

95. 委员会在同意该项建议的同时，将最低充填百分率放在方括号内，因为当前的数字是否适用于酱类产品还不清楚。

拟议的发酵豆酱标准草案的状况

96. 委员会同意该项拟议标准草案停留在步骤4，但第3.2节（质量因素）例外（见附录IV）。

97. 委员会同意设立由大韩民国牵头的一个电子工作组以便进一步审议第3.2节（质量因素）中的条款。该工作组向本区域所有国家开放。中国、印度尼西亚、印度、日本、马来西亚、新加坡和泰国表示希望参加该工作组。将在委员会下届会议之前，散发修订的文本供在步骤3进行评论。

拟议的非发酵豆制品标准草案（议题3d）⁸

98. 委员会忆及，食典委第二十八届会议批准了关于拟议的非发酵豆制品标准草案的新工作，这项标准随后由中国起草、分发以便在步骤3进行评议。

99. 中国代表团在介绍该文件时指出，亚洲许多国家有食用非发酵豆制品的传统，区域和国际一级非发酵豆制品消费和贸易正在增加，这项标准应当全面，足以涵盖市场上的各种非发酵豆制品。

100. 日本代表团认为这项标准的范围涵盖一系列广泛的产品，其共同特性很少，为此，添加剂等重要规定应当不同，其中许多产品仅仅在少数几个国家中消费，或者贸易量不大。因此，该代表团建议重新考虑这项标准的范围，使其更加具体，考虑到执行委员会第五十六届会议在这一方面提出的各项建议和《确定工作重点的标准》。

101. 一些代表团建议澄清所涵盖的产品种类而不限制范围，因为这项标准应当处理所有相关的豆制品，条件是这些产品应当通过适当的通用名称辨别。

102. 委员会同意成立一个工作组，由中国和泰国代表团主持，使用英语工作，工作组包括印度、印度尼西亚、日本、马来西亚、大韩民国、新加坡和越南，以便审议澄清这项标准的范围的方式。结果，委员会审议了以下建议：

范围：本标准不包括大豆蛋白制品。

⁸ CL 2006/24-ASIA, CX/06/15/6（日本的评论），CRD 10（泰国的评论）

分类

1. 豆浆/大豆饮料
2. 豆腐
 - 2.1 软豆腐
 - 2.2 冷冻干豆腐
3. 压缩豆腐/豆腐干
4. 腐皮

这些分类产品的一般/类似规定将在标准中提及。各类产品的不同或具体规定将在单独的附件中说明。

103. 委员会认为可使用这一框架作为制定这项标准的基础,制定过程中应进一步讨论以下问题:制定适用于所有四类产品的共同规定和确定有关产品的适当名称。委员会认识到需要在下届会议上审议这四类产品的适宜性。

104. 经过讨论,委员会认识到本届会议上不可能审议这项标准,同意成立一个由中国和泰国主持的电子工作组,负责根据上述分类重新起草这项标准。会议同意中国和泰国将在向本区域所有感兴趣的成员国开放的工作组中分发草案第一稿,以便编写一份修订案文,供委员会下届会议审议。

105. 委员会对中国和泰国代表团以及工作组为澄清标准的范围而开展的建设性工作表示赞赏。

拟议的非发酵豆制品标准草案的状况

106. 委员会同意将拟议的标准草案退回步骤 2,由一个电子工作组在中国和泰国协调下重新起草,在步骤 3 进行评议,供下届会议审议。

粮农组织和世卫组织补充食品法典委员会工作的活动,包括能力建设(议题 4)⁹

107. 粮农组织代表代表粮农组织和世卫组织发言,他概述了自委员会上届会议以来两个组织所开展的活动,涉及食品安全和质量、危险性分析、旨在促进参与食典工作的能力建设,以及区域和国家一级的技术援助。这位代表表示,一份汇编粮农组织和世卫组织有关提供科学咨询意见方面所遵循的所有书面程序的程序准则即将完成,并着重指出,有关活动旨在便利专家的参与,便利发展中国家提出数据,用于危险性评估。一些代表团表示赞赏粮农组织和世卫组织在本地区努力开展能力建设活动,并认为需要进一步的支持,特别是在危险性分析方面。

⁹ CX/ASIA 0/15/7 - 第 1 和第 2 部分, CRD 4 (印度的评论)

108. 印度代表说,在粮农组织和世卫组织的支持下,已经编制了几个食品部门的良好加工规范(GMP),良好卫生规范(GHP)及危害分析关键控制点(HACCP)手册,并与一个学术机构一道设计并开设了一个关于食品安全的在线课程,这是开展能力建设的一种十分有效的办法。印度代表团说,在危险性分析、污染物监测和基因修饰材料的检测方面,需要进一步的技术援助。

109. 大韩民国代表强调了加强危险性分析培训的重要性,表示愿意与本地区各国分享其在这一领域的经验,同时指出,应当最优先考虑公共健康和消费者保护问题。在这方面,委员会得知,在粮农组织为亚洲举办微生物危险性评估区域培训班之后,建立了一个这一领域的区域网络,粮农组织/世卫组织关于危险性分析的手册已进入出版的最后阶段,其中包括两项案例研究。

110. 斯里兰卡代表团告知委员会,在世卫组织的协助下,在国家一级编制了采样协议和食品经营人员良好卫生做法手册,他指出,在危险性分析、检验和认证,基因修饰材料检测等领域,需要进一步的援助。

111. 世卫组织代表说,在一些领域取得了重大进展,特别是在参与食典工作和有关危险性分析及食品安全的能力建设方面,但粮农组织和世卫组织资源有限,无法满足成员国在技术援助方面的要求,他指出,在卫生和植物检疫措施方面,标准和贸易发展基金具有很大的潜力为项目提供资金。这位代表说,2006年在北京举办总膳食研究研讨会之后,2007年将在雅加达举办一个区域培训班,他强调了这种研究的重要性,这使发展中国家能够评估化学品暴露情况,以确定各国在这一领域的优先重点。

112. 不丹代表团表示,需要建立对食品出口/进口的检查和认证,为此需要专门知识和基础设施等资源。此外,需要全面建立食典联络点办公室,从而积极参与与食典有关的活动。

113. 不丹和斯里兰卡代表团着重谈到发展实验室能力方面的困难,特别是诸如转基因测试等复杂和昂贵的分析,并询问在这方面提供区域培训和技术援助的可能性。斯里兰卡代表团还建议为开展食品安全高级培训建立一个区域培训中心。粮农组织和世卫组织代表指出,鉴于有关工作费用高昂,用于提升实验室能力项目的资源有限,两个组织的做法是鼓励这一领域的区域合作和网络开发。

关于国家食品控制系统和消费者参与食品标准制定的信息(议题5)¹⁰

114. 委员会获悉了本区域各国国家食品控制系统和消费者参与标准制定的最新情况。下文总结了所作的各项发言。许多代表团国家以书面形式提供了信息,作为会议厅文件,这些文件将通过食典分发名单提供。

¹⁰ CL 2006/16-ASIA, CX/ASIA 06/15/8(日本和马来西亚的评论), CRD 1(韩国的评论), CRD 6(印度尼西亚的评论), CRD 7(中国的评论), CRD 9(柬埔寨的评论), CRD 10(泰国的评论)。

日 本

115. 日本与新加坡、马来西亚和墨西哥签订了经济伙伴关系协定，并正在与其他几个国家，主要是亚洲的国家商签类似的协定。鉴于与这些国家相关专家讨论食品安全事项方面的一些困难，日本鼓励本区域食品安全专家在食品安全列入议程时，参与经济伙伴关系协定的谈判。关于食典，协调工作由各省、业界和消费者代表组成的一个磋商委员会进行。

马来西亚

116. 马来西亚采取了一种一体化方式，由参与国家食品控制系统的各部委、部门和机构参与。马来西亚还建立了一个国家食品安全和营养理事会，成为政府关于食品安全问题和政策的一个咨询机构。卫生部充当国家食典联络点和国家食典委员会秘书处。消费者和公众也积极参与国家一级的标准制定活动。

大韩民国

117. 大韩民国正在考虑成立一个单一的主管机构，合并所有的国家食品安全管理系统，加强市场食品安全，改进食品控制系统的效果。韩国政府正在期待关于改革食品安全控制系统管辖范围的讨论结果。

印度尼西亚

118. 印度尼西亚国家综合食品安全系统于 2004 年 5 月份正式成立，从此国家食品控制系统采用一种综合的跨部门方法。以这种管理方式为基础，食品安全的控制机构由农业部、渔业部、工业部、卫生部和国家药品食品监督管理局参加。国家食品法典委员会包括所有利益相关方，包括消费者组织。食典联络点设在国家标准化署中。

中 国

119. 中国在农业部中设立了食典联络点，并成立了一个国家食品法典委员会，包括以下九名成员：卫生部、农业部、质量监督检验检疫总局、中国轻工业联合会、国家粮食局、中国商业联合会、商业部、中华全国供销合作总社和国家食品药品监督管理局。

柬埔寨

120. 《产品和服务质量及安全管理法》是食品安全和食品贸易的一项总体法律，目的是采取从农场到餐桌的方法。四个主要部负责食品安全，即商业部、农业林业和渔业部、卫生部及工业、矿产和能源部。消费者对食品标准的了解程度低，目前没有消费者协会。然而，为每项标准草案都根据需要进行磋商。

泰 国

121. 对食品控制系统进行了审查，以便对食品安全采用从农场到餐桌的方法，包括以生产者对象的预防和宣传运动。食品安全路线图明确了泰国各食品控制部门独特的作用和责任。负责食品标准和法规制定的各个国家委员会由来自政府组织、业界、贸易商、消费者团体和专家的代表组成。国家农产品和食品标准局承认消费者的参与是制定标准的主要原则之一。

印 度

122. 食典联络点设在卫生及家庭福利部中。国家食品法典委员会的构成包括所有相关部和所有利益相关方，包括业界和消费者组织的代表，他们参加和促进研究工作文件和最终提出印度的评论。国家食典委的一个万维网站也得到维持。

斯里兰卡

123. 《食品法》确定在中央管理和地方服务一级组织食品控制工作，由卫生部对食品安全负主要责任，而特定机构进行专家控制。关于消费者参与，相关的食品安全委员会中也有两个消费者组织的代表。

孟加拉国

124. 有几个部主管食品控制工作，取决于所涉及的食物类别。为了确保食品的质量和安全性，政府参照粮农组织和世卫组织制定的国际标准。孟加拉国拥有一个进行生化分析的非常发达的实验室系统和处理食品安全问题的专门委员会。

不 丹

125. 不丹的农业和食品管理部门即农业部在食品控制方面发挥牵头作用，负责检验和实验室服务。在农业部中，国家食品法典委员会为食品管理的最高权力机构，负责食品安全和制定商品标准。

尼泊尔

126. 农业及合作社部下属的食品技术和质量控制司负责食品开发和食品控制系统。尼泊尔已与南亚区域合作联盟协调了其食品标准，并已着手与国际标准协调，按照食品法典和 SPS 协定修订其食品法。尼泊尔已成立一个国家食品法典委员会，其中包括各部、业界和消费者的代表。消费者在国家一级的标准制定中得到应有的优先重视。

