

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, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 4.2

CX/CAC 24/47/4

2024 年 8 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十七届会议

油脂法典委员会的工作

1. 提请食典委通过本文件**第 1 部分**所列提交供最终通过的标准及相关文本。
2. 对油脂法典委员会第二十八届会议提交供通过的标准及相关文本的意见载于 CX/CAC 24/47/4 Add.1 号文件。
3. 还提请食典委批准食品法典委员会执行委员会（食典委执委会）第八十六届会议关于延长完成工作最后期限的建议。
4. 还提请食典委批准本文件**第 2 部分**所列及附件 I 和附件 II 所载油脂法典委员会第二十八届会议的新工作提案。提请食典委根据《2020-2025 年食典委战略计划》、食典委《程序手册》中的工作重点确定标准以及《食品法典委员会附属机构设立标准》，审议相关提案。
5. 食典委执委会第八十六届会议对油脂法典委员会第二十八届会议的工作进行了严格审查。

第 1 部分 – 提交供最终通过的标准及相关文本

标准及相关文本	参考资料	工作编号	步骤
修订《冠名植物油标准》（CXS 210-1999）： 纳入鳄梨油	REP24/FO， 第 44 段，附录 V	N12-2017	8
修正/修订《冠名植物油标准》 （CXS 210-1999）： - 纳入山茶籽油 - 纳入印加果油 - 纳入高油酸大豆油	REP24/FO， 第 51，55 和 62 段，附录 VI， 附录 VII 和 附录 VIII	N01-2022 N02-2022 N03-2022	5/8
修订《橄榄油和橄榄果渣油标准》 （CXS 33 - 1981）：修订第3节、第8节和 附录 ¹	REP24/FO， 第 85 段（i）， 附录 IX	N11-2022	5/8
修正/修订《鱼油标准》（CXS 329-2017） - 纳 入哲水蚤油	REP24/FO， 第 103 段（i）， 附录 X	N04-2022	5/8
修正现行六项《油脂标准》中的非零售食品 包装物标签规定（CXS 19-1981；CXS 33-1981； CXS 210-1999；CXS 211-1999； CXS 256-1999；CXS 329-2017）	REP24/FO， 第 15 段（i）， 附录 II	-	通过
修正/修订《散装食用油脂储藏和运输操作 规范》（CXC 36-1987）及相关数据要求。	REP24/FO， 第 33 段（vi）和 第 118 段，附录 III （A 和 B 部分）	-	通过

第 2 部分 – 制定新标准及相关文本的提案

文本	参考资料和项目文件
关于拟议修订油脂法典标准减少反式脂肪酸摄入量的 新工作	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/FO，附录 XI • 本文件附件 I
关于微生物来源omega-3油品标准的新工作	<ul style="list-style-type: none"> • REP24/FO，附录 XII • 本文件附件 II

¹ 油脂法典委员会要求将完成这项工作的最后期限延长至油脂法典委员会第三十三届会议，食典委执委会第八十六届会议对此表示支持。

项目文件
修订油脂法典标准减少反式脂肪酸摄入量提案
(供批准)

1. 新工作的目的与范围

本提案的目的是修订以下油脂法典标准，增加禁用部分氢化油和（或）限用工业生产反式脂肪酸的规定：

- 《单项标准未涵盖的食用油脂标准》 ([CXS 19-1981](#))
- 《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》 ([CXS 256-1999](#))
- 《特定动物脂肪标准》 ([CXS 211-1999](#))

2. 标准相关性和时效性

世界卫生组织（世卫组织）《2019-2023 年第十三个工作总规划》确定的一项重点目标是，在食品供应中切实消除工业生产的反式脂肪酸。反式脂肪酸摄入量增加（大于能量摄入总量的 1%）与冠心病发病和死亡风险增加有关。在全球范围内，2010 年，50 多万人的死亡原因与反式脂肪酸摄入量增加有关。

食典委致力于酌情修订食典标准和相关文本，确保符合并反映当前的科学知识和其他相关信息。

在食典委六项油脂标准中，两项就反式脂肪酸含量作出限制：《橄榄油和橄榄果渣油标准》 ([CXS 33-1981](#)) 和《鱼油标准》 ([CXS 329-2017](#))。其他四项标准，即《特定植物油标准》 (CXS 210-1999)、《特定动物脂肪标准》 (CXS 211-1999)、《单项标准未涵盖的食用油脂标准》 (CXS 19-1981) 和《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》 (CXS 256-1999)，未在成分要求中规定具体的脂肪酸异构体，也未规定反式脂肪酸含量限制。

