

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 14/69/4

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

第六十九届会议

2014年7月8-11日

瑞士日内瓦，世界卫生组织总部

对食典标准和相关文本制定工作的严格审查

关于制定新标准和相关文本的提案

背景

1. 关于制定新标准和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。在相关委员会会后定稿、未列入报告的项目文件作为本文件附件附后。
2. 请执行委员会就根据《2014-2019年战略规划》和《确定工作重点和设立附属机构标准》是否需要开展新工作，向食典委提出建议。

表 1: 新工作提案

| 法典机构 | 文本 | 参考资料和项目文件 |
|-----------------|------------------------------|-------------------------------------|
| 食品中兽药残留法典委员会 | 供食品添加剂联合专家委员会开展评价或再评价的兽药优先列表 | REP14/RVDF 第 130 段, 附录 X |
| 营养与特殊膳食用食品法典委员会 | 与非传染性疾病风险相关的钾潜在营养素参考值 | REP 14/NFSDU 第 120-121 段, 附录 III |
| 食品卫生法典委员会 | 《牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏杆菌防控准则》 | REP14/FH 第107段, 附录VI |
| 食品卫生法典委员会 | 《应用食品卫生通用原则防控食源性寄生虫准则》 | REP14/FH 第111段, 附录VII |
| 香料和厨用香草法典委员会 | 《黑胡椒、白胡椒及绿胡椒标准》 | REP14/SCH 第62段, 附录II |
| 香料和厨用香草法典委员会 | 《孜然标准》 | REP14/SCH 第65段, 附录III |
| 香料和厨用香草法典委员会 | 《牛至标准》 | REP14/SCH 第68段, 附录IV |
| 香料和厨用香草法典委员会 | 《百里香标准》 | REP14/SCH 第72段 (参见本文件附件1) |
| 新鲜果蔬法典委员会 | 《商品马铃薯标准》 | REP14/FFV 第53段, 附录V |
| 新鲜果蔬法典委员会 | 《大蒜标准》 | REP14/FFV 第56段, 附录VI |
| 新鲜果蔬法典委员会 | 《茄子标准》 | REP14/FFV 第56段, 附录VII |
| 新鲜果蔬法典委员会 | 《猕猴桃标准》 | REP14/FFV 第56段, 附录VIII |
| 食品污染物法典委员会 | 《预防并减少稻米砷污染操作规范》 | REP14/CF 第95段, 附录VIII |
| 食品污染物法典委员会 | 《预防并减少谷物毒枝菌素污染操作规范》 修订版 | REP14/CF 第99段, 附录IX |
| 食品污染物法典委员会 | 《即食核桃中总黄曲霉素最高限量及相关取样方案》 | REP14/CF 第119段, 附录X |
| 食品污染物法典委员会 | 《巧克力和可可粉衍生产品中镉最高限量》 | REP14/CF 第142段, 附录XI |
| 农药残留法典委员会 | 确定农药最高残留限量优先列表 | REP14/PR 第185-186段, 附录XV |
| 丹麦 | 《高乳糖乳清粉标准》 | 参见本文件附件2 |

项目文件

制定百里香法典标准新工作提案

1. 标准目的和范围

工作范围是为脱水或干燥，压碎或磨碎，用于工业食品生产和直接消费（包括用于餐饮）或根据要求进行再包装的百里香（唇形科百里香属）制定世界标准。百里香是百里香属多个芳香植物品种统称，原产于欧洲和亚洲。

目的是根据湿度、总灰分含量、酸不溶性灰分、挥发油含量、杂质等基本特征制定全球质量标准，以保护消费者健康，确保公平食品贸易。

2. 相关性和时效性

百里香主要由发展中国家边缘农民在零碎地块上进行种植，因此有必要为其制定国际标准。百里香在世界很多地区都有种植，其贸易遍及全球，而限于某个区域。因此，有必要制定涵盖百里香质量特性的标准。

3. 需考虑的主要方面

标准涉及百里香各方面属性，包括质量参数。为提供优质产品，该标准的目的是：

- 确定脱水或干燥、压碎或磨碎形式百里香的最低质量要求，包括物理外观、产品整齐度以及其他杂质等质量参数。
- 酌情根据百里香特征/质量界定其类别并建立质量容许值。
- 纳入与产品分级和包装及所用包装相关规定，以供审议。
- 根据预包装食品标签通用标准，纳入产品标签和标记相关规定。
- 确定包装百里香中允许的质量和规格容许值。
- 参照建议的国际卫生操作规范和食品卫生、污染物、农药残留及分析方法通用原则，纳入卫生相关规定。