新加坡

127. 农业食品和兽医局负责食品安全控制，其重点是高风险产品。新加坡制定了一项食品安全宣传计划，目的是对消费者进行食品安全教育，这项计划得到不断更新。1998 年成立的食品法典委员会包括食品加工协会和消费者协会的代表。

关于在国家和区域一级利用食典标准及相关文本的信息 (议题 6)¹¹

128. 委员会忆及,在取消承认程序之后,通用原则委员会认识到需要与世贸组织合作,改进对食典标准使用情况的监测。在这一方面,执行委员会第五十七届会议同意,在各协调委员会议程中添加一个关于国家和区域一级食典标准及相关文本利用情况的新议题。委员会审议了若干代表团提供的关于国家一级状况和方法的以下信息。

日本

129. 日本作为世贸组织的成员,根据食典标准和相关文本制定或修订了食品控制措施。日本认为,鉴于以下理由,把此类标准和相关文本的应用情况简单分类为使用和未使用是不切合实际的:最高残留限量等数量标准数以千计,成员国向其他成员通报各项最高残留限量的使用或未使用情况工作量很大;所谓的过程或系统标准如可追踪性原则/产品追踪等,由成员国根据其情况酌情应用。

马来西亚

130. 食典标准在制定国家标准过程中是非常有用的参考标准,马来西亚大力支持国家标准与那些食典标准协调一致。危险性分析原则尚未得到充分实施和采用。面临的挑战是缺乏进行危险性评估的专业力量和得不到高质量数据。然而,正在努力与研究机构 and 大学合作,加强危险性评估领域的专业力量,以确保提供高质量数据。

大韩民国

131. 大韩民国认为,决定国家一级原则上使用食典标准并不容易,因为食品安全标准的制定必须考虑众多原因,如暴露程度和食品中的污染物含量。然而,大韩民国正在不断努力,尽可能使其国家食品安全法规,包括食品添加剂、污染物及其他许多成分的标准,与食典标准、准则和建议协调一致。

印度

132. 印度对其标准进行了协调,尽可能考虑到食典标准、规范和准则。以下领域的标准已经得到协调:食品添加剂、鱼和渔产品、食糖、糖果、口香糖、泡泡糖的通用规定、标签规定、婴幼儿食品和婴幼儿奶粉替代品定义以及良好加工规范。然而,由于实验室需要不断跟上分析技术的发展,印度在实施这些标准方面遇到困难。

¹¹ CL 2006/16-ASIA, CX/ASIA 06/15/9 (日本和马来西亚的评论), CRD 1 (韩国的评论), CRD 4 (印度的评论), CRD 7 (中国的评论), CRD 9 (柬埔寨的评论), CRD 10 (泰国的评论)

中 国

133. 在使用食典标准和相关文本方面，中国遇到了一些困难。例如，在中国，中小企业仍然相当普遍，但食典标准和相关文本通常以大型企业为基础。许多实验室设施和设备需要升级才能达到那些非常严格的标准的要求，这意味着需要大量资源。

泰 国

134. 泰国通常把食典委的食品安全标准纳入泰国的管理框架，包括纳入国家法规和标准。仅仅在某些情形下，可能需要根据国家危险性评估采取不同于食典的措施来保护消费者健康。此外，为技术标准与涉及食品根本质量的其他食典标准协调一致作出了努力。与协调食典标准的工作相比，泰国在满足贸易伙伴的要求方面遇到的困难更多，尤其是因为一些进口国采用的标准比食典的那些标准严格。

印度尼西亚

135. 在为管理食品出口或进口制定标准和准则时，食典标准成为一种基本参照。不过，制定标准时也利用某些发达或发展中国家的其他标准进行对比。食品安全标准以危险性分析方法为基础。由于缺乏熟练的专家和分析及采样设备，食品控制系统的某些方面，如在检验实验室方面，仍然存在一些问题。

斯里兰卡

136. 食典标准通常作为某些领域中的国家标准的基础。虽然斯里兰卡拥有一个良好的有效执行和实施标准的组织基础设施和机制，但由于人力和财政资源方面的制约，在监视、分析投入、检验、认证和危险性分析方面仍然面临着挑战。

孟加拉国

137. 孟加拉国无法全面采用食典标准作为国家标准，因为孟加拉国有其自己的饮食文化、膳食结构和习惯。然而，孟加拉国采用若干食典标准作为国家标准，并打算改善这一状况，有效参与食典活动。关于标准的执行和实施，主要困难是因人们认识不足而致。

越 南

138. 越南国家食典委员会成立于1994年，由科学和技术部部长主持。越南于1996年开始自愿使用食典标准作为国家标准。2006年这些标准将作为强制性标准使用，并由相关部委纳入法律法规。越南根据本国的具体情形全部或部分接受食典标准。这项协调活动所涉及的主要领域为添加剂、污染物和农药最高残留限量、奶和乳制品、渔产品、水果和蔬菜。

柬埔寨

139. 柬埔寨作为世界贸易组织的成员，必须履行 SPS 和 TBT 协定中的义务，因此需要实施食品安全法规，确保消费者的健康得到保护，免受食品贸易欺诈的影响。因此，柬埔寨采用了相关食典标准作为国家标准和技术条例，实际上多达 10 项通用标准、17 项商品标准和 35 项建议的行为规范。

尼泊尔

140. 许多食品标准正处在与食典标准的协调过程中，如油脂标准和乳制品标准。粮农组织/国际生命科学协会和南亚区域合作联盟一起，在食品技术和质量管理部倡议下，组织了几次关于南亚区域合作联盟区域食品标准协调问题的研讨会。为了在国家一级落实食典标准，需要食品检验系统和危险性分析方面的能力建设，并加强实验室分析服务。

不丹

141. 不丹正在制定国家食品标准，由国家食典委员会下属的食品标准委员会制定。主要挑战是这一领域的科学数据和主题事项专家人数不足。尽管如此，迄今所制定的安全标准、准则、手册和行为规范都以食典标准为基础。关于分析检验，不丹确实缺乏实验室检验设施和熟练技工。正在探讨进一步争取粮农组织/世卫组织的技术援助和在加强实验室能力方面开展区域合作的可能性。

提名协调员 (议题 7)¹²

142. 委员会注意到，按照食典委第二十九届会议修订的议事规则第 VI.2 条，委员会根据请求将提名亚洲协调员，请食典委第三十届会议任命。

143. 印度尼西亚代表团介绍它最近积极参加了食典工作，表示愿意担任亚洲协调员。

144. 委员会一致同意提名印度尼西亚，请食典委第三十届会议任命。

145. 印度尼西亚代表团感谢各代表团给予的支持。

其他事项和今后的工作 (议题 8)¹³

辣椒油

146. 泰国代表团介绍了其提出的关于辣椒油标准的新的工作建议，该项目文件草案见 CRD 3。

¹² CX/ASIA 06/15/10

¹³ CRD 3 (泰国的评论), CRD 5 (马来西亚的评论), CRD 6 (印度尼西亚的评论)

147. 委员会注意到，该产品不仅对本区域重要，而且国际贸易量相当大。

148. 日本代表团在赞赏泰国所开展的工作的同时，指出鉴于这项建议是在本届会议上提出的，它需要更多的时间与相关各方磋商，提出推迟对这项建议的决定。该代表团还建议今后应早在会议召开之前就提交项目文件。

149. 许多代表团支持泰国的建议，因为其国内普遍消费这种产品，其中一些国家也是该产品的主要出口国。

150. 委员会同意请食典委批准由委员会开展这项新的工作。日本代表团对这项决定持保留意见。

151. 委员会还认为，如果新工作得到批准，泰国将编写一份拟议的标准草案以征求意见并供下届会议审议。

食用西谷粉

152. 印度尼西亚代表团介绍了 CRD 6 中提出的关于食用西谷粉标准的新的工作建议。该代表团还解释了这项建议的背景和该拟议标准草案的制定过程。

153. 委员会注意到该产品的使用方式与米粉、面粉和木薯粉相似，也是一种天然稳定剂，本区域一些成员国之间有贸易。

154. 日本代表团提出推迟对这项建议的决定，理由与其针对辣椒油标准的解释相同。

155. 一些代表团赞赏印度尼西亚所开展的工作，并支持其建议。

156. 委员会同意请食典委批准由委员会开展这项新的工作。日本代表团对这项决定持保留意见。

157. 委员会指出，印度代表团应在对这项标准感兴趣的国家协助下，编写一份项目文件，并将其提交食典委第三十届会议。

158. 委员会认为，如果新工作得到批准，印度尼西亚将编写一份拟议的标准草案以征求意见并供下届会议审议。

亚洲协调委员会的战略规划

159. 马来西亚代表团介绍了制定一项以加强“亚洲所有成员国的食品安全基础设施和本区域对食典工作的贡献”为目标的战略规划的提议。该代表团表示，鉴于以下原因，这项规划是必要的：该规划将作为一个区域合作框架，将鼓励各国更有效地参与食典工作；将重申亚洲食典协调委员会推进食典目标的作用。此外，这项规划与《2008-2013 年总体战略规划草案》一致，原则上与其他区域制定的战略规划相似。拟议的战略规划说明了六项战略目标、所需行动、负责机构以及行动的时间安排。

160. 日本代表团在支持这项建议的同时，认为应删除前言中关于“发达国家需要加快和扩大对发展中国家的技术援助”一节。然而，委员会同意对该案文不进行详细讨论，而是决定是否将着手制定一项战略规划。

161. 许多代表团表示支持制定一项战略规划，以便促进区域合作。一些代表团指出，它们虽然原则上支持这项建议，但需要更多的时间在国家一级详细研究该文件并发表评论。

162. 委员会同意制定《亚洲协调委员会战略规划》，还同意在单独的一份通函中分发 CRD 5 号文件中提出的《战略计划草案》，马来西亚将整理有关评论，需要时将重新起草该文件，供下届会议进一步审议。

下届会议的日期和地点 (议题 9)

163. 委员会获悉，下届会议的日期和地点将在食典委秘书处与食典委第三十届会议将任命的协调员协商之后通知成员。

工 作 概 况

主题事项	步骤	行动单位	参考文件 (ALINORM 07/30/34)
拟议的 Gochujang 酱标准草案 (N03-2004)	5	食典委第三十届会议	第 42 段 附录 II
拟议的人参产品标准草案 (N01-2004)	5	食典委第三十届会议	第 68 段 附录 III
拟议的发酵豆酱标准草案 (N02-2004) (第 3.2 节)	2/3	由大韩民国领导的电子 工作组 成员/观察员 亚洲食典协调委第十六 届会议	第 96-97 段 附录 IV
拟议的发酵豆酱标准草案 (N02-2004) (其他部分)	4	亚洲食典协调委第十六 届会议	
拟议的非发酵豆制品标准草案 (N06-2005)	2/3	由中国和泰国领导的电 子工作组 成员/观察员 亚洲食典协调委第十六 届会议	第 106 段
拟议的辣椒油标准草案	1/2/3	食典委执委会第五十九 届会议和食典委第三十 届会议 泰国 成员/观察员 亚洲食典协调委第十六 届会议	第 150-151 段
拟议的食用西谷粉标准草案	1/2/3	食典委执委会第五十九 届会议和食典委第三十 届会议 印度尼西亚 成员/观察员 亚洲食典协调委第十六 届会议	第 156-158 段
亚洲协调委员会战略规划草案	-	成员/观察员 亚洲食典协调委第十六 届会议	第 162 段

