

# 食品法典委员会

C



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

议题 2(c)

CX/EXEC 13/68/4

粮农组织/世界卫生组织联合食品标准计划

食品法典委员会执行委员会

第六十八届会议

意大利罗马，粮农组织总部

2013年6月25—28日

关于新标准和相关文本的制定工作提案

(2012年9月至2013年3月)

有关制定新标准及相关文本的提案清单见表 1，包括相关报告中提及的项目文件。未纳入报告且在相关法典委员会会议结束后完成的项目文件以附件形式列入本文件。请委员会根据执行委员会的严格审查情况来决定是否就每项标准开展新工作，并决定应由哪个附属机构或其他机构来承担该工作。请委员会根据其《2008-2013 年战略计划》及《确定工作重点和设立附属机构的标准》，审议这些提案。

表 1：新工作提案

负责委员会	标准和相关文本	参考资料和项目文件
北美和西南太平洋 协调委员会	诺丽发酵果汁区域标准	REP13/NASWP 第 135 段（见本文件附件 1）
新鲜水果和蔬菜 法典委员会	羊角豆标准	REP13/FFV 第 109 段，附录 IV
新鲜水果和蔬菜 法典委员会	商品马铃薯标准	REP13/FFV 第 123-124 段，附录 VI
鱼和渔产品 法典委员会	鱼露加工操作规范	REP13/FFP 第 153 段，附录 X
加工水果和 蔬菜法典委员会	人参产品标准（将《人参产品区域标准》变为 世界标准）	REP13/PFV 第 138 段，附录 VIII
亚洲协调委员会	街头食品卫生操作规范	REP13/ASIA 第 220-221 段，附录 IV
食品卫生法典委员会	低水分含量食品卫生操作规范	REP13/FH 第 123 段，附录 V
营养和特殊膳食 食品法典委员会	审议较大婴幼儿配方食品标准的提案	REP13/NFSDU 第 147-148 段，附录 VIII
近东协调委员会	清真食品标准	REP13/NEA 第 117 段（见本文件附件 2）
近东协调委员会	制定冷藏和冷冻肉区域/国际标准的提议	REP13/NEA 第 125 段（见本文件附件 3）
食品添加剂 法典委员会	《食品添加剂摄入量简易评价准则》 （CAC/GL 3-1989）修订	REP 13/FA 第 63 段，附录 IV

## 项目文件

### 关于制定诺丽发酵果汁法典区域标准的建议

(北美和西南太平洋协调委员会)

#### 1. 标准目的与范围

为食品级诺丽发酵果汁制定区域法典标准目的是保护消费者健康，确保食品贸易遵从法典定义的公平交易<sup>\*</sup>。本标准适用于(2)中定义的诺丽发酵果汁，即包括用作食品或食品成分的诺丽发酵果汁，但不包括用于医药用途的产品。未来还需进一步开展工作，将其它诺丽产品纳入标准范畴，例如果浆和干燥诺丽叶。

#### 2. 标准的相关性和时效性

太平洋岛屿国家将诺丽果和诺丽叶作为食品食用已有悠久的传统。诺丽果 (*Morinda citrifolia* L.) 可以加工成诺丽发酵果汁，供人食用。制作诺丽发酵果汁要摘取新鲜的诺丽果，放入密封桶，再用无菌塑料包裹桶体，放在日光下储存8周。8周之后，果汁通过滤网倒入无菌的容器，这样得到的果汁就是灭菌果汁了。

诺丽果汁产品的安全性<sup>†</sup>已经过科学评估，并被欧洲食品安全局认定为是一种“可用于灭菌果汁饮料中的新型食品成分”。安全评价认为，每天摄入30毫升“诺丽果汁产品<sup>‡</sup>”不会对亚急性毒性、亚慢性毒性、遗传毒性和过敏性产生可观察到的不良影响。