4. 对照《确定工作优先重点标准》开展的评估

4.1 一般性标准

总体而言，根据百里香形式制定标准将造福许多国家，特别是生产并出口百里香的发展中国家，其能力将得到提高。根据不同品种属性达到标准化水平，切实、可信地满足工业和消费者需求。

商品适用标准

(a) 各国产量和消费量以及国家间贸易量和贸易格局

多数欧洲国家生产百里香，如法国、西班牙、意大利、葡萄牙、希腊、保加利亚、波兰和德国。百里香也出产于南非、北非、美国、加拿大和澳大利亚。印度、泰国和新加坡等部分亚洲国家也出产百里香。主要进口国是欧洲和北美洲国家。

国际贸易中，百里香主要以全叶形式出现。干燥/脱水百里香的特征（叶片小而轻，包装紧密）使其贸易量不大。

可获得的贸易统计数据显示，全球百里香贸易呈上升趋势。例如：从世界其他地区进口到欧洲联盟的百里香（全叶）从 2007 年的 290 万欧元增加至 2012 年的 440 万欧元，主要出口国为土耳其，2012 年出口额为 62 万欧元。欧盟对世界其他地区出口从 2007 年的 380 万欧元增加至 2012 年的 510 万欧元，主要目的地为美国，2012 年对美出口额为 240 万欧元。

(b) 国家立法多样化以及对国际贸易的直接影响或潜在障碍

百里香根据进口方要求进行贸易。更为理想的是根据在法典标准基础上制定的国际标准进行百里香贸易。该新工作将制定国际认可的具体标准，以便加强国际贸易，满足进口方要求。

国际标准（ISO6754:1996）规定了干燥百里香的质量要求。美国香料贸易协会规定了百里香的净度规格。欧洲香料协会规定了百里香的最低质量要求。但由于买方在购买时坚持执行不同标准，损害了边缘农民和发展中国家的利益，因此需要制定国际标准。

由于缺少国际标准，百里香国际贸易受到了广泛影响。进口方倾向于根据国际认可标准进口产品。因此，该新工作将制定国际认可的具体标准，以便加强国际贸易。

因此，通过废除各异（有时相互冲突）的规则和规定，可减少贸易壁垒，且各成员国将可获得国际上百里香最低可接受标准的综合框架。

(c) 国际或区域市场潜力

百里香是欧洲最重要的厨用香草之一。由于其叶片韧性较强，含水量少，在干制过程中不会过多损失香味，且干制形式使用最为广泛。传统上，市场上进行贸易的百里香为热气干燥和冷冻干燥百里香。

(d) 商品标准化的可行性

百里香从种植到收获的特征、果实特征、栽培品种、构成、质量和包装都提供了充分参数，支持产品实现标准化。各国以及世界标准化组织有现行标准，表明可通过协调一致实现标准化。

(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度

目前，百里香没有通用商品标准。该新工作将通过制定国际认可质量标准，促进贸易。

(f) 需单独制定标准的商品数量，包括未加工、半加工或加工商品

该标准只针对一种商品：脱水或干燥，压碎或碎制百里香。

(g) 其他国际组织已在该领域开展的工作

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已经开展了百里香标准工作。世界香料大会和国际香料组织等许多会议都探讨过香草等级和规格协调一致问题。百里香是生产于发展中国家和发达国家的香草。此外，国际香料贸易协会组织、世界香料大会和国际香料组织会议都对百里香质量参数标准化问题提出了重要关切。

5. 与法典战略目标的相关性

该提案符合《2014-2019 年战略计划》战略远景声明，特别是目标 1.1、1.3、2.3 和 3.1，并旨在为供人类消费的百里香确定全球认可的最低质量要求。该提案也有助于推进公平贸易，农民可参照质量标准评估其产品，从而获得更多收益。世界贸易组织《实施卫生与植物卫生措施协议》中对法典食品安全标准的提及表明，法典在解决贸易争端方面可产生深远影响。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