附录 I

与会者名单
LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES
主席 / CHAIRPERSON / PRESIDENT / PRESIDENTE

Dr. Cherl Ho Lee
 Professor of Food Engineering
 Graduate School of Biotechnology
 Korea University
 5-1, Anam-dong, Sungbuk-ku, Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : +82-2-3290-3414
 Fax : +82-2-927-5201
 E-mail : chlee@korea.ac.kr

**成员/MEMBERS / MEMBRES /
 MIEMBROS**

BANGLADESH

Mr. Md.Azmal Hossain
 Director-General
 Bangladesh Standards and Testing Institution
 (BSTI)
 116/A, Tejgaon Industrial Area, Dhaka 1208
 BANGLADESH
 Tel : +880-2-882-1462
 Fax : +880-2-913-1581
 E-mail : bsti@bangla.net

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr. Jamyang Phuntsho
 Chief Laboratory Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory
 Authority
 Ministry of Agriculture
 PO Box # 1071, Thimphu
 BHUTAN
 Tel : +975 2 327031
 Fax : +975 2 327032
 E-mail : j_phuntsho@moa.gov.bt
 jamphuntso@hotmail.com

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr. Kessara Saroeun
 Bureau Chief of SPS Enquiry Point,
 Assistant Secretariat of National Codex
 Committee
 Cambodia Import Export Inspection and Fraud
 Repression Department (CAMCONTROL)
 Ministry of Commerce
 #50Eo, street 144, Sangkat Phsar Kand 2 Pnom
 Penh
 CAMBODIA
 Tel : +855-23-426-166
 Fax : +855-23-426-166
 E-mail : camcontrol@camnet.com.kh
 skessara@gmail.com

CHINA - CHINE - CHINA

Dr. Kan Xuegui
 Consultant
 Bureau of Health Supervision
 Ministry of Health
 No 1 Xizhimenwai Nanlu, Beijing 10004
 P. R. CHINA
 Tel : +86-10-68792403
 Fax : +86-10-68792408
 E-mail : xueguikan@hotmail.com

Ms. Zhang Lijun

Deputy Director
Industrial Development Department
China General Chamber of Commerce
yuetan north street 25#, xicheng district, Beijing

P. R. CHINA

Tel : +86-10-68391814

Fax : +86-10-68391814

E-mail : Zljun1814@163.com

Mr. Li Xiangbo

Engineer
Industrial Development Department
China General Chamber of Commerce
yuetan north street No.25, xicheng district,
Beijing

P. R. CHINA

Tel : +86-10-68391807

Fax : +86-10-68391866

E-mail : Lxb337@163.com

Ms. Li Danghui

Division Director
Department of Market System Development
Ministry of commerce
Dongan men street No.82, beijing

P. R. CHINA

Tel : +86-10-85226397

Fax : +86-10-65121070

E-mail : Lidanghui@mofcom.gov.cn

Mr. Xu Xuewan

Engineer
Development Center of Science and Technology
Ministry of Agriculture
Building 18, Maizidian Street, Beijing 100026

P. R. CHINA

Tel : +86-10-64195082

Fax : +86-10-64194550

E-mail : xuxuewan@agri.gov.cn

Mr. Song Wencheng

Engineer
Institute for the Control of Agrochemicals
Ministry of Agriculture
Building 22, Maizidian Street,
Beijing 100026

P. R. CHINA

Tel : +86-10-64194255

Fax : +86-10-64194252

E-mail : songwencheng@agri.gov.cn

Ms. Li Yueru

Professor
Jilin Agricultural University
Jilin Agricultural University, Changchun, Jilin,
130118

P. R. CHINA

Tel : +86-431-4510955

Fax : +86-431-4510955

E-mail : lyr-cszx@sohu.com

Ms. Mao Xuedan

Engineer
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC

7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang Distract, Beijing

P. R. CHINA

Tel : +86 -108-7720035

Fax : +86-106-7711813

E-mail : maoxuedan@163.com

INDIA - INDE - INDIA**Mr. Rajesh Bhushan**

Director
Dept. of Health
Ministry of Health & F.W.
R.No.243-A, Nirman Bhavan New Delhi - 11
INDIA

Tel : +91-11-23061288

Fax : +91-11-23061288

E-mail : dirrb@nic.in

Mr. Arun Kumar Shrivastav

Deputy Assistant
Director General (PFA)
Directorate General of Health Services
Ministry of Health & F.W.
R.No.750-A, Nirman Bhavan New Delhi 110011
INDIA

Tel : +91-11-23063030

Fax : +91-11-23061968

E-mail : dadgaks@nic.in

Mr. Prashant Goyal

Deputy Secretary
Department of Commerce
Ministry of Commerce
Udyog Bhavan New Delhi-110011
INDIA

Tel : +91-11-23063624

Fax : +91-11-23063624

E-mail : prashant.goyal@nic.in

Dr. Surinder Kumar
 Assistant Commissioner
 Department of Animal Husbandry, Dairying and Fisheries
 Ministry of Agriculture
 Krishi Bhavan, New Delhi-110001
 Room No. 557-A
 INDIA
 Tel : +91-11-23070319
 Fax : +91-11-23070746
 E-mail : drskgupt@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE - INDONESIA

Ms. Sri Irawati Susalit
 Director
 Standardization for Food Products
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : Iras48@yahoo.com

Ms. Erniningsih Haryadi
 Secretariat
 CODEX Contact Point Indonesia
 National Standardization Agency of Indonesia
 Mangala Wanabakti Build, Block IV, 4th floor,
 Jakarta 10270
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-5747043
 Fax : + 62-21-5747045
 E-mail : sps-2@bsn.or.id

Mr. Ahmad Suhardiyanto
 Deputy Director
 Quality and Standardization
 Ministry of Agriculture
 Jl. Harsong RM. No. 3 Jakarta
 INDONESIA
 Tel : +62-21-7815881
 Fax : +62-21-7811468
 E-mail : suharchiyoto@depton.go.id

Mr. Edinur
 Head
 Sub. Directorate of Standardization for Food Processed
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Ms. Ima Anggraini
 Staff
 Directorate of Standardization for Food Products
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel : + 62-21-42875584
 Fax : + 62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Mr. Sutopo
 Industry and Trade Attache
 Indonesian Embassy
 55 Yoido-dong, Youngdeungpo-ku, Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel : + 82-2-7835675
 Fax : + 82-2-7837750
 E-mail : stpsdt@hotmail.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr. Ryouzuke Ogawa
 Director
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8950,
 Tokyo
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232
 E-mail : ryouzuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Mr. Masahiro Miyazako
 Associate Director
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo,
 100-8950
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232

Ms. Sawako Kazume
 International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-8950
 JAPAN
 Tel : +81-3-5512-2291
 Fax : +81-3-3507-4232

Mr. Yoshihide Endo

Policy Research Coordinator
 Policy Research Institute
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 2-1-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 100-0013
 JAPAN
 Tel : +81-3-3591-6035
 Fax : +81-3-3591-6036
 E-mail : yoshihide_endo@nm.maff.go.jp

Dr. Norihiko Yoda

Director
 Department of Food Safety and Pharmaceutical
 Bureau Office of International Food Safety,
 Policy Planning and Communication Division
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8961,
 Tokyo
 JAPAN
 Tel : +81-3-3595-2326
 Fax : +81-3-3503-7965
 E-mail : yoda-norihiko@mhlw.go.jp

Ms. Yukie Honda

Executive Director
 International Affairs Division
 Center for Food Quality, Labeling and Consumer
 Services Headquarters
 Saitama Shintoshin Godo Chosha Kensato Bldg.
 2-1 Shintoshin, Chuo-ku, Saitama-shi, Saitama
 Pref. 330-9731
 JAPAN
 Tel : +81-48-600-2375
 Fax : +81-48-600-2377
 E-mail : yukie_honda@cfqlcs.go.jp

Mr. Yoshihide Obata

Managing Director
 Japan Federation of Miso Manufactures
 Cooperatives
 26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo
 104-0033
 JAPAN
 Tel : +81-3-3551-7163
 Fax : +81-3-3551-7168
 E-mail : yoshi-obata@miso.or.jp

Mr. Yoshiaki Nagatome

Group Manager
 Somatech Center
 House Foods Corporation
 1-4, Takanodai, Yotsukaido, Chiba, 284-0033
 JAPAN
 Tel : +81-43-237-5211
 Fax : +81-43-237-2900
 E-mail : y-nagatome@housefoods.co.jp

Mr. Hironori Kijima

Executive Director
 Japan Tofu Association
 1-1-6, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo,
 101-0032
 JAPAN
 Tel : +81-3-5687-6542
 Fax : +81-3-5687-4312
 E-mail : kijima@hoeisangyou.co.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC
 REPUBLIC
 - RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE
 POPULAIRE LAO - REPÚBLICA
 DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Mr. Savengvong Douangsavanh

Department of Food and Drug
 Ministry of Health
 Vientiane, Laos
 Tel : +856-21-214013
 Fax : +856-21-214015
 E-mail : drug@laotel.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms. Shamsinar Abdul Talib**

Deputy Director (SPS & Regional)
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel : +603-8883-3508
 Fax : +603-8889-3815
 E-mail : shamsinar@moh.gov.my;
 shamsinar_talib@yahoo.com

Ms. Aedreena Reeza Alwi

Senior Assistant Secretary
 Strategic Planning and International Division
 Ministry of Agriculture and Agro Based Industry
 Wisma Tani, Lot 4G1, Precinct 4 Federal
 Government Administrative Centre 62624
 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel : +603-8870-1246
 Fax : +603-8870-1241
 E-mail : aedreena@agri.moa.my

Dr. E. Siong Tee

Nutrition Consultant
 NO. 46, Jalan SS 22/32
 Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya Selangor
 MALAYSIA
 Tel : +603-7728-7287
 Fax : +603-7728-7426
 E-mail : president@nutriweb.org.my

MONGOLIA - MONGOLIE - MONGOLIA**Ms. Khishigjargal Dashpuntsag**

Officer

Strategical policy and planning department
Ministry of Food and Agriculture Mongolia
Government building IX, Peace Avenue 16A,
Ulaanbaatar 210349