3. 需要考虑的主要方面

修订下述标准旨在：

a) 增加禁用氢化油和（或）限用工业生产的反式脂肪酸的规定：

- 《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》 (CXS 256-1999)
- 《单项标准未涵盖的食用油脂标准》 (CXS 19-1981)
- 《特定动物脂肪标准》 (CXS 211-1999)

b) 确保上述禁用和（或）限用的范围适用于其他食品中作为配料使用的油脂产品，并考虑实施重点在于配料许可，而非消费产品，因为难以分析区分工业源反式脂肪酸和反刍动物源反式脂肪酸

c) 酌情在标准中增加任何定义，如部分氢化油的定义

d) 提供灵活性，促进以不同方式实施标准

拟议标准清单不包括包含纯油规定的《特定植物油标准》（CXS 210-1999）。此类油部分氢化后会超出标准范围。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

一般性标准：

就反式脂肪酸相关油脂规定明确的成分要求，能够：

- 为工业界提供明确一致的产品配方要求；
- 为消费者提供更健康的产品，降低患冠心病的风险。

适用于综合主题的标准：

(a) 国家立法多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍

加强脂肪产品反式脂肪酸含量方面的全球协调工作，有助于减少贸易壁垒，最大限度降低对健康产生的潜在负面影响。

(b) 工作所涉各部门的工作范围及重点工作

不适用。

(c) 其他国际组织在此领域已经开展的工作和（或）相关国际政府间机构的建议。

2018年5月，世卫组织呼吁到2023年在全球消除工业生产的反式脂肪酸，并将其作为世卫组织《第十三个工作总规划》的重点目标予以强调。世卫组织2018年启动REPLACE（审查、推动、立法、评估、提高、促进）行动框架，包括技术指导和实际步骤，帮助各国政府采取相关行动，消除本国食品供应中工业生产的反式脂肪酸。世卫组织还监测各国在实施减少和消除工业生产的反式脂肪酸的立法和其他措施方面的进展情况，并制定了持续跟踪各国绩效的[反式脂肪酸国家记分卡](#)。

(d) 提案对象实现标准化的可行性

加强在产品反式脂肪酸含量方面的协调工作，将最大限度降低对健康产生的潜在负面影响，有助于减少贸易壁垒。

(e) 对于相关问题全球影响的考虑

尽管取得了实质性进展，但全球仍有 50 亿人面临反式脂肪酸危害健康的风险。报告显示，生活在低收入国家的绝大多数人尚未受到此类政策保护。

5. 与《食典战略计划》²目标和具体目标的相关性

拟议工作符合食典委职责，即制定标准、准则和其他国际建议，保护消费者健康，确保公平食品贸易做法。修正上述油脂标准，切实解决反式脂肪酸问题，有助于实现战略目标 1、2、3 和 4。

- **目标 1：及时应对当前、新发和重要问题**

世卫组织《2019-2023 年第十三个工作总规划》中确定的一项重点目标是，在食品供应中切实消除工业生产的反式脂肪酸。

- **目标 2：根据科学和法典风险分析原则制定标准**

- 具体目标 2.1：根据法典风险分析原则持续运用科学建议。

实施立法或监管行动，限用或禁用工业生产的反式脂肪酸，已被视为减少食品供应中反式脂肪酸的最有效行动。

- **目标 3：通过认可并使用法典标准增强影响**

- 目标 3.2：为旨在认识和实施/应用法典标准的各项举措提供支持。

这项工作有助于在全球范围内加强应用全球统一、以科学为基础的反式脂肪酸成分要求。

- **目标 4：支持所有法典成员全程参与标准制定进程**

- 目标 4.3：减少阻碍发展中国家积极参与法典工作的障碍。
 - 反式脂肪是全球相关问题，对发达国家和发展中国家均产生影响。
 - 为解决反式脂肪问题修正油脂法典委员会的标准，有助于食典委所有成员和观察员都能参与讨论。

6. 本提案与其他现行食典文件的关系

本提案涉及《营养标签准则》（CXG 2-1985），其中包括有关反式脂肪酸声明的信息，以及《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985），其中第 4.2.3.1 条提及“氢化”和“部分氢化”一词。

² 欲了解更多信息，请查阅 [《2021-2025 年食典战略计划》](#)

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。

8. 明确准则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

现阶段无需确定，因为委员会可考虑使用世卫组织已确定的数值。

9. 完成新工作的拟议时间表

在食品法典委员会批准新工作的前提下，预计油脂法典委员会需要两届会议来完成其工作。

附件 II

项目文件

关于启动制定微生物来源 Omega-3 油品标准新工作的提议

(供批准)