2006年，诺丽产品中可能存在“蒽醌”引发安全性关切。之前的研究<sup>§</sup>表明，光泽汀、茜草素和茜素蒽醌等蒽醌类物质存在于树根和树皮中，蒽醌-5和15 dimethylmorindol在诺丽果和诺丽叶中的痕量分别是小于0.202 ppm和小于20.93 ppb (HPLC-UV)。欧洲食品安全局2006年开展的评估“认为观测到水平的诺丽果汁摄入不会对人体的肝脏产生不利影响。这项结论也适用于商业生产诺丽果汁中可能含有的蒽醌类物质”。<sup>\*\*</sup>

太平洋地区诺丽产品的年均产量和贸易量将近23,000吨。法属波利尼西亚的产量和出口占84%左右，萨摩亚为9%，库克群岛为4%，汤加、斐济和瓦努阿图也有少量出产（见表2）。诺丽产品的出口价格平均约为3 600美元/吨，2009年最低，2007年最高（见表1）。该区域出口的大部分诺丽产品为法属波利尼西亚生产的诺丽果浆，不在建议制定的区域标准范畴之内。

<sup>\*</sup> 食品法典委员会（粮农组织/世卫组织）：《程序手册》，第二十版，罗马，2011年，第22页。

<sup>†</sup> 欧盟委员会（2002年）：食品科学委员会针对大溪地诺丽果汁的意见（SCF/CS/NF/DOS/18 ADD 2 Final）。

<sup>‡</sup> 欧盟委员会（2003年）：2003年6月5日欧盟委员会根据欧洲议会和欧洲理事会258/97号条例批准“诺丽果汁”（*Morinda citrifolia* L.水果果汁）作为新型食品成分投放市场的决定。欧盟官方期刊。144，46：12。

<sup>§</sup> Deng 等人。2009年。《食品化学》，第505-508页。

<sup>\*\*</sup> 欧洲食品安全局，2006年。欧洲食品安全局期刊，第376期，1-12页。

美国是诺丽产品的最大进口国，进口量占81%左右，区域内其他太平洋国家进口量约占7%。太平洋区域既是诺丽产品的主产地，也是主要的进口地（见表3）。因此，为诺丽产品制定区域法典标准非常必要。

下面几个表中的贸易数据包含所有诺丽产品，而限于诺丽发酵果汁。据我们了解，贸易统计中很难区分或分离不同的产品。

表 1：瓦努阿图、斐济、汤加和萨摩亚诺丽产品出口总值（单位：美元）

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>诺丽产品出口值（美元）</b>										
法属										
波利尼西亚 <sup>a</sup>	3,612,780	8,398,068	9,495,392	8,886,797	11,957,340	13,179,957	6,636,790	2,735,380		
瓦努阿图		11,600	7,780	1,560	750	800		3,480	210	79,130
斐济	180,250	79,200	128,250	260,740	322,080	198,070	216,560	233,800	176,210	248,710
萨摩亚			110,710	200,640	2,061,840	2,736,280	1,204,020	1,349,070	838,120	
库克群岛						1,273,510	906,840	725,440	780,230	
汤加					205,950	132,830	351,740	91,460	45,080	5,830
总计	3,793,030	8,488,870	9,742,140	9,349,750	14,547,980	17,520,750	9,315,960	5,138,650	1,839,870	333,680
美元/吨	3,400	3,450	3,590	3,710	3,750	3,670	3,870	3,810	3,230	3,190

资料来源：太平洋地区贸易统计秘书处数据库（// www.pacifictradestatics.com）。

<sup>a</sup> 统计研究所/SCE。

表 2：瓦努阿图、斐济、汤加和萨摩亚诺丽产品出口总量（单位：吨）

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<b>诺丽产品出口量（吨）</b>										
法属										
波利尼西亚 <sup>a</sup>	1,048	2,440	2,626	2,427	3,216	3,473	1,764	742		
瓦努阿图	-	2	8	4	4	0.03	-	-	0.02	19
斐济	65	18	31	52	79	59	44	69	87	78
萨摩亚	-	-	42	37	450	785	183	310	260	
库克群岛						352	241	186	203	
汤加					128	96	171	40	20	8
总计	1,114	2,460	2,707	2,520	3,877	4,767	2,403	1,347	570	104