该提案是一项新的全球性标准，不涉及有关该事项的任何其他现行法典标准，该标准参考一般主题委员会制定的相关标准和文本的情况除外。

7. 明确专家科学建议要求和可用情况

目前无需专家科学建议。必要时，标准制定过程中将参考国际机构发布的研究文件。

8. 明确标准制定过程对外部机构技术支持的需求，以便进行规划

欢迎国际标准化组织、美国香料贸易协会、欧洲香料协会和国际香料组织提出技术性意见，因其已就该主题开展了相关工作。此外，国际标准化组织标准可作为一个步骤过程来制定百里香法典标准。

9. 拟议时间表

拟议暂定时间安排如下：

| 日期 | 推进与程序 |
|-------------------|-----------------------------------|
| 香料和厨用香草法典委员会第一届会议 | 香料和厨用香草法典委员会第一届会议审议该新工作 |
| 2014年7月 | 食典委执委会对新工作提案开展严格审查； 食典委批准新工作提案 |
| 香料和厨用香草法典委员会第二届会议 | 香料和厨用香草法典委员会第二届会议在步骤3予以 审议 |
| 2016年7月 | 食典委在步骤5予以通过 |
| 香料和厨用香草法典委员会第三届会议 | 香料和厨用香草法典委员会第三届会议在步骤6予以 审议 |
| 2017年7月 | 食典委在步骤8予以通过 |

项目文件：
高乳糖乳清粉法典标准

由丹麦编写

1. 标准目的和范围

本标准将解决拟用作食品成分的高乳糖乳清粉特性、构成质量及安全性问题。

2. 标准相关性和时效性

高乳糖乳清粉是乳清渗透物经干燥制成的乳制品。乳清渗透物是将奶酪制作过程中产生的乳清去掉乳蛋白制成，其特点是含有乳糖、有机盐和矿物质成分。

然而，由于高乳糖乳清粉是食品市场上较为新鲜的事物，没有明确定义和标示(标签)，这最终可导致不公平贸易做法并误导消费者（如涉及在成分列表中如何提及这些食品成分）。

实现高乳糖乳清粉公平贸易的另一个障碍是，事实上，数年来类似产品一直被用作动物饲料成分，这使得某些市场不愿意承认食品级高乳糖乳清粉可作为合适的食品成分。这导致某些国家实施了进口限制。同样的使用历史也使人们不愿接受在食品辅料中使用高乳糖乳清粉。

由于上述限制，有必要制定一个覆盖特性、构成、标签和质量的法典标准，上述参数将作为贸易参考。

此外，高乳糖乳清粉法典标准将确保食品级品质并帮助保护消费者健康。

3. 需考虑的主要方面

该标准将是一个商品标准，采用乳和乳制品法典委员会制定的其他法典乳品标准格式。这包括确定产品定义、必要构成、质量要素、食品添加剂及标签。食品安全方面将参照相关法典标准、准则和操作规范。

4. 对照《确定工作重点标准》开展的评估

一般性标准

该标准旨在通过确定产品特性、构成和标示，确保公平贸易做法，并通过纳入对适当法典食品安全和标签标准的参照，保护消费者。

商品适用标准

a) 各国产量和消费量以及国家间贸易量和贸易格局

高乳糖乳清粉在以下若干地理区域生产：

| 2012 年高乳糖乳清粉产量（吨） | | | |
|-------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 食用 | 饲用 | 总计 |
| 欧洲 | 89,000 | 61,000 | 150,000 |
| 北美洲 | 35,000 | 310,000 | 345,000 |
| 拉丁美洲 | } 29,500 | } 40,500 | } 70,000 |
| 西南太平洋 | | | |
| 全球产量 | 147,000 | 418,000 | 565,000 |

高乳糖乳清粉的主导用途仍为饲用，但这种情况正在发生变化。如今，欧洲生产的 50% 以上的高乳糖乳清粉用作食品。目前，北美洲产量中接近 10% 用作食品。

b) 国家立法多样化以及对国际贸易的直接影响或潜在障碍

目前没有相关国家标准。结果，高乳糖乳清粉构成和质量严重参差不齐。

这种情况对确保食品成分的真实特性造成威胁，且可能对区域和国际贸易造成障碍。

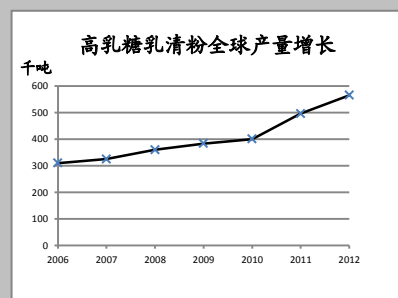
该新工作将通过确定高乳糖乳清粉特性并为高乳糖乳清粉创造国际协调一致的贸易条件来降低此类贸易障碍的风险。