MONGOLIA

Tel : +976-11-262591

Fax : +976-11-452554

E-mail : dkhishigjargal@yahoo.com

MYANMAR**Dr. Thin Thin NWE**

Food Control Officer

Food and Drug Administration

No.35, Min Kyaung Street, Dagon 11191,
Yangon,

MYANMAR

Tel : +95-1-381902/245332

Fax : +95-1-250282

E-mail : myanmarfda@mptmail.net.mm

NEPAL - NÉPAL - NEPAL**Ms. Jiwan Prava Lama**

Deputy Director General

Department of Food Technology and Quality
Control

Babarmahal, Kathmandu

NEPAL

Tel : +977-1-424-0016

Fax : +977-1-426-2337

E-mail : dftqc@mail.com.np

PAKISTAN - PAKISTAN - PAKISTÁN**Mr. Nasir Mehmood Khosa**

Additional Secretary

Ministry of Food Agriculture & Livestock

Government of Pakistan

House# 71, St. 1, F-6/3 Islamabad

PAKISTAN

Tel : +92-51-920-2369

Fax : +92-51-920-3569

E-mail : nasirkhosa@hotmail.com

PHILIPPINES - PHILIPPINS - FILIPINAS**Dr. Elias Escueta**

Director

Philippine Chamber of Food Manufacturers

Cityland Bldg. Buendia Ave., Makati

PHILIPPINES

Tel : +632-849-8272

Fax : +632-849-8289

E-mail : eescueta@apac.ko.com

**KOREA, REPUBLIC OF - CORÉE,
RÉPUBLIQUE DE - COREA, REPÚBLICA
DE****Mr. Kye In Ko**

Director General

Food Safety Bureau

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-380-1652

Fax : +82-2-388-6396

E-mail : fsb1234@kfda.go.kr

Dr. Gun Jo Woo

Director

Center for Food Safety Evaluation

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-380-1685

Fax : +82-2-382-4892

E-mail : gjwoo@kfda.go.kr

Dr. Dong Ha Lee

Director

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-352-4676

Fax : +82-2-352-4606

E-mail : dhalee@kfda.go.kr

Dr. Chang Jun Lee

Director

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-380-1742

Fax : +82-2-388-6396

E-mail : june@kfda.go.kr

Dr. Oran Kwon

Director

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-380-1316

Fax : +82-2-380-1656

E-mail : orank@kfda.go.kr

Dr. Hae Jung Yoon

Deputy Director

Korea Food and Drug Administration

194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel : +82-2-380-1696

Fax : +82-2-380-1361

E-mail : hjyoon@kfda.go.kr

Mr. Song Boo Koh

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1317
Fax : +82-2-380-1320
E-mail : kohsb@kfda.go.kr

Dr. Hyo Shun Kwak

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1682
Fax : +82-2-380-1615
E-mail : kwakhyos@kfda.go.kr

Dr. Gui Im Moon

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1687
Fax : +82-2-354-1399
E-mail : luna@kfda.go.kr

Dr. Youn Ju Choi

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-352-4676
Fax : +82-2-352-4606
E-mail : yjchoi@kfda.go.kr

Mr. Jong Soo Kim

Assistant director
Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1311
Fax : +82-2-382-6380
E-mail : jonsu@kfda.go.kr

Ms. Yoo Ran Kim

Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : yurani00@kfda.go.kr

Dr. Mi Suk Kong

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1885
Fax : +82-2-503-7905
E-mail : mskkong@maf.go.kr

Dr. Kyu Kim

Assistant Director
Bilateral Cooperation Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-500-1727
Fax : +82-2-504-6659
E-mail : kimk@maf.go.kr

Ms. Hyun Ah Yu

Senior Researcher
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong,
dongan-gu Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-440-9115
Fax : +82-31-440-9119
E-mail : h1022@mohw.go.kr

Dr. Seong Gyun Shin

Professor
Hanyang Women's University
17 Haengdang-dong Seoungdong-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-2290-2185
Fax : +82-2-2290-2199
E-mail : shinsg@hywoman.ac.kr

Dr. Jeong Hae Rho

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku,
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9060
Fax : +82-31-709-9876
E-mail : drno@kfri.re.kr

Dr. Kyu Jai Han

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku,
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9120
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : hankj@kfri.re.kr

Dr. Do Hyong Choi

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Bundang-gu,
Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9306
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : choi0313@kfri.re.kr

Dr. Jae ho Ha

Principle Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Bundang-gu,
Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-780-9127
Fax : +82-31-780-9264
E-mail : jhkfri@kfri.re.kr

**SINGAPORE – SINGAPOUR -
SINGAPUR****Mr. Sin-I Chu**

Head of Food Legislation & Factory Control
Branch
Food Veterinary Administration
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore

5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block
MND Complex, 069110
SINGAPORE
Tel : +65-6325-8582
Fax : +65-6324-4563
E-mail : chu_sin-i@ava.gov.sg

SRI LANKA**Mr. Egodawatte Gedara Somapala**

Government Analyst
Government Analyst's Department
Government Analyst's Department COLOMBO.
07
SRI LANKA
Tel : +94-11-2699846
Fax : +94-11-2692309
E-mail : govtanal@sltnet.lk

Dr. Chinniah Shanmugarajah

Director(E & OH)
Food Control Administration
Ministry of Healthcare and Nutrition
385, Deans Road, COLOMBO-10
SRI LANKA
Tel : +94-11-2672004
Fax : +94-11-2672004
E-mail : shan@health.gov.lk

Mr. Premasiri Madarasinghe

Asst. Director
Food Control Administration Unit
Ministry of Health
No.343/10 Athurupahanawatta Ranwala, Kegalle

SRI LANKA
Tel : +94-11-2672073
E-mail : madaras@sltnet.lk

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms. Oratai Silapanapaporn**

Director
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajadamern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
THAILAND
Tel : +66-2-2831670
Fax : +66-2-2803899
E-mail : oratai@acfs.go.th

Ms. Chitra Settaudom

Senior Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Food control Division, FDA, Ministry of Public
health, Nonthaburee 11000
THAILAND
Tel : +66-2-5902058
Fax : +66-2-5902014
E-mail : schitra@fda.moph.go.th

Ms. Natsawan Choeksakul

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajadamern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
THAILAND
Tel : +66-2-2831670
Fax : +66-2-2803899
E-mail : natsawannc@hotmail.com

Ms. Huai Hui Lee

Food Group
Federation of Thai Industries
170/21-22 9th Flr. Ocean Tower 1 Bldg.,
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey, BKK 10110
THAILAND
Tel : +66-2-6641051
Fax : +66-2-6641500
E-mail : huaihui@foodanddrinks.co.th

Mr. Tharathorn Thanawanichnarm

Technical Officer
Thai Food Processors Association
Board of Trade of Thailand
150 Rajbopit Rd., Pranakhon District, bangkok
10200
THAILAND
Tel : +66-2-2612684
Fax : +66-2-2612996
E-mail : technical@thaifood.org

VIETNAM**Ms. Chu Hanh Phuc**

The Representation of Vietnam CCP in
Hochiminh city
Vietnam National Codex Committee
VIETNAM
Tel : +89-8-8294274
Fax : +84-8-9142674
E-mail : vn2_quatest3@hcm.vnn.vn

Ms. Hien Tran thi My

Vice Director
Quality Assurance and Testing Center 3
Directorate for Standards and Quality
49 Pasteur, Dist.1 Hochiminh city
VIETNAM
Tel : +84-8-8294274
Fax : +84-8-9142674
E-mail : ttm-hien@quatest3.com.vn

Ms. Thi Minh Ha Nguyen

Manager
Vietnam Codex Contact Point
Vietnam National Codex Committee
70 Tran Hung Dao Street-hanoi
VIETNAM
Tel : +84-4-9-426605
Fax : +84-4-8-222520
E-mail : codex@tcvn.gov.vn
Nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com

**OBSERVER COUNTRIES / PAYS
OBSERVATEURS / PAÍSES
OBSERVADORES****HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA****Dr. Istvan Torzsa**

Ambassador
Embassy of Hungary
1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-7922105
Fax : +82-2-7922109
E-mail : huembsel@kornet.net

Mr. Istvan Bakos

Economic Counselor
Embassy of Hungary
1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-7922105
Fax : +82-2-7922109
E-mail : selhucom@shinbiro.com

KENYA - KENYA - KENIA**Mr. Ombacho Kepha M.**

Chief Public Health Officer
Public Health/Environmental Health Division
Ministry of Health
Box 361, Nairobi
KENYA
Tel : +254-20201263
Fax : +254-2710055
E-mail : kombacho@yahoo.com

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
SUDÁFRICA****Mr. Sake van der Wal**

Economic Counselor
South African Embassy
1-37 Hannam-dong, Yongsan-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-795-0948
Fax : +82-2-795-0949
E-mail : satrade@korea.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
GOUVERNEMENTALES /
INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES
GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the
United Nations (FAO) - Organization des
Nations Unies Pour L'Alimentation et
L'Agriculture - Organizacion de las
Naciones Unidas Para la Agricultura Y la
Alimentacion**

Dr. Masami Takeuchi

Food Safety and Quality Officer
Food Quality and Standards Service
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY

Tel : +39-06-5705-3076

Fax : +39-06-5705-4593

E-mail : Masami.Takeuchi@fao.org

Mr. Peter Sousa Hoejskov

Associate Professional Officer
Food Quality and Safety
Regional Office for Asia and Pacific
FAORAP, Phra Atit 39, 10200 Bangkok
THAILAND

Tel : +6626974198

Fax : +6626974445

E-mail : peter.hoejskov@fao.org

**World Health Organization (WHO) -
Organisation Mondiale de la Sante (OMS)
- Organizacion Mundial de la Salud
(OMS)**

Dr. Gerald Moy

GEMS/Food Manager
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Disease
CH-1211 Geneva 27
SWITZERLAND

Tel : +41-22-791-3698

Fax : +41-22-791-4807

E-mail : moyg@who.int

**INTERNATIONAL
NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
NON-GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr. Won Taek Oh

Executive Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong
Youngdeungpo-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-780-7352
Fax : +82-2-780-6443
E-mail : foodinfo@dreamwiz.com

Dr. Myeong Ae Yu

Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong
Youngdeungpo-Gu Seoul, Korea
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-780-7352
Fax : +82-2-780-6443
E-mail : ilsikorea@ilsikorea.org

Ms. Sun Kyoung Yoon

Manager
ILSI Korea
Monsanto Korea / Regulatory Affairs
Suite 1412, Chang-gang Building, 22,
Dohwa-dong, Mapo-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-19-2532723
Fax : +82-2-7143857
E-mail : sun.kyoung.yoon@monsanto.com

Dr. Hyun Jin Park

Professor
ILSI Korea
KOREA UNIVERSITY / School of Life Sciences
and Biotechnology
Anam-dong, Seongbuk-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-32909450
Fax : +82-2-9535892
E-mail : hjpark@korea.ac.kr

**SECRETARIAT / SECRÉTARIAT /
SECRETARÍA****JOINT FAO/WHO SECRETARIAT****Mr. Masashi Kusukawa**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-4796
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : masashi.kusukawa@fao.org

Ms. Selma Doyran

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-5826
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : selma.doyran@fao.org

Mr. Ym Shick Lee

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel : +39-06-5705-5854
Fax : +39-06-5705-4593
E-mail : ymshik.lee@fao.org

KOREAN SECRETARIAT**Dr. Seung Yong Lee**

Director
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong,
dongan-gu Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-31-440-9115
Fax : +82-31-440-9119
E-mail : codexlee@mohw.go.kr