资料来源：太平洋地区贸易统计秘书处数据库（//www.pacifictradestatics.com）。

<sup>a</sup> 统计研究所/SCE。

表 3: 诺丽产品进口量和进口国, 2000-2009 年

国家	数量 (吨)	数量 (%)
美国	18491.1	80.609
日本	2118.1	9.234
美属萨摩亚	809.6	3.529
新西兰	601.1	2.620
德国	170.5	0.743
荷兰	121.5	0.530
奥地利	113.5	0.495
澳大利亚	111.9	0.488
大韩民国	70.4	0.307
加拿大	58.7	0.256
汤加	52.4	0.228
中国	35.6	0.155
比利时	35.4	0.154
中国台湾省	23.3	0.101
图瓦卢	22.8	0.099
萨摩亚	17.7	0.077
法属波利尼西亚	16.0	0.070
香港特别行政区	11.2	0.049
挪威	10.7	0.047
法国	6.2	0.027
匈牙利	6.0	0.026
瓦努阿图	4.9	0.021
智利	4.7	0.020
波兰	4.3	0.019
富图纳群岛	3.7	0.016
基里巴斯	2.7	0.012
西班牙	2.1	0.009
芬兰	1.9	0.008
巴西	1.9	0.008
捷克	1.6	0.007
英国	1.0	0.004
瑞士	1.0	0.004
瑞典	1.0	0.004
巴布亚新几内亚	0.9	0.004
新加坡	0.7	0.003
土耳其	0.7	0.003
新喀里多尼亚	0.6	0.003
斯威士兰	0.6	0.003
所罗门群岛	0.5	0.002
未指明	0.4	0.002
牙买加	0.2	0.001

资料来源: 太平洋地区贸易统计秘书处数据库 ([//www.pacifictradestatics.com](http://www.pacifictradestatics.com))。

<sup>a</sup> 统计研究所/SCE。

### 3. 需要考虑的主要方面

诺丽发酵果汁区域法典标准需要考虑的主要方面涉及质量和安全，以期保护消费者健康，并结合现有的行业标准和准则推动区域内的公平贸易。根据商品标准的格式，以下方面需要考虑：

- 标准的范畴；
- 名称，定义；
- 基本构成和质量因素，包括这些因素的标准；
- 包装，保存和标签；
- 每项质量因素的分析方法。

### 4. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价

制定诺丽发酵果汁区域法典标准草案的建议符合《确定工作优先重点的标准》，特别是以下标准：

- i. 诺丽产品的主产地是法属波利尼西亚（诺丽果浆）和太平洋区域国家，主要进口方也是美国（约88%）和区域内国家。预计制定区域法典标准将会增强消费者的信心，同时拉动市场需求，从而刺激诺丽发酵果汁的生产和供应。
- ii. 目前，诺丽发酵果汁没有国际、区域或国家标准，仅有针对诺丽果和诺丽叶加工诺丽产品的行业标准。市场上现有多种诺丽发酵果汁产品，质量和安全水平差异悬殊。因此，通过制定区域法典标准保护消费者和推动公平贸易是该地区的一个重中之重。
- iii. 尽管几乎所有的太平洋岛国都出产诺丽果，但可供人类食用的品种却没有明确定义。另外，加工和出口产品来自诺丽的不同部位（果，叶）。南太平洋大学近期的研究还发现，各个国家和生产厂商的加工方法也有很大差别。
- iv. 建议制定的标准将会推动诺丽发酵果汁加工方法的标准化，以便加强质量控制/保证和危害分析与关键控制点的落实。