c) 国际或区域市场潜力

高乳糖乳清粉主要因具备增甜和增味能力，在其他食品（如乳制品、点心、饮料、甜点、冰淇淋和甜食等）中作为成分使用。与其他增甜食品相比，高乳糖乳清粉因其含有钙、磷、锰和钾天然成分而更具营养性。

由于这些好处，高乳糖乳清粉市场（产量及应用范围）以 6-10% 的年增长率快速增长（参见下表）。食用和饲用产品都是如此。

| 高乳糖乳清粉产量增长（吨）（食用和饲用） | | | |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|
| | 2009 年 | 2011 年 | 2012 年 |
| 欧洲 | 103,000 | 134,000 | 150,000 |
| 北美洲 | 280,000 | 337,000 | 345,000 |
| 拉丁美洲 | } 20,000 | } 55,000 | } 70,000 |
| 西南太平洋 | | | |
| 全球产量 | 383,000 | 496,000 | 565,000 |



产量增长的原因是乳清蛋白浓缩物市场快速增长，增加了可供干燥生产高乳糖乳清粉的乳清渗透物数量。因此，利用剩余乳清固形物生产高乳糖乳清粉的潜力巨大。

预计该标准将对高乳糖乳清粉市场和贸易的进一步发展产生积极影响。

d) 商品标准化的可行性

该商品可实现法典标准化。这点在拟实现标准化的参数性质上有所体现；这些参数与众所周知的法典针对其他干燥乳制品标准所涉及的内容（即乳糖、蛋白、乳脂、灰分和湿度）相同。

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度

目前，食典委没有任何覆盖高乳糖乳清粉特性的食典标准。

已经考虑将高乳糖乳清粉纳入现行法典《乳清粉标准》（STAN 289-1995）。然而，由于高乳糖乳清粉在所用原材料、构成和用途上与乳清粉不同，建议为高乳糖乳清粉制定单独标准。

f) 需单独制定标准的商品数量，包括未加工、半加工或加工商品

该工作将涵盖单个定义明确的商品。由于其具体特征，现行法典商品标准不涵盖或无法延伸以涵盖高乳糖乳清粉。因此，有必要为高乳糖乳清粉制定单独标准。

g) 其它国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

欧洲乳清产品协会已开展了筹备性工作，以便就高乳糖乳清粉构成要求达成一致。

5. 与法典战略目标的相关性

为高乳糖乳清粉制定法典标准符合法典以下战略目标：

- 巩固食典委作为卓越国际食品标准制定机构的地位，保护消费者健康，确保公平食品贸易。
- 符合《2014-2019年战略计划》目标 1，即制定国际食品标准以解决当前和新出现的食品问题，特别是，活动 1.2.2，即“根据成员需求以及影响食品安全、营养和公平食品贸易做法的因素，制定并修订国际和区域标准”。

6. 提案与其他现行法典文件的关系

该标准将与所有现行和相关法典标准同时适用，将考虑以下规定：CODEX STAN 206（《乳制品用语法典通用标准》）、《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《乳和乳制品卫生操作规范》（CAC/RCP 57-2004）、《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）、《食品和饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CODEX STAN 193-1995）以及《食品添加剂通用标准》（CODEX STAN 192-1995）。

7. 明确专家科学建议要求和可用情况

无要求。

8. 明确标准制定过程对外部机构技术支持的需求，以便进行规划

无需求。

9. 拟议时间表

| | |
|------------------------|---------|
| 食典委同意启动制定高乳糖乳清粉标准的新工作 | 2014年7月 |
| 传阅步骤3拟议标准草案以征求意见 | 2014年8月 |
| 由乳和乳制品法典委员会审议 | 2015年初 |
| 食典委在步骤5或5/8通过（取决于进展情况） | 2015年7月 |
| 乳和乳制品法典委员会审议步骤7的标准草案 | 2016年初 |
| 食典委通过标准 | 2016年7月 |