Dr. Sol Kim

Deputy Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : kims1228@kfda.go.kr

Mr. Yong Jae Kim

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : kyj1214@kfda.go.kr

Ms. Mi Young Cho

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel : +82-2-380-1347
Fax : +82-2-385-2416
E-mail : chomiyong@kfda.go.kr

附录 II

拟议的 GOCHUJANG 酱标准草案 (程序步骤 5)

1. 范围

本标准适用于以下第 2 节规定的用于直接消费的产品,包括餐饮用途或必要时再包装的产品。它不适用于指定用于进一步加工的产品。本标准不适用于含有红辣椒作为主要成分的 Gochujang 酱或辣椒油 (chili sauce) 制品。

2. 描述

2.1 产品定义

Gochujang 酱为利用以下工艺过程加工的红色或暗红色发酵酱类食品。

- (a) 用谷类淀粉与粉状麦芽一起糖化或在谷物中培养曲霉 (*Aspergillus* sp) 制成糖化材料。
- (b) 将以上(a)中取得的糖化材料与盐混合。然后,将混合物发酵并陈化。
- (c) 在以上发酵过程(b)之前或之后,将红辣椒粉与之混合并可将其他物质与该混合物混合。

3. 主要成分和质量因素

3.1 成分

3.1.1 基本成分

- (a) 谷物
- (b) 红辣椒 (*Capsicum annuum* L.) 粉
- (c) 盐
- (d) 饮用水

3.1.2 备选成分

- (a) 粉状 *meju* *

* 利用天然状态下的微生物 (细菌、霉菌和酵母菌) 发酵的大豆或大豆与谷物的混合物

- (b) 大豆
- (c) 食糖

- (d) 用农产品制成的蒸馏酒
- (e) 酱油
- (f) 发酵豆酱
- (g) 鱼露
- (h) 海鲜提取物
- (i) 发酵小麦蛋白
- (j) 酒酿
- (k) 酵母膏
- (l) 水解植物蛋白
- (m) 其他成分

3.2 质量因素

3.2.1 质量因素

- (a) 辣椒素 不低于 10.0ppm (w/w)
- (b) 粗蛋白 不低于 4.0% (w/w)
- (c) 含水量 不超过 55.0% (w/w)

3.2.2 Gochujang 酱应具有其独特的气味、味道及下列品质。

- (a) 颜色：产品应有来自红辣椒 (*Capsicum annuum* L.) 的红色或暗红色。
- (b) 味道：产品有辣味和鲜味。也可能有点甜味和咸味。
- (c) 组织：产品应有适当程度的粘性。

3.3 “缺陷”分类

不符合 3.2 节中规定的适用质量要求的任何包装物应被视为“有缺陷”。

3.4 批量合格

当 3.3 节中规定的“缺陷”数量不超过适当取样计划的合格判定数(c)时，该批产品被认为符合 3.2 节中提及的适用质量要求。

4. 食品添加剂

下列食品添加剂可在允许量的范围内使用。

(INS 编号)(食品添加剂名称)		(最大含量)
4.1 防腐剂		
200	山梨酸	1.0g/kg 山梨酸 单独或合并
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
4.2 组织形成剂		
452(i)	过磷酸钠	由良好加工操作规范限制
452(ii)	过磷酸钾	由良好加工操作规范限制
4.3 增味剂		
621	味精 (L-天冬氨酸一钠)	由良好加工操作规范限制
508	氯化钾	由良好加工操作规范限制
4.4 抗氧化剂		
325	乳酸钠	由良好加工操作规范限制
4.5 酸性调节剂		
296	苹果酸 (D-苹果酸、 L-苹果酸)	由良好加工操作规范限制
339i	磷酸二氢钠	单独或合并含磷量为 5000mg/kg
339ii	正磷酸二钠	
340i	正磷酸一钾	
340ii	正磷酸二钾	
4.6 稳定剂		
412	瓜尔胶	由良好加工操作规范限制
414	阿拉伯胶	由良好加工操作规范限制
415	黄原胶	由良好加工操作规范限制
5. 污染物		
本标准所包括的产品应符合食品法典委员会规定的最高限量。		
6. 卫生		
6.1	建议本标准适用的产品应按照“ 建议的国际操作规范 ” – 食品卫生通用原则 (CAC/RCP 1-1969) 以及卫生操作规范和操作规范等其他相关食典文本加工和处理。	

6.2 产品应符合按照制定和实施食品微生物标准的原则 (CAC/GL 21-1997) 确定的任何微生物标准。

7. 度量衡

7.1 最低填充量

对标重不超过 1 000g 的产品而言,允许的公差应低于 15g。对标重为 1 000 ~ 5 000g 的产品而言,产品的净重不得低于标重的 98.5%。对标重为 5 000g 以上的产品而言,产品的净重不得低于标重的 99%。

7.2 “缺陷”分类

不符合 7.1 节最低填充量要求的包装物应被视为“有缺陷”。

7.3 批量合格

当 7.2 节中规定的“缺陷”数量不超过适当取样计划的合格判定数(c)时,该批产品应被视为符合 7.1 节的要求。

8. 标签

除了食典预包装食品标签通用标准 (CODEX STAN 1-1985) 之外,将适用以下具体标准。

8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为“Gochujang 酱”。

8.1.2 产品可按照国内法律加贴名称标签,以便能够表明其特点。

8.2 非零售包装物品标签

包装物上或随附文件中应指明非零售包装物的信息,但产品名称、批号识别和加工厂商、包装商或分销商的名称和地址以及储存须知应出现在包装物上。然而,批号识别和加工商、包装商或分销商的名称及地址可用识别标记取代,但这种标记应能利用随附文件明确辨认。

9. 分析和取样方法

9.1 取样

取样应按照以下方法进行。

(a) 样本储藏时应不使材料温度升高。

(b) 应特别小心,以便保护样本、取样设备和取样容器不受外部污染。

(c) 样本应保存在加盖的清洁及干燥的容器中,尤其应带有关于取样日期、卖方姓名以及货物销售其他特点等详细取样说明。

9.2 分析方法

9.2.1 辣椒素的确定

按照附件 A 或 B 说明的方法进行。

9.2.2 粗蛋白的确定

按照 AOAC 984.13 规定进行 (氮转换系数为 6.25)。

9.2.3 含水量的确定

按照 AOAC 934.01 规定进行。

附件 A

利用气相色谱检测法 (GC 法) 确定 Gochujang 酱中的辣椒素**1. 范围**

本方法适用于利用色谱检测法确定 Gochujang 酱中的辣椒素和二氢辣椒素 (DHC)。本方法使用鲨烯作为一种内部标准液。辣椒素和二氢辣椒素的浓度以百万分率 (ppm) 表示。

2. 原则

为提取辣椒素和 DHC, 将混合物搅拌均匀。Gochujang 酱中辣椒素的提取使用 100% 的甲醇, 然后通过甲醇 - 己烷分馏, 使用分液漏斗去除亲水和疏水干扰物质。甲醇层中的辣椒素使用二氯甲 (DCM) 和饱和 NaCl 提取, 使用旋转脱水器浓缩。然后取一份浓缩样本提取物, 与含有鲨烯的二氯甲完全溶解, 作为气相色谱检测法分析用的一种内部标准液。

3. 试剂和材料

在分析中, 除非另有说明, 使用的试剂须达到公认分析等级, 水至少达到 ISO 3696 规定 3 级。

3.1 试剂

3.1.1 辣椒素 (99 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 二氢辣椒素 (90 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307.42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 鲨烯 (CAS 111-02-4)

3.1.4 己烷

3.1.5 甲醇

3.1.6 甲醇 + 水 (80 + 20)

3.1.7 二氯甲

3.1.8 氯化钠

3.1.9 硫酸钠

3.2 标准溶液的配制

3.2.1 辣椒素储备溶液 (A)

分别称取约 100mg 辣椒素和 DHC 放入量瓶, 使用 DCM 稀释到 100mL, 制成大约 1 000 μ g/mL 的溶液 (A)。

3.2.2 辣椒素工作溶液 (B)

使用 100mL 的 DCM 稀释 10mL 的溶液 A (3.2.1), 获得恰好 100 μ g/mL 的 DCM, 配制 100ml 的中间溶液 B。

3.2.3 鲨烯内标工作液 (C)

称取大约 100mg 的鲨烯放入量杯, 使用 DCM 稀释到 250mL, 制备约 400 μ g/mL 的 DCM 溶液 (C)。

3.3 辣椒素校正溶液

将 100 μ g/mL 溶液 (B, 3.2.2) 放入干燥的 50ml 圆量瓶, 再加 2mL 内标工作液 (C, 3.2.3), 配成 10.0、50.0、100.0、300.0、500.0 μ g/mL 的辣椒素。

4. 仪器

4.1 带火焰离子化检测器 (FID) 的气相色谱仪

以下为适当条件:

4.1.1 注入器/检测器温度: 320°C / 350°C

4.1.2 烘箱温度程序: 220°C/分, 按 5°C/分提高到 250°C, 保持 13 分钟, 再按 20°C/分提高到 280°C, 保持 5 分钟。氦运载气体为 1.5mL/分。

4.1.3 按 1:5 的分流比分流注入 1.0 μ L。

4.2 GC 柱, 30 m x 0.32 μ m, 0.25 μ m 层厚, HP-1 或相当

4.3 分析天平, 精确到小数点后第四位

4.4 摇荡器, 可达 2 000 rpm

4.5 离心分离机, 可达到 3 500 rpm

4.6 滤纸 (沃特曼 2 号或相当)

5. 实验室样本

样本收到时应标有独特的样本号。Gochujang 酱样本保存温度应低于 4°C。所有其他样本在分析前放入密封容器室温保存。

6. 程序

6.1 实验室样本

样本应切碎或搓碎成均匀混合物。所有样本在分析前应放入密封容器室温保存。所有样本在分析前应彻底混合成均匀混合物。

6.2 测试样本

- 6.2.1 彻底混合样本。称取 10g Gochujang 酱，精确至 0.01 克，放入离心瓶（250 mL, Nalgene）。
- 6.2.2 加入 50mL 甲醇，摇晃两小时，提取辣椒素。
- 6.2.3 用 Watman 2 号滤纸滤出提取物，放入 250mL 的量瓶（提取物 - A）。
- 6.2.4 向剩余物再添加 30mL 的甲醇，摇晃一小时，提取辣椒素（提取物 - B）。
- 6.2.5 重复步骤 6.2.3 至 6.2.4（提取物 - C）。
- 6.2.6 将提取物 - A、提取物 - B 和提取物 - C 并入 250mL 的圆底量瓶，浓缩至约 5mL。
- 6.2.7 使用 20mL 80% 的甲醇和 20mL 己烷溶解浓缩物。
- 6.2.8 将溶液转入一个 250mL 的分液漏斗。
- 6.2.9 摇晃并分离成两层，即甲醇层（M1 层，上层）和己烷层（H1 层，下层）。
- 6.2.10 将 H1 层存入 100mL 的量瓶中，将 M1 层（6.2.9）倒入一个分液漏斗，再加 20mL 的己烷。
- 6.2.11 重复步骤 6.2.9 至 6.2.10（M2 层和 H2 层）。
- 6.2.12 重复步骤 6.2.9 至 6.2.10（M3 层和 H3 层）。
- 6.2.13 将 H1 层、H2 层和 H3 层（HC 层）并入 250mL 的分液漏斗，添加 20mL 80% 的甲醇，摇晃并分离成两层，即甲醇层（M'1 - 下层）和己烷层（H'1 - 上层）。
- 6.2.14 将 H'1 层存入新的 250mL 的量瓶中。
- 6.2.15 向装有 HC 层的分液漏斗添加 20mL 80% 的甲醇，摇晃并分离成两层（M'2 层和 H'2 层）。
- 6.2.16 将所有 M 层并入新的分液漏斗（250mL），添加 20mL 饱和 NaCl 和 20mL DSM。
- 6.2.17 摇晃并在 250mL 的分液漏斗中分离成两层（D1 层和 WM1 层）。
- 6.2.18 将 D1 层转入新的 250mL 圆型量瓶中。
- 6.2.19 再向分液漏斗（6.2.16）添加 20mL DCM，摇晃并分离成两层（D2 层和 WM1 层）。
- 6.2.20 重复步骤 6.2.16（D3 层和 WM1 层）。

