



议题 12

CX/CAC 16/39/13

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

第三十九届会议

2016年6月27日 - 7月1日, 意大利罗马, 粮农组织总部

各法典委员会提交食典委的事项

A. 参考事项

1. 请食典委注意以下情况。

营养和特殊膳食用食品法典委员会

参考文件¹

2. 该委员会同意根据《有关参考文件的指导意见》将所有“营养参考值要求”的记录内容整理为一份参考文件。参考文件可在食典网站查询 (<http://www.codexalimentarius.org/infodoc>)。

分析和采样方法法典委员会

粮食完整性/真实性²

3. 该委员会注意到粮食完整性/真实性是一个重要问题, 需要其着眼解决, 但可等到食典委第三十九届会议讨论形成结果后再议。

¹ [REP16/NFSDU](#) 第 45 段和附录 VI

² [REP16/MAS](#) 第 9-11 段

通用原则法典委员会

相关委员会风险分析文本的一致性³

4. 该委员会同意向食典委建议：

- 营养与特殊膳食用食品法典委员会修订关于营养风险分析的文本，并审议如何将营养问题专家联席会议作为一个主要的科学建议渠道纳入进来。
- 秘书处解决食品污染物法典委员会、食品中兽药残留法典委员会和农药残留法典委员会与相关委员会文本中的编号问题。

5. 主席表示，该委员会已注意到各代表团就“定期审查”提出的关切，并相信食典委也会注意到此事宜。

6. 部分代表团认为，赋予通用原则法典委员会的任务业已完成，该议题不应继续保留在委员会的议程上。

7. 阿根廷、巴西、智利、哥斯达黎加、多米尼加共和国、厄瓜多尔、萨尔瓦多、牙买加、巴拉圭、秘鲁和乌拉圭表达了保留意见，他们认为该文件并未完成食典委交予秘书处的职责，该议题仍需保留在委员会的议程之中。

B. 行动事项

鱼和渔品委员会

8. 该委员会同意暂停实体会议，继续通过信函开展工作。

9. **请食典委审议**此项决定。

分析和采样方法法典委员会

蛋白转换系数⁴

10. 该委员会表示无法回应食典委第三十八届会议就大豆产品适当蛋白转换系数提出的问题，因为这是其他法典委员会移交过来的数据；同时还表示，粮农组织和世卫组织可组建专家小组审查现有资料，共同评估蛋白转换系数的科学基础。

11. **请食典委审议**此项决定。

³ 讨论全部内容可见 [REPI6/GP](#) 第 40-58 段。

⁴ [REPI6/MAS](#) 第 12 和 13 段

食品标签法典委员会

有机水产养殖 (修订《有机生产食品的生产、加工、标识和销售准则》)⁵

12. 该委员会提议食典委第三十九届会议确定适当论坛，继续就《有机生产食品的生产、加工、标识和销售准则》(CAC/GL 32-1999)“有机农业”部分拟议修订草案开展工作，或终止此项工作。

13. **请食典委审议**此项请求。

奶及奶制品法典委员会

食典委三十八届会议提出的事宜⁶

14. 关于水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂技术合理性的说明(对CL 2015/26-CAC回复意见的分析)见本文附件。

15. **请食典委审议**附件第17段提出的建议。

⁵ [REP16/FL](#) 第 26 和 27 段

⁶ [REP15/CAC](#) 第 97-98 段; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#)

附件

关于水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂技术合理性的说明
(对 [CL 2015/26-CAC 回复意见的分析](#))

背景

1. 在食品法典委员会（食典委）第三十八届会议上，食典委秘书处告知食典委，《莫扎瑞拉奶酪标准》（[CODEX STAN 262-2006](#)）食品添加剂技术功能列表中关于水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂的两个条目仍为空白；但秘书处未能找到奶及奶制品法典委员会关于如何填写这些条目的明确决定记录（即这两个食品添加剂的功能分类是否具有技术合理性）。
2. 为就后续行动做出知情决定，食典委同意：
 - 将此事项的审议推迟至下届会议。
 - 向所有成员和观察员发出通函，要求各方就水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂的技术合理性提供信息。
 - 基于秘书处对通函回复意见的分析，在食典委第三十九届会议上就后续行动做出决定⁷。
3. CL 2015/26-CAC 号通函要求各方就水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂的技术合理性提供信息，通函于 2015 年 9 月发出，回复截止日期为 2016 年 2 月 29 日。
4. 通函特别要求各成员和观察员使用特定模板就水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中防腐剂和抗结块剂的使用情况及其技术合理性提供信息。
5. 阿根廷、巴西、加拿大、欧盟及其成员国、新西兰、新加坡和苏丹提交了反馈意见。各方提交的意见已经整理，具体可见 [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments in reply to CL2016-26-CAC Compilation.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments%20in%20reply%20to%20CL2016-26-CAC%20Compilation.pdf)