### 5. 与法典战略目标的相关性

建议制定的标准符合法典战略目标中具体目标1、2和5中提出的标准：<sup>††</sup>

目标1：制定区域标准将会在生产国和加工国建立协调一致的监管框架，推动目标1的实现。

目标2：区域标准将会推动科学准则和风险分析得到广泛一致的落实，包括推动收集发展中国家和世界各地的数据，确保未来的风险分析能够建立在全球消费数据的基础之上。

---

<sup>††</sup> 食品法典委员会战略计划（2008-2013年）。

区域标准将以现有的行业准则和标准操作规程为基础，并特别强调危害分析与关键控制点准则。

目标 5：区域标准将促进成员国最大程度地有效参与。太平洋主产国通过太平洋岛屿诺丽联盟进行积极协作，预计这种协作也会延伸到诺丽发酵果汁区域标准的制定方面。

## 6. 关于建议标准与其他现有法典文件之间关系的信息

这项建议由太平洋岛国提出，旨在推动诺丽发酵果汁的安全生产，目前法典系统内没有这方面的现有标准。该标准将尽可能照顾到其他通用法典标准（例如，卫生、标签、食品添加剂和污染物等等）。

由于诺丽发酵果汁的生产涉及发酵过程，且《果汁类和果肉饮料类法典通用标准》（CODEX STAN 247-2005）对果汁的定义如下：“果汁是从完好、成熟的鲜果，或者通过适当方式（包括根据法典适用规定进行的收获后表面处理）在适当条件下保存的水果可食用部分获得的未发酵但可发酵的汁液”。北美和西南太平洋地区认为，诺丽发酵果汁不在CODEX STAN 247-2005的规定范畴之内。但是，该项标准的内容和格式（CODEX STAN 247-2005）将会在诺丽发酵果汁区域标准的制定过程中纳入考虑。

## 7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

以下方面提出了科学建议的需要：

- 适于人类食用的诺丽品种绘图/鉴定。
- 明确诺丽果上影响诺丽产品的主要产前和产后霉菌与毒素（如有）。
- 明确有助于发酵的细菌。

## 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

世卫组织和/或粮农组织酌情提供技术援助，落实第7节中提出的科学建议。

## 9. 完成这项工作的建议时间安排，包括起始时间、于步骤5通过的建议时间，以及由食典委通过的建议时间

起始时间：2013年

2013-2014年：按时提供科学建议，由2014年举行的第十三届北美和西南太平洋协调委员会会议审议。

于步骤5通过的建议时间：2015年

2016年：由第十四届北美和西南太平洋协调委员会会议审议。

由食典委通过的建议时间：2017年

## 附件 2

**清真食品区域/国际准则项目文件**  
**（由埃及向食品法典委员会执行委员会提交）**

根据 2013 年 1 月 21-25 日于贝鲁特举行的近东协调委员会第七届会议情况，埃及就涉及清真产品的提案提出项目文件。提案主要针对规范“清真”一词使用的《通行准则》（CAC/GL 24-1997）中存在的缺陷（REP13/NEA，第 111-117 段）。

本项目文件的制定依据为食典委《程序手册》2011 年第 20 版，第二章“法典标准、相关文本和开展新工作提议的制定程序”。

### 1. 宗旨和范围

本项工作旨在制定涉及下列内容的清真食品区域/国际指令：

- 食物链各环节中都应遵守的清真食品通用原则性指令，即根据伊斯兰律法进行清真食品和产品的材料接收、制备、制造、分拣、确定、包装、标记、监测、加工、运输、销售、储存和最终处理。
- 负责授予清真食品证书并确定发放清真证书所需程序要求得到满足的机构必须遵守该指令。
- 对清真食品证书授予机构进行审批的认可单位所遵循的指令包括评价和审批清真证书授予机构的清真认可单位通用指令和程序。根据伊斯兰合作组织就此发布的原则和指令，以减少区域间相关产品贸易的障碍、保障食品贸易中的规范做法并保护消费者健康和安全为目的。