1. 标准目的和范围

这项新工作旨在制定一项总领性标准，统一描述微生物来源 Omega-3 油品的质量和成分特征，指出这种产品及其生产过程可能存在的食品安全问题，规范这种油品作为原料在食品和食品补充剂中的使用。

2. 相关性和及时性

微生物来源 Omega-3 油品富含 EPA（二十碳五烯酸）和 DHA（二十二碳六烯酸），因其特殊的营养组成，已成为众多食品和食品补充剂的重要成分。

近年来，多国出现了食用微生物来源 Omega-3 油品的趋势，这类产品因富含 EPA 和 DHA 而备受关注。微生物来源 Omega-3 油品作为食品添加剂的使用日益普遍，消费者认知度和贸易量均呈上升趋势。

当前，微生物来源 Omega-3 油品广泛应用于强化食品、植物基食品、特殊膳食用途食品（如特殊医疗用途食品、婴儿配方奶粉或后续配方奶粉），以及食品补充剂中。

然而，消费者和各国监管机构对微生物来源 Omega-3 油品的适当质量和成分特征，以及不同类型之间的差异缺乏全面了解。微生物来源 Omega-3 油品的贸易量迅速增加，2021 年已超过 5029 公吨，现在亟需制定国际标准，以确保公平贸易。

目前，国际市场上贸易的微生物来源 Omega-3 油品主要包括来自裂殖壶菌（*Schizochytrium*）、微拟球藻（*Nannochloropsis*）和隐甲藻（*Cryptocodinium*）等的产品：

- 裂殖壶菌油：主要由富含 DHA 或富含 DHA 和 EPA 的甘油三酯组成，是其主要的多不饱和脂肪酸成分¹。外观呈淡黄色至橙色。通过裂殖壶菌（*Schizochytrium* sp.）发酵，经溶剂萃取、水提取或酶水解方法提取，并采用传统植物或动物油脂精炼技术进一步加工。

¹ 美国药典《食品化学法典》美国药典《食品化学法典》裂殖壶菌油。https://online.foodchemicalscodex.org/uspfcc/document/6_GUID-DE13986B-B98E-413F-B133-8516D1F776E7_50101_en-US?source=TOC

- 微拟球藻油：外观呈深绿色，由微绿球藻发酵产生后经萃取获得，由糖脂、磷脂和甘油三酯的混合物组成，其中EPA占总脂肪酸的24%以上²。
- 隐甲藻油：由甘油三酯组成，DHA含量高，且几乎构成全部多不饱和脂肪酸。隐甲藻油呈淡黄色至橙色。由隐甲藻（*C. cohnii*）发酵获得，可通过冬化、漂白和脱臭等方法精炼。

其他单细胞微藻来源 Omega-3 油品产品已经开发或正在开发中，或已成为贸易产品。如来自尤裸藻（*Euglena*）和寇氏隐甲藻（*Cryptecodinium cohnii*，用于补充婴儿营养）的油品。此前，一些吾肯氏壶藻（*Ulkenia*）来源的 Omega-3 油品产品已进入贸易环节。

目前，由于缺乏国际标准，微生物来源 Omega-3 油品的贸易信息质量参差不齐，相关主管部门难以判断某类产品是否符合要求，消费者也无法做出明智选择。

因此，建议制定一项包容性的食品法典标准。该标准应保持灵活，以便随时纳入新型微生物来源 Omega-3 油品，体现其国际贸易中日益增长的重要性。

为微生物来源 Omega-3 油品制定质量和成分特征等食品法典标准，将确保这些商品贸易公平，保护消费者健康，符合食品法典的宗旨和目标。

食品法典委员会已为大多数常用食用油脂制定了标准。微生物来源 Omega-3 油品已成为日益重要的食品成分。然而，迄今尚未制定专门的食物法典标准，这意味着这类产品在全球范围内缺乏统一的质量标准。现行《单项标准未涵盖的食用油脂标准》（CXS 19-1981）、《指定动物脂肪标准》（CXS 211-1999）和《鱼油标准》（CXS 329-2017）均未充分涵盖微生物来源 Omega-3 油品的特殊性质。

3. 主要内容

拟议的微生物来源 Omega-3 油品标准新工作将遵循食典委《程序手册》（第 28 版，2023 年）规定的食典商品标准格式和现行油脂食典标准的结构，包括以下部分：