对 CL 2015/26-CAC 号文件的反馈意见分析

问题 1：贵国高水分含量奶酪表面处理中是否允许使用以下功能分类

6. 6 个成员回答了问题 1（阿根廷未回答）。
7. 回复意见（见下表）表明，防腐剂和抗结块剂均被允许在水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用，只有两个例外：苏丹两个功能分类均不允许使用，巴西不允许使用抗结块剂。

⁷ [REP15/CAC](#) 第 97-98 段；[CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#)

成员	防腐剂	抗结块剂
阿根廷	未回复	未回复
巴西	是	否
加拿大	是	是
欧盟成员国	是 总的来说，单项食品添加剂，INS200 山梨酸、INS202 山梨酸钾和INS203 山梨酸钙可在未成熟奶酪中使用。	是 单项食品添加剂，INS 460(ii)纤维素粉仅允许在莫扎瑞拉奶酪碎和奶酪片中使用。
新西兰	是	是
新加坡	是	是
苏丹	否	否

问题 2：如允许使用，请从这些食品添加剂类别中列出具体使用的添加剂，以及通常用量

8. 所有成员（除不允许使用这些功能分类的苏丹之外）都回答了这个问题。

9. 回复意见（见下表）表明，各国食品添加剂使用数量和最高水平不一。各国的添加剂通常用量不等。回复意见中提及的所有食品添加剂均载列于 [CODEX STAN 262-2006](#) 号文件，但用量与标准规定不符。

防腐剂

10. 防腐剂的用途主要是延长保质期，预防霉菌、真菌和其他微生物滋生（阿根廷、巴西、新西兰和新加坡）。

11. 阿根廷、巴西和新西兰就生产过程（程序步骤）、添加形态（如，干剂，还是水溶）以及添加时奶酪的通常温度提供了信息。

成员	INS 号	食品添加剂	典型添加量 (毫克/公斤乳酪)	说明	技术合理性	加工过程
阿根廷					预防霉菌和真菌导致变质，延长奶酪保质期（抗真菌剂）。	a) <u>过程步骤</u> ：包装前成熟奶酪，浸入水醇溶液，或喷在奶酪表面。 b) <u>形态</u> ：溶解在酒精和水混合液中。 c) <u>添加时奶酪的通常温度</u> ：温度范围很大，视制造过程而定；添加时奶酪可以为高温、低温或室温。

成员	INS 号	食品添加剂	典型添加量 (毫克/公斤乳酪)	说明	技术合理性	加工过程
巴西	235	纳他霉素	5mg/kg	- 仅用于表面处理。 - 相当于每平方分米表面积使用 1 毫克, 最大深度为 2 毫米 - 仅用于切块或切片奶酪的表面处理	预防酵母菌和霉菌滋生	纳他霉素溶于 5°C 溶液后用于莫扎瑞拉奶酪表面
加拿大	280	丙酸	丙酸、丙酸钙和丙酸钠合计用量不得超过 2000mg/kg			
	282	丙酸钙				
	281	丙酸钠				
	200-203	山梨酸盐	不得超过 3000mg/kg (丙酸与山梨酸盐合计)			
	235	纳他霉素	表面用量为 20mg/kg, 若用于奶酪丝, 则为 10 mg/kg			
欧盟成员国	200-203	山梨酸和山梨酸盐	未使用			
新西兰	201	山梨酸钠	900 mg/kg		山梨酸钠主要用于预防莫扎瑞拉奶酪条表面的微生物活性, 或至少降低微生物活性。该产品需冷藏, 保质期较长,	用于冷藏或冷冻莫扎瑞拉奶酪条的表面。
新加坡	200-203	山梨酸, 以及山梨酸钠、钾和钙盐	总量不超过 1000 ppm		高水分含量莫扎瑞拉奶酪中使用这些防腐剂有助于预防霉菌和其他不良或致病微生物	