- 6.2.21 将 D1 层、D2 层和 D3 层并入 250 圆型量瓶浓缩 (C-D)。
- 6.2.22 将浓缩物 (C-D, 6.2.21) 转入 100mL 的圆型量瓶, 用 DCM 完全溶解。
- 6.2.23 在滤纸上放约 3g 硫酸钠, 让 C-D 通过硫酸钠进行脱水。
- 6.2.24 把脱水的 C-D 层收集到 50mL 圆型量瓶中, 通过旋转脱水器浓缩至干。
- 6.2.25 用含鲨烯的 2 mL DCM 内标液 (C, 3.2.3) 的溶解浓缩物。
- 6.2.26 使用气相色谱仪分析样本溶液。

7. 计算 – 内部标准方法

- 7.1 测量辣椒素和鲨烯的峰面积。
- 7.2 计算辣椒素和鲨烯面积比。
- 7.3 绘制峰面积比与指管辣椒素微克重量图, 制作标准校正图。
- 7.4 计算校正线的斜度。
- 7.5 将未知物峰面积比除以斜度值, 得出未知样本每指管辣椒素重量。

8. 结果的最终陈述

结果以 ppm 表示, 报告至第二位有效数。

参考材料

- 1. W. Hawer and J. Ha et al. : Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994。
- 2. J. Jung and S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol.32, No. 1, pp.42-49, 2000。
- 3. C.A. Reilly et al. : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. of Forensic science, Vol.43, No. 3, ppp.502-509, 2001。

附录 I

表 1 适宜试样可重复性测试简表 (ppm)

测试编号	<i>Gochujang</i> 酱 - K	
	辣椒素	DHC
1	64.7	55.4
2	69.0	51.4
3	70.6	53.5
4	71.8	52.3
5	70.5	52.4
平均值	69.3	53.0
RSD,%	3.99	2.90

表 2 适当试样回收测试简表 (%)

测试编号	<i>Gochujang</i> 酱 - K	
	辣椒素	DHC
1	80.47	74.53
2	77.29	78.68
3	87.97	85.09
4	91.00	89.25
5	95.18	90.38
平均值	86.38	83.58
RSD,%	8.56	8.17

附录 II

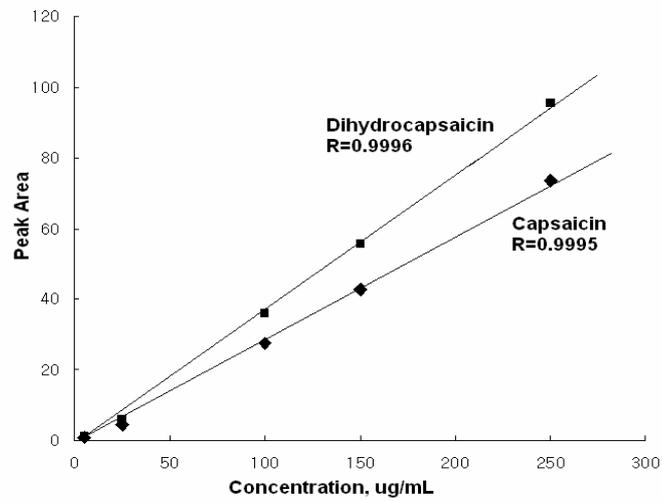


图 1. 气体色谱分析法的辣椒素和二氢辣椒素校正线

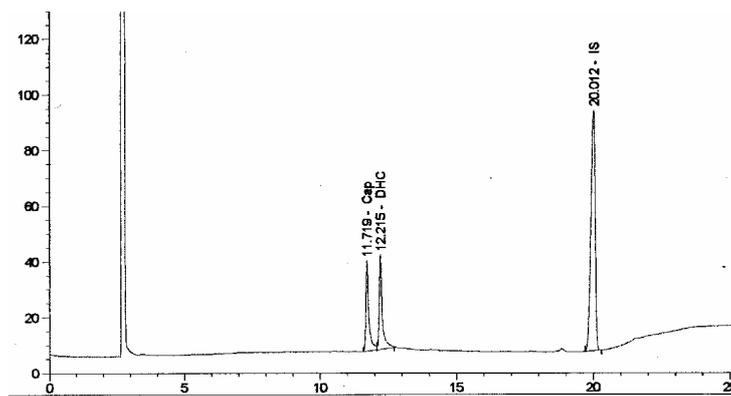


图 2. 辣椒素标准色谱

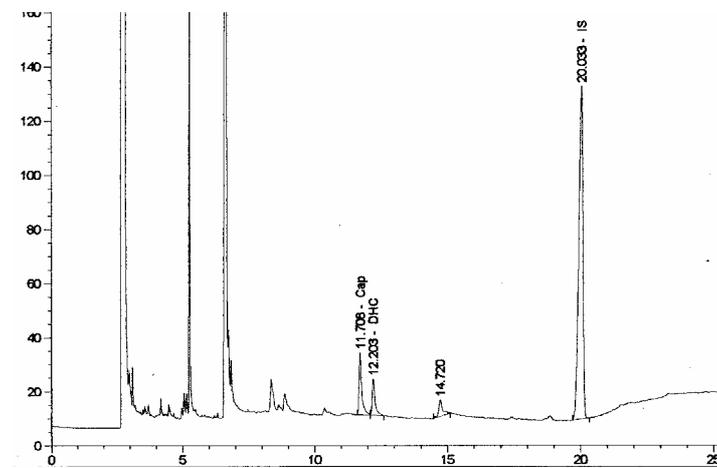


图 3. Gochujang 酱辣椒素 GC 色谱

附件 B

利用高效液相色谱法 (HPLC 法) 确定 Gochujang 酱中的辣椒素

1. 范围

本方法适用于利用液相色谱检测法确定 Gochujang 酱中的辣椒素。辣椒素浓度以百万分率 (ppm) 表示。

2. 原则

为提取辣椒素,将混合物搅拌均匀。将混合物溶液 (NaOH 和 NaCl) 加入样本,使用己烷和二乙醚提取样本中的辣椒素。然后使用液相色谱检测法分析一份浓缩的甲醇样本提取物。

3. 试剂和材料

在分析中,除非另有说明,使用的试剂须达到公认分析等级,水至少达到 ISO 3696 规定 3 级。

3.1 试剂

3.1.1 辣椒素 (99.0 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 二氢辣椒素 (99.0 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307.42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 己烷

3.1.4 二乙醚

3.1.5 甲醇

3.1.6 高氯酸钠

3.1.7 氢氧化钠

3.1.8 氯化钠

3.1.9 硫酸钠

3.2 标准溶液的配制

3.2.1 辣椒素储备溶液 (A)

称取约 10mg 辣椒素和二氢辣椒素放入量瓶,添加甲醇至 20mL,制成约 500 μ g/mL 的溶液 (A)。

3.2.2 辣椒素校正溶液

将 500 μ g/mL 溶液 (A , 3.2.1) 稀释至浓度为 0.5、1.0、2.0、5.0、10.0、20.0 和 50.0 μ g/mL 的甲醇辣椒素。

3.3 提取液

3.3.1 己烷：二乙醚溶液 (C)

混合 70 份己烷和 30 份二乙醚，制成 70:30 的溶液 C。

3.3.2 0.5 mol/L NaOH + 2% NaCl 溶液 (D)

将 2 g NaCl 溶解于 100 mL 的 0.5 mol/L NaOH 中至 2% (w/v) 的浓度。

4. 仪器

4.1 带荧光检测器的液相色谱仪

4.2 流动相：甲醇：0.1 mol/L NaClO₄ = 6:4 (v/v)

4.3 HPLC 柱：Mightysil RP18GP(5 μm x 4.6 mm x 15 cm, Kanto Chemical 公司) 或相当

4.5 检测器：荧光，Ex. 283 nm, Em. 316 nm

4.6 滤纸 (沃特曼 4 号或相当)

4.7 分析天平，精确到小数点后第四位

4.8 离心分离机，可达到 3 500 rpm

4.9 pH 计

5. 实验室样本

样本收到时应标有独特的样本号。含水量大的样本保存温度应低于 4°C。所有其他样本在分析前放入密封容器室温保存。

6. 程序

6.1 实验室样本

样本应切碎或搓碎成均匀混合物。所有样本在分析前应放入密封容器室温保存。所有样本在分析前应彻底混合成均匀混合物。

6.2 测试样本

6.2.1 彻底混合样本。称取 10g Gochujang 酱，精确至 0.01 克，放入离心瓶 (250 mL, Nalgene)

6.2.2 加入 15mL 己烷/二乙醚 7:3 溶液(v/v, C, 3.3.1)和 30 mL 的 0.5 mol/L NaOH + 2% NaCl (D, 3.3.2)，充分捣碎以提取辣椒素。

6.2.3 摇动 10 分钟，按 2,000 rpm 转速离心分离 5 分钟。

- 6.2.4 将下层 (L1) 转入新的离心瓶 (250 mL) 保存。
- 6.2.5 向装有上层溶液的原始量瓶再添加 20mL 的 0.5 mol/L NaOH + 2% NaCl (D, 3.3.2)。
- 6.2.6 重复 6.2.3 至 6.2.4, 在新的离心瓶中收集 L1、L2 和 L3。
- 6.2.7 使用浓缩 HCl 调整 pH 2.0。
- 6.2.8 添加 80mL 己烷/乙醚 (C, 3.3.1), 摇动 5 分钟。
- 6.2.9 使用吸液管在 300mL 的圆型量瓶中收集上层 (U1)。
- 6.2.10 重复 6.2.8 至 6.2.9, 收集 U2 上层。
- 6.2.11 将 U1 和 U2 转入 300mL 的圆型量瓶 (提取物 - U)。
- 6.2.12 在滤纸上放置约 3g 硫酸钠, 让提取物 - U 通过硫酸钠脱水。
- 6.2.13 在 300mL 的圆型量瓶中收集脱水的提取物 - U, 使用旋转脱水器浓缩至干。
- 6.2.14 将浓缩物与甲醇完全溶解, 倒入量杯至 10mL 甲醇。
- 6.2.15 使用 HPLC 法分析样本溶液。