- 范围
- 说明
- 基本成分和质量要素
- 食品添加剂
- 污染物
- 卫生

² 澳大利亚政府。卫生和老年护理部。治疗用品管理局。富含 EPA 的微绿球藻油。<https://www.tga.gov.au/resources/resource/compositional-guidelines/epa-rich-nannochloropsis-oculata-oil>

- 标签
- 分析和抽样方法
- 所述油品的特征脂质/脂肪酸组成表。

本项目文件附件将进一步详细阐述拟议新工作涵盖和涉及的主要方面。

4. 对照《确定工作重点通用标准》开展的评估

食品法典委员会的职责是保护消费者健康，并确保食品贸易公平。拟议的微生物来源 Omega-3 油品新标准将包含质量和成分要素，通过以下方式满足这一标准：从卫生和食品安全角度促进对消费者的保护；确保食品贸易公平；保证产品真实、来源可靠；考虑发展中国家已确定的需求。

适用于商品的标准

a) 各国的产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

微生物来源 Omega-3 油品是一种高价值食品商品。2021 年，适合人类食用的加工微生物来源 Omega-3 油品的国际贸易量超过 5029 公吨，贸易额达 2.646 亿美元。随着需求和贸易量的持续增长，微生物来源 Omega-3 油品的产量和全球贸易量预计将进一步上升³。

微生物来源 Omega-3 菌株的选择和生长条件经过优化，可生产特定类型的 Omega-3 油品（富含 EPA、高 DHA 等），可在发酵罐、开放式池塘（赛道池塘）或光生物反应器中培养。

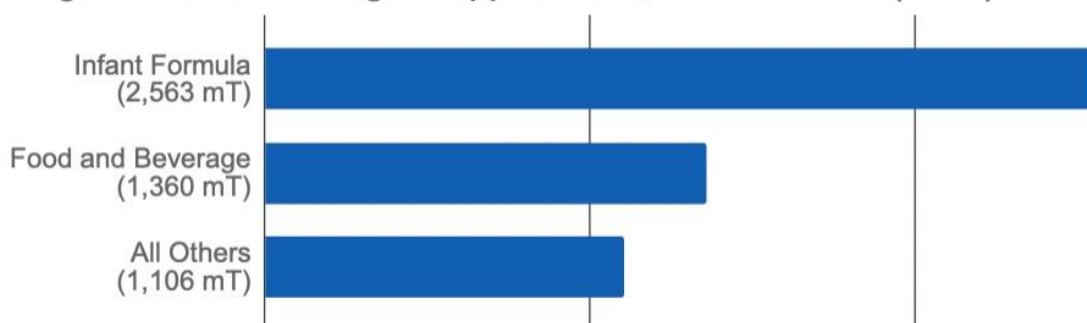
微生物来源 Omega-3 油品主要供应对成分特性有特定要求的细分市场：一是强化婴儿配方奶粉和食品（通常为了获得高含量 DHA）；二是专门的食物补充剂，特别针对希望食用非鱼品来源 Omega-3 的消费者。

如图所示，婴儿配方奶粉和食品饮料是微生物来源 Omega-3 油品应用最广泛的两个领域⁴：

³ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

⁴ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

Largest microbial omega-3 applications, in metric tons (2021)



传统上，微生物来源 Omega-3 油品富含 DHA，用于为特定用户群体（如素食/纯素消费者或担心鱼品过敏人群）定制食品补充剂。如前所述，婴幼儿配方奶粉目前是最大的应用领域，其次是食品饮料。近年来，微生物来源 Omega-3、富含 EPA 油品的产量不断增加，由此带来的创新很可能会吸引新的消费群体。在这方面，随着生产方法不断进步，价格逐步下降，这类油品开始吸引更多消费者。

所有区域市场的销量都在增长，但增长最快（占需求量百分比）的是发展中市场，主要原因是婴儿配方奶粉的渗透率提高。

微生物来源 Omega-3 油品贸易增长情况

微生物来源 Omega-3 油品贸易量及全球生产、需求和贸易量的预计持续增长情况如下：

2021 年，按应用领域划分：

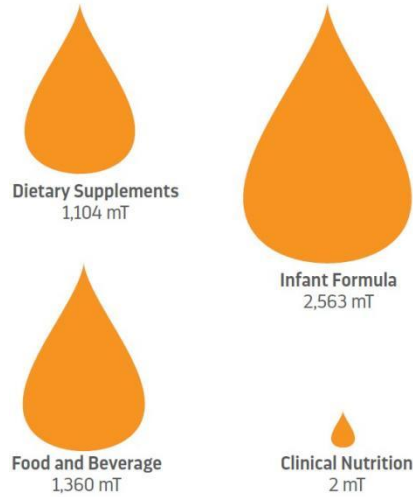
婴儿配方奶粉是最大的应用领域，占微生物来源 Omega-3 油品用量的 51.0%，年增长率为 2.8%，亚洲国家增长率尤其突出。