### 2. 相关性和及时性

- 上述清真食品指令旨在统一清真食品标准，并规定对清真认可单位以及清真证书授予机构的通用要求，因而对于区域和国际性清真食品贸易十分重要。
- 除了食典委已发布的一般性要求以及将“清真”一词纳入数据标签的做法外，目前还没有建立对于这类清真食品产品的相应标准。
- 同时值得注意的是就（清真）食品产品制定原则和指令供食典委发布，从而可能涵盖涉及（清真）食品产品国际贸易的所有问题。
- 世界 112 个国家中有穆斯林居民。穆斯林人数（17 亿人）占世界总人口的 28%，且数量不断增长。因此，对符合伊斯兰宗教教义的清真食品产品需求也在增加。
- 2001 年，国际市场上食品产品平均贸易额为 7000 亿美元，到 2010 年增至 2.1 万亿美元，2012 年为 3.5 万亿美元。贸易年均增长率为 4.8%，因此到 2020 年，平均贸

易额将达到 6.4 万亿美元。统计数据确认，伊斯兰国家依然是清真产品的第一大消费地。正因为此，伊斯兰合作组织就这一主题发布的内容才显得十分重要。

### 3. 涉及的主要方面

#### a – 清真食品通用准则

- a. 范围
- b. 定义
  - i. 产品/服务
  - ii. 要求
    - 食品加工
    - 生产线
    - 储存、展示、服务和运输
    - 卫生、卫生设施和食品安全
    - 验证和确认
    - 标识和可追溯性
    - 市场陈列
    - 法律要求

#### b – 负责授予清真证书机构的准则

- 范围
- 术语和定义
- 原则
- 一般性要求
- 结构要求
- 资源要求
- 信息要求
- 过程要求
- 认证机构管理体系要求

#### c – 清真认证机构认可单位准则

- 范围
- 规范性参考
- 定义和缩略语
- 认可机构
- 管理要求
- 人力资源
- 认可过程
- 清真认可机构和清真认证机构的职责

#### 4. 与食典委战略目标的相关性

上述原则和准则符合《2014-19年食典委战略计划》设定的目标，尤其是第一项目标，同时可促进合适的结构框架、在科学的基础上评价国际标准、准则和建议，向消费者提供健康食物，并确保食品贸易的公平性。此外，涉及发展中国家就上述产品制定国家和区域层面标准的能力建设活动也彼此相关。

#### 5. 本项提案与食典委现有其他文件之间的关系情况

食品法典委员会已就冷藏肉和冷冻肉拟议标准草案制定了相应的规范和标准，包括：

- 《使用“清真”术语的通用准则》（CAC/GL 24-1997）
- 《预包装食品标识法典通用标准》（Codex Stan 1-2010）
- 《食品卫生总则》（CAC/RCP1-2003）
- 《食品安全管理体系—对食品链中各类组织的要求》（ISO 22000/2005）
- 《食品进口和出口检查及验证原则》（CAC/GL 20/1995）
- 《食品进口和出口检查及验证系统的设计、操作、评价和认证准则》（CAC/GL 26/1997）
- 《清真食品原则和准则》（阿拉伯工业发展和采矿组织，2563/2012）
- 世卫组织就清真食品以及食品清真标准中伊斯兰清真规范条件发布的文件。

#### 6. 确定是否需要和能否获得专家科学建议

可能需要在上述标准制定期间与利益相关者举行科学磋商，并获取来自国际伊斯兰教义学会的技术援助。

## 7. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

可要求与食品标签法典委员会、分析及抽样方法法典委员会、食品进出口检验和认证系统法典委员会及其他机构举行技术磋商。

## 8. 为完成这项新工作所建议的时间安排，包括起始日期、建议按步骤 5 通过的日期以及建议食典委通过的日期

- 新工作将于 2013 年 6 月由执行委员会进行评价，之后供 2013 年 7 月食典委第三十六届会议批准。
- 2015 年 1 月近东协调委员会第八届会议将讨论于步骤 3 向成员和观察员散发拟议草案事宜，以便推进草案制定进入食典委程序步骤 5。
- 2017 年 1 月近东协调委员会将推进上述草案进入食典委程序步骤 8。
- 2017 年 7 月食典委会议将批准处于步骤 8 的草案。