7. 计算 - 外部标准方法

- 7.1 测量辣椒素峰的高度。
- 7.2 绘制峰面积比与指管辣椒素微克重量图, 制作标准校正图。
- 7.3 计算校正线的斜度。
- 7.4 将未知物峰面积比除以斜度值, 得出未知样本每指管辣椒素重量。

8. 结果的最终陈述

结果以 ppm 表示, 报告至第三位有效数。

参考材料

1. W. Hawer and J. Ha et al. : Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994。
2. J. Jung and S. Kang : A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol.32, No. 1, pp.42-49, 2000。
3. Christopher A. Reilly, Dennis J. Crouch and Garold S. Yost : Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. Forensic Science 46(3), 502-509, 2001。

附录 I

表 1 适宜试样可重复性测试简表 (ppm)

测试编号	<i>Gochujang</i> 酱 - J	
	辣椒素	DHC
1	42.0	17.2
2	41.6	17.1
3	41.0	16.5
4	40.2	17.2
5	40.7	17.5
平均值	41.1	17.1
RSD,%	1.73	2.14

表 2 适当试样回收测试简表 (%)

测试编号	<i>Gochujang</i> 酱 - J	
	辣椒素	DHC
1	95.5	98.1
2	99.0	99.2
3	98.3	97.0
4	97.8	97.4
5	101.9	101.6
6	95.6	96.0
平均值	98.0	98.2
RSD,%	2.4	2.0

附录 II

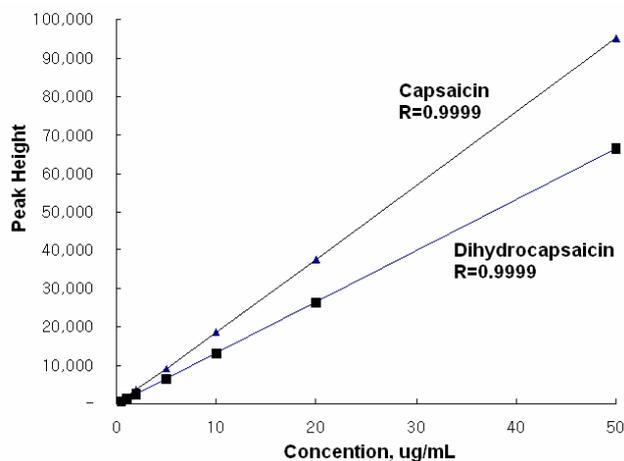


图 1. HPLC 法的辣椒素和二氢辣椒素校正线

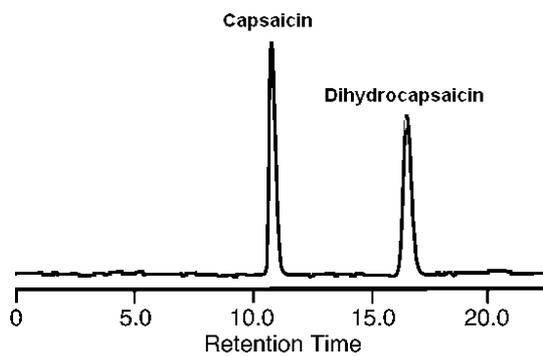


图 2. 标准辣椒素 HPLC 色谱

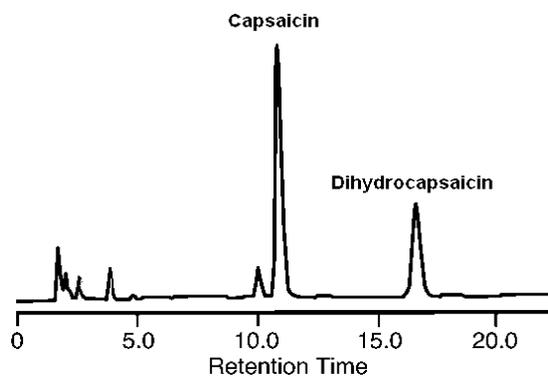


图 3. Gochujang 辣椒素 HPLC 色谱

附录 III

拟议的人参产品标准草案

(N01 - 2004)

(程序步骤5)

1. 范围

1.1 本标准适用于以下第 2 节规定的供直接消费的人参产品，必要时包括用于膳食或重新包装的产品。本标准不适用于标明供进一步加工的产品。本标准适用于作为食品或者食品成分的人参产品，但不适用于那些药用产品。

1.2 本标准仅在将第 2.1 节规定的产品作为食品加以管理的管辖区域中适用。

2. 描述**2.1 产品定义**

人参产品的必需成分是适宜食用的新鲜人参根，来源于供贸易和食品用而人工栽培的人参 (*Panax ginseng* C.A. Meryer) 和西洋参 (*P. quinquefolius* L.)。

2.2 人参产品的类型**2.2.1 干人参****2.2.1.1 原制干人参**

原制干人参是新鲜的人参根经太阳晒干或者热气烘干或者利用其他公认方法干燥后制得的。该产品可分为主根人参和/或侧根人参或者粉状或片状人参等产品类型。

2.2.1.2 蒸制干人参

蒸制干人参是新鲜人参根利用气蒸方法或其他公认方法制备并干燥而制成的。该产品可分为主根人参和/或侧根人参或者粉状或片状人参等产品类型。

2.2.2 人参提取物**2.2.2.1 原制人参提取物**

原制人参提取物是指利用水和/或乙醇提取新鲜人参根或者原制人参根的可溶成份，经过过滤和浓缩而制成的产品。这类产品在抽提完水分后表现为深棕色并且呈现出很高的粘性。该产品在喷雾干燥或者冰冻干燥后也可以呈现出粉末状。

2.2.2.2 蒸制人参提取物

蒸制人参提取物：是指利用水和/或乙醇提取蒸制干人参的可溶成份，经过过滤和浓缩而制成的产品。这类产品在提取水分后表现为深棕色并且呈现出很高的粘性。该类产品在喷雾干燥或者冰冻干燥后也可以呈现出粉末状。

3. 主要成分和质量因素

3.1 成分

第 2.1 节定义的新鲜人参根。

3.2 质量因素

人参产品应有正常的气味、颜色、味道和人参特有的人参皂甙风味，不含异物。

3.2.1 干人参

- (a) 含水量：不超过 14.0% (粉状类型：不高于 9.0%)
- (b) 灰分 不超过 6.0%
- (c) 水份饱和 1-丁醇提取物：不低于 20mg/g
- (d) 人参皂甙 Rb1：待确定

此外，如果 *P. ginseng* C.A. Meryer 类人参生产的产品需要确定，则人参皂甙 Rf 也应该明确。

3.2.2 人参提取物

- (a) 含水量：不高于 8.0% (仅适用于粉状类型)
- (b) 固形物：不低于 60.0%
- (c) 水不溶性固形物 不高于 3.0%
- (d) 水份饱和 1-丁醇提取物：不低于 70mg/g
- (e) 人参皂甙 Rb1：待确定

此外，如果 *P. ginseng* C.A. Meryer 类人参生产的产品需要确定，则人参皂甙 Rf 也应该明确。

3.3 缺陷界定

以下缺陷应适用于干人参。

- (a) **虫蛀人参**：明显被昆虫损害或含有死昆虫的人参。
- (b) **发霉人参**：明显受到霉菌影响的人参。

3.4 “缺陷”分级

不符合 3.2 节和 3.3 节中规定的一种或多种食用质量要求的包装物应视为“有缺陷”。

3.6 批量合格

当 3.4 节中规定的“缺陷”数量不超过适当取样计划合格判定数(c)时, 该批产品可被视为符合 3.2 节和 3.3 节中提及的适用质量要求。

4. 污染物

4.1 农药残留

本标准条款包含的产品应符合食品法典委员会为这些产品确定的农药残留最高限量。

4.2 其他污染物

本标准条款包含的产品应符合食典委为该产品确定的污染物最高限量水平。

5. 卫生

5.1 建议本标准条款包含的产品按照建议的国际操作规范 – 食品卫生总原则的适当章节 (CAC/RCP-1969) 以及卫生操作规范和操作规范等其他相关法典文本。

5.2 产品应符合按照《确定和适用食品微生物标准的原则》制定的任何微生物标准 (CAC/GL21-1997)。

6. 度量衡

6.1 最低填充量

产品净重不应低于标签重量的 97%。

6.2 “缺陷”的分级

不符合 6.1 节中对最低填充量要求的包装物应视为“有缺陷”。

6.3 批量合格

当 6.2 节中规定的“缺陷”数量不超过食品法典一般取样准则 (CAC/GL 50-2004) 中适当取样计划的合格数(c)时, 该批产品应被视为符合 6.1 节的要求。

7. 标签

本标准所适用的产品应按照《预包装食品标签通用标准》(Codex STAN 1-1985) 加贴标签。此外, 以下具体标准适用:

7.1 产品名称

在第 2.2.1.1、2.2.1.2、2.2.2.1 和 2.2.2.2 小节定义的产品的名称应分别为“*原制干人参*”、“*蒸制干人参*”、“*原制人参提取物*”和“*蒸制人参提取物*”。但是，*P. ginseng* C.A. Meryer 类人参生产的产品可以定义为：“*白参*”、“*红参*”、“*白参提取物*”和“*红参提取物*”。

7.2 品种学名和原产国

所有人参产品应以作为产品原料使用的人参的科学的或通用的名称标注，在 2.2.1 和 2.2.2 节定义的产品应标注人参材料的原产国。

人参的通用名称应按照产品消费国的法律和习惯，以不误导消费者的方式标注。

7.3 非零售包装物的标签

非零售包装物的资料应在包装物上或在随附文件中说明，但产品名称、批次鉴定和厂商、包装商或者分销商名称和地址以及储存须知应在包装物上说明。然而，批次鉴定以及制造商、包装商或分销商的姓名和地址可用识别标记替代，但这种标记应可以通过随附文件明确显示。

7.4 其他标签要求

产品应有明确标识，说明其不作药品使用，包括其他涉及人参产品的国家规定的标签要求，但国家法规另有规定者除外。

8. 分析和取样方法

8.1 含水量的测定

按照 AOAC 924.45

8.2 固形物含量的确定

按照 924.45 进行并根据从 100% 中减去水分含量来计算。

8.3 灰分测定

按照 AOAC 923.03

8.4 水不溶性固形物的确定

按照附件 A 中所述方法

8.5 水份饱和 1-丁醇提取物的确定

按照附件 B 中所述方法

8.6 人参皂甙 Rb1 和 Rf 的确定

按照附件 C 中所述方法

附件 A

水不溶性固形物含量的确定

精确称出 1g 样品并将其放入一 25mL 恒量离心管，加入 15mL 蒸馏水并使其溶解。3000 转/分离心 15 分钟，去掉上清液。然后按同样的方式离心两次。将离心管及其残留物于 105℃ 下干燥至恒量。以百分数报告结果。

$$\text{水不溶性固形物含量 (\%)} = (W1 - W0) / S \times 100$$

S： 样品重量 (g)