成员	INS 号	食品添加剂	典型添加量 (毫克/公斤乳酪)	说明	技术合理性	加工过程
	234	乳链菌肽	《良好生产规范》中允许使用		物的滋生，而这些微生物在高水分含量产品中容易扩增。	
	235	纳他霉素	可用蘸或喷的方式用于奶酪外皮，确保奶酪表面的纳他霉素深度小于5毫米，用量不超过1 mg/sq dm。	奶酪表皮以下超过5mm的部分不得检出纳他霉素，且纳他霉素不得与山梨酸一起使用。		

抗结块剂

12. 抗结块剂通常用来预防结块（加拿大、新西兰和新加坡）。

13. 加拿大和新西兰就制造过程提供了信息。

成员	INS 号	食品添加剂	通常用量 (毫克/公斤奶酪)	说明	技术合理性	加工过程
加拿大	552	硅酸钙	20 000 mg/kg (硅酸钙、微晶纤维素、纤维素合计)	仅针对乳酪粉或乳酪丝	防止结块	擦丝后
	460 (i)	微晶纤维素/ 纤维素				
欧盟成员国	460 (ii)	纤维素粉	-	未使用		
新西兰	460 (i)	微晶纤维素	10 000 mg/kg (即1%)		避免供商业用途销售或出口包装的莫扎瑞拉奶酪丝（如12公斤装）结块。该产品需冷冻和冷藏保存，保质期较长。因此，抗结块剂对于避免包装箱中出现严重结	抗结块剂用于冷藏或冷冻莫扎瑞拉奶酪条的表面。

成员	INS号	食品添加剂	通常用量 (毫克/公斤奶酪)	说明	技术合理性	加工过程
					块问题非常重要。	
新加坡	460 (i)	微晶纤维素 (纤维素凝胶)	《良好生产规范》	该添加剂在食品规范中被划入乳化剂/稳定剂类别，但我们可以允许其在奶酪上作为抗结块剂使用。	莫扎瑞拉奶酪块和/或条较软，且水分含量高，会增加粘连的可能。这些添加剂的使用会减少这种情况的出现。	
	460 (ii)	纤维素粉	《良好生产规范》	该添加剂在食品规范中被划入乳化剂/稳定剂类别，但我们可以允许其在奶酪上作为抗结块剂使用。		
	551	二氧化硅，非结晶	按干物质计，不得超过 2%			
	552	硅酸钙	按干物质计，不得超过 2%			
	553 (i)	硅酸镁，合成物	按干物质计，不得超过 2%			

问题 3：使用防腐剂处理的高水分含量莫扎瑞拉奶酪贸易情况

14. 仅巴西、加拿大和新西兰回答了这个问题。加拿大表示，经防腐剂处理的高水分含量莫扎瑞拉奶酪仅在生产国销售；巴西和新西兰表示此类产品销往全球。

问题 4：使用抗结块剂处理的高水分含量莫扎瑞拉奶酪贸易情况

15. 仅加拿大和新西兰回答了这个问题。加拿大表示，经抗结块剂处理的高水分含量莫扎瑞拉奶酪仅在生产国销售；新西兰表示此类产品销往全球。

结论及建议

16. 回复意见表明，很多国家都允许水分含量较高的莫扎瑞拉奶酪表面处理中使用防腐剂和抗结块剂；但各国允许使用的食品添加剂类型和最大用量各有不同。问题 3/问题 4 的回复数量有限，因此很难就贸易的这些方面形成确定结论；但似乎这些国家生产的、经防腐剂和/或抗结块剂处理的高水分含量莫扎瑞拉奶酪在国内外均有贸易。

17. 请食典委审议关于这一问题的两个后续行动方案：

方案 1：要求奶及奶制品法典委员会审议此项事宜，编写《莫扎瑞拉奶酪标准》的修正提议。

方案 2：要求食品添加剂法典委员会结合商品标准中食品添加剂规定与《食品添加剂通用标准》中相关规定的协调一致工作来处理这一问题。