## 附件 3

## 冷藏肉和冷冻肉区域/国际标准

## 项目文件

根据 2013 年 1 月 21-25 日于贝鲁特举行的近东协调委员会第七届会议情况，埃及就涉及清真产品的提案提出项目文件。提案内容是冷藏肉和冷冻肉区域/国际标准（REP13/NEA，第 123-125 段）。

本项目文件的制定依据为食典委《程序手册》2011 年第 20 版，第二章“法典标准、相关文本和开展新工作提议的制定程序”。

## 1. 宗旨和范围

本项工作旨在为保存下列健康动物的肉类制定冷藏肉和冷冻肉区域/国际标准：牛、水牛、绵羊和骆驼在屠宰后，为保护消费者并确保食品贸易公平性进行处理和清洁以去除杂质而获得的（带骨或去骨）冷藏（冷藏肉）或冷冻的（冷冻肉）肉。

## 2. 相关性和及时性

上述产品对于区域/国际食品贸易十分重要，因此迫切需要制定透明的区域/国际标准，以涵盖所有要求，推动开展相关国际贸易，填补产品标准的缺失，并消除贸易中的现有障碍。下表对冷冻肉和冷藏肉的平均贸易水平予以说明。

**2009 年 1 月 1 日-2012 年 12 月 31 日间出口且适于人类消费的肉类  
(冷藏肉和冷冻肉) 数量说明 (单位: 吨)**

类别	2009	2010	2011	2012
冷冻肉	173480	196235	126952	162189
冷藏肉	308	1156	4121	2068

资料来源：埃及进出口管制局

注：鉴于这些产品的平均贸易量，从区域成员国中获取的统计数据将立即予以提交。

## 3. 涉及的主要方面

依据《食典委商品标准格式》，本标准将包括以下内容：

范围

说明

基本成分和质量要素

食品添加剂

污染物

卫生

标签

分析和采样方法

其他质量和成分因素

#### 4. 与食典委战略目标的相关性

上述原则和准则符合《2014-19 年食典委战略计划》草案设定的目标，尤其是第一项目标，同时可促进合适的机构框架、在科学的基础上评价国际标准、准则和建议，向消费者提供健康食物，并确保食品贸易的公平性。此外，涉及发展中国家就上述产品制定国家和区域层面标准的能力建设活动也彼此相关。

#### 5. 本项提案与食典委现有其他文件之间的关系情况

食品法典委员会以就冷藏肉和冷冻肉拟议标准草案制定了相应规范和标准，包括：

- 《食典委兽药最高残留限量》（CAC/MRL2）
- 《食品卫生总则》（CAC/RCP1-1969）
- 《加工和处理速冻食品的行为守则》（CAC/RCP 8-1976）
- 《延长货架期的冷藏包装食品卫生操作规范》（CAC/RCP 46-1999）
- 《预包装食品标识通用标准》（Codex Stan 1-1985）
- 《肉类卫生操作规范》（CAC/RCP 58-2005）

#### 6. 确定是否需要和能否获得专家科学建议

可能需要在上述标准制定的各阶段中获取来自有关利益相关者的科学建议。

#### 7. 确定是否需要外部机构对该标准提供技术投入以便为此制定计划

可能需要食品标签法典委员会、分析及抽样方法法典委员会、食品中兽药残留法典委员会和其他机构提供技术意见。

#### 8. 为完成这项新工作所建议的时间安排，包括起始日期、建议按步骤5通过的日期以及建议食典委通过的日期

- 新工作将于 2013 年 6 月由执行委员会进行评价后，供 2013 年 7 月食典委第三十六届会议批准。
- 2015 年 1 月近东协调委员会第八届会议将讨论于步骤 3 向成员和观察员散发拟议草案事宜，以便推进草案制定进入食典委程序步骤 5。
- 2017 年 1 月近东协调委员会将推进上述标准草案进入食典委程序步骤 8。
- 2017 年 7 月食典委会议将批准处于步骤 8 的标准草案。