W1： 离心管和残留物干燥后重量 (g)

W0： 离心管重量 (g)

* 附件 A 中提及的方法是韩国食品标准法中规定的方法，改进了“AOAC 官方方法 950.66。”

附件 B

水分饱和 1-丁醇提取物的确定

1. 水分饱和 1-丁醇提取物的制备

在一分液漏斗按 70:30 的比例将 1-丁醇与水混合, 剧烈摇动。静置使其分离为上下两层。弃掉下层溶液(水层)。

2. 分析方法

2.1 干人参

将用不少于 80 网眼的滤网过滤过的样品准确称出 5g, 将其置入一个 250mL 锥形烧瓶, 加入 50mL 水分饱和 1-丁醇, 在 80 水浴下回流加热 1 小时。然后将 1-丁醇轻轻倒入另一个 250mL 锥形烧瓶中。重复以上操作两次。将溶液和过滤物混合收集于一 250mL 分液漏斗中。加入 50mL 蒸馏水。猛烈摇动并静置使其完全分为两层。用气化烧瓶收集 1-丁醇层(上层), 将其真空汽化至干燥。加入 50mL 二乙醚, 在一个水浴中大约在 46 下将其回流加热 30 分钟, 倾倒入二乙醚。将烧瓶及其内容物于 105 条件下干燥至恒量。报告烧瓶增重即为“1-丁醇人参提取物”的含量。结果表示为 mg/g 干人参。

$$\text{水分饱和 1-丁醇提取物 (mg/g)} = (A-B) / S$$

S: 样品重量 (g)

A: 提取物浓缩和干燥后的烧瓶重量 (mg)

B: 烧瓶重量 (mg)

2.2 人参提取物产品 (包括一种粉状提取物)

将 1~2g 样品置于 250mL 锥形烧瓶中, 并将其溶解于 60mL 水中并转入分液漏斗。加入 60mL 二乙醚。猛烈摇动并静置至分为上、下两层。收集下层液体并用 60mL 水饱和 1-丁醇提取三次。将溶液收集转入 250mL 分液漏斗中。加入 50mL 蒸馏水。猛烈摇动并静置至其完全分为上、下两层。收集 1-丁醇层(上层)至一 汽化烧瓶中至恒量, 将其真空汽化干燥。烧瓶及其内容物于 105 条件下干燥至恒重。计算烧瓶增重即为“人参提取物的 1-丁醇提取物”。结果表示为 mg/g 人参提取物。

参考资料

1. Planta medica, vol 25, pp 194-202, 1974
2. Chem. Pharm Bull., vol 14, pp 595-600, 1966
3. Korean J. Ginseng Sci., 10(2), pp 193-199, 1986

附件 C

人参皂甙 Rb1 和 Rf 的确定

利用薄层色谱法 (TLC) 或高效液相色谱法 (HPLC) 分析人参产品的人参皂甙。

1. 样品溶液的配制

将附件 B 中所述的 1-丁醇干提取物用 10 倍体积的甲醇稀释, 完全溶解, 并将其通过 0.45 μ m 网眼的滤网过滤。

2. 标准溶液的配制

将标准人参皂甙 Rb1 和 Rf 溶解于甲醇, 制成 1% 溶液并将其通过 0.45 μ m 网眼的滤网过滤。

3. 确定**3.1 薄层色谱法**

将上述 2~5 μ l 标准和样品溶液涂在事先在烘箱中于 110 $^{\circ}$ C 下干燥 15 分钟的薄层色谱片 (硅胶) 上。制成 1-丁醇: 醋酸乙酯: 水 (5:1:4, v/v/v) 上层溶液或者氯仿: 甲醇: 水 (65:35:10, v/v/v) 下层溶液。在薄层色谱片上喷上 10% 的硫酸或者 30% 的硫酸乙醇溶液, 在烘箱中于 110 $^{\circ}$ C 下干燥 5~10 分钟, 以显出其颜色。将 Rf 值和颜色与标准人参皂甙的 Rf 值和颜色相比较而确定人参产品的人参皂甙。

3.2 高效液相色谱法

用高效液相色谱法根据操作条件分析上述标准和样品溶液。通过比较峰值停留时间而确定样品的人参皂甙。

<操作条件>

柱: NH₂ 柱, μ -Bondapak C18 柱, 或碳水化合物分析柱

检波器: UV (203nm) 或 ELSD

洗提液: UV: 乙腈: 水 (30:70, v/v)

ELSD: 乙腈: 水: 异丙醇 (94.9:5.0:0.1, v/v/v)

流率: 1.0 ml/min-2.0ml/min

参考资料

1. Journal of Chromatography, Volume 921, Issue 2, 6 July 2001, Pages 335-339
2. Journal of Chromatography, Volume 868, Issue 2, 4 February 2000, Pages 269-276
3. Journal of Chromatography, Volume 356, 1986, Pages 212-219
4. Volume 499, 19 January 1990, Pages 453-362
5. Planta Medica, Volume 112, Issue 1, 24 July 1981, Pages 37-49
6. J. Pharm. Soc. Korea, 23(3,4), 1979, pp181-186

附录 IV

拟议的发酵豆酱标准草案
(N02-2004)
(程序步骤 4)

1. 范 围

本标准适用于以下第 2 节规定的供直接消费的产品,必要时包括用于膳食或重新包装的产品。本标准不适用于标明供进一步加工的产品。

2. 描 述**2.1 产品定义**

发酵豆酱是一种发酵食品,其必要成分为大豆。产品呈糊状,具有半固体等多种物理性状,部分保留大豆形状,使用第 3.1.1 节和第 3.1.2 节中规定的成分,按以下工序加工而成:

- (a) 煮或蒸过的大豆,或煮或蒸过的大豆与谷物混合物,利用天然或培育的微生物发酵;
- (b) 与盐或盐水和其他物品混合;以及
- (c) 混合物或混合物的固体部分应陈化一定时间,直至产品质量达到第 3.2 质量因素中规定的要求。

3. 必要成分和质量因素**3.1 成 分****3.1.1 基本成分**

- (a) 大豆
- (b) 盐
- (c) 饮用水
- (d) 天然或培育的微生物(非致病性和不产生毒素的细菌和/或曲霉菌)

3.1.2 备选成分

- (a) 谷物和/谷物粉(小麦、大米、大麦等)
- (b) 乳酸菌
- (c) 用农产品(木薯、甘蔗和甘薯等)制成的蒸馏酒精

- (d) 食糖
- (e) 淀粉糖浆
- (f) 天然调味原料 (干鱼或海藻的粉或提取物)

3.2 质量因素

- (a) [总氮：不低于 1.2% (w/w)]
- (b) 氨基氮：不低于 0.25% (w/w)
- (c) 含水量：不超过 60.0% (w/w)]

本产品应具有其独特的气味、味道及质地。

3.3 “缺陷分类”

不符合第 3.2 节中规定的适用质量要求的任何包装物应被视为“有缺陷”。

3.4 批量合格

当 3.3.节中规定的“缺陷”数量不超过适当取样计划的合格判定数(c)时，该批产品应被视为符合第 3.2 节中提及的适用质量要求。

4. 食品添加剂

4.1 防腐剂

国际编码系统编号 (INS. No.)	食品添加剂名称	最大含量
200	山梨酸	1.0g/Kg 山梨酸，单独或合并
202	山梨酸钾	
203	山梨酸钙	
210	苯甲酸	1000 mg/kg 苯甲酸，单独或合并
211	苯甲酸钠	
212	苯甲酸钾	

4.2 酸性调节剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大含量
170(i)	碳酸钙	由良好加工操作规范限制
330	柠檬酸	
331(iii)	柠檬酸三钠	

4.3 增味剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大含量
621	味精 (L - 谷氨酸一钠)	由良好加工操作规范限制
627	5' - 鸟苷酸二钠	
631	5' - 肌苷酸二钠	
635	5' - 核糖核苷酸二钠	

[酵母膏]

4.4 抗氧化剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大含量
300	抗坏血酸 (左旋)	由良好加工操作规范限制
539	硫代硫酸钠	30 mg/kg 二氧化硫

4.5 甜味剂

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大含量
420	山梨糖醇和山梨糖醇浆	由良好加工操作规范限制
[954	糖精	200mg/kg]

4.6 色素

国际编码系统编号	食品添加剂名称	最大含量
101i	核黄素	10 mg/kg
150a	酱色素 I 类	由良好加工操作规范限制

5. 污染物

5.1 农药残留

本标准所适用的产品应符合食品法典委员会为该产品规定的那些最高残留限量。

5.2 其他污染物

本标准所适用的产品应符合食品法典委员会为该产品规定的那些最高限量。

6. 卫生

6.1 建议本标准适用的产品应按照《建议的国际操作规范 – 食品卫生通用原则》(CAC/RCP 1-1969) 以及卫生操作规范和操作规范等其他相关食典文本加工和处理。

6.2 本产品应符合按照《制定和实施食品微生物标准的原则》(CAC/GL 21-1997) 确定的任何微生物标准。

7. 度量衡

7.1 最低填充量

包装物应填满产品，产品应至少占该包装物水容量的[90%]（扣除按照良好加工操作规范应保存的任何必要顶部空间）。包装物的水容量为该包装物密封时填满 20 蒸馏水时将容纳的水量。

7.2 缺陷分类

不符合 7.1 节最低填充量要求的包装物应被视为“有缺陷”。

7.3 批量合格

当 7.2 节中规定的“缺陷”数量不超适当取样计划的判定数(c)时，该批产品应被视为符合 7.1 节的要求。

8. 标签

本标准规定适用的产品应按照《预包装食品标签通用标准》(CODEX STAN 1-1985) 加贴标签。

8.1 产品名称

本产品的名称应为“发酵豆酱”。如果产品消费国国家法律规定允许，可使用其他名称。产品名称可包括该产品特有成分的名称。

8.2 “清真”声明

关于“清真”发酵豆酱的声明，应遵循食典准则关于使用“清真”术语(CAC/GL 24-1997) 的有关部分。

8.3 非零售包装物标签

在包装物或随附文件中应指出非零售包装物的信息，但产品名称、批号识别和加工厂商、包装商或分销商的名称和地址以及储存须知应出现在包装物上。然而，批号识别和加工商、包装商或分销商的名称及地址可用识别标记取代，但这种标记应能利用随附文件明确辨认。

9. 分析和取样方法

9.1 总氮的确定

按照 AOAC 984.13。

9.2 氨基氮的确定

按照 AOAC 920.154 B (*Sorensen* 方法) 进行，条件如下：

测试样本的配制

称出 2g 样本放入 250mL 的大口杯，加 100mL 无氨冷水（15°C）与样本混合，然后将该混合物搅拌 60 分钟。再将该混合物倒入一个定量过滤器，将滤出物收集在一个 100mL 的量杯中。

滴定终点

应使用 pH 计而不是视觉确定颜色来确定滴定终点。

9.3 含水量的确定

按照 AOAC 934.01 进行，干燥温度低于或等于 70°C。