食品饮料位居第二，占微生物来源 Omega-3 油品用量的 27.0%，在欧洲大型市场快速增长的推动下，年增长率达到 9.6%。人们对预防性健康的重视程度不断提高，因此对健康食品（包括强化食品）的需求随之增加。美国市场和亚太区域的需求也呈快速增长趋势。

食品补充剂领域：微生物来源 Omega-3 油品传统上仅占全行业使用量的一小部分，但发展势头日益强劲。2021 年，这些油品在全行业使用的 Omega-3 成分中仅占不到 1.6%（总额的 9.4%）。藻类/原生生物体来源油品成本高企一直是阻碍其广泛应用的主要障碍，但随着生产方法不断进步，更多生产商日益加入，规模经济效应日益显现，价格竞争力也不断提高。此外，消费者日益重视植物基配料，加上菌株和成分种类不断增加，微藻的全球增长达到了 10.3%。

以下数字进一步详细说明了微生物来源 Omega-3 油品在各应用领域的贸易量增长情况⁵：

Algae Oil Market by Application (in Metric Tons)



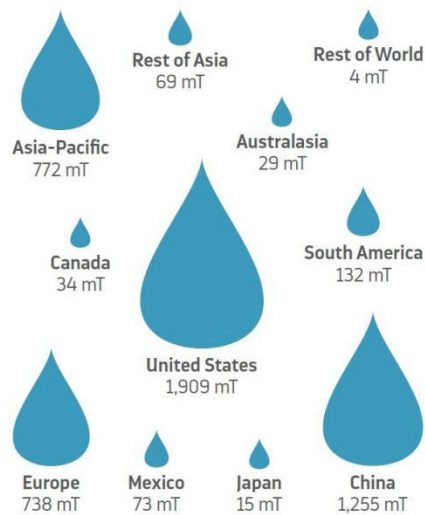
Algae Oil Market Volume by Growth (in Metric Tons) vs. Percent Growth (Change from 2020 to 2021)

	Change in VOLUME (mT)	Change in VOLUME (%)
Clinical Nutrition	< 1 mT	5.9%
Dietary Supplements	103 mT	10.3%
Food and Beverage	120 mT	9.6%
Infant Formula	70 mT	2.8%

2021 年各区域情况

以下数字进一步详细说明了各区域微生物来源 Omega-3 油品贸易量增长情况⁶。

Algae Oil Market by Region (in Metric Tons)



Algae Oil Market Volume by Growth (in Metric Tons) and Percent Growth (Change from 2020 to 2021)

	Change in VOLUME (mT)	Change in VOLUME (%)
Australasia	< 1 mT	2.1%
Canada	1 mT	4.0%
China	42 mT	3.4%
Europe	82 mT	12.5%
Japan	< 0.1 mT	< 0.1%
Mexico	6 mT	8.5%
Rest of World	< 1 mT	2.6%
Asia-Pacific	50 mT	6.9%
Rest of Asia	4 mT	6.8%
South America	9 mT	7.0%
United States	99 mT	5.4%

⁵ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

⁶ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

2021 年各区域和应用领域情况

下表进一步按区域和应用领域展示了微生物来源 Omega-3 油品贸易量（公吨）和贸易额（百万美元）增长详情⁷：

贸易量（公吨）

	婴儿配方奶粉			食品饮料			膳食补充剂			临床营养		
	2020	2021	变化	2020	2021	变化	2020	2021	变化	2020	2021	变化
澳大拉西亚	10	10	1.0%	12	13	3.2%	1	1	2.2%	-	-	-
加拿大	8	8	-1.3%	16	17	5.7%	8	9	6.2%	-	-	-
中国	1,025	1,059	3.3%	162	168	4.1%	25	26	4.0%	-	-	-
欧洲	114	115	1.1%	255	301	17.9%	115	137	19.9%	-	-	-
日本	-	-	-	13	13	0.8%	2	2	2.0%	-	-	-
墨西哥	4	4	4.9%	63	69	8.7%	-	-	-	-	-	-
世界其他地区	-	-	-	3	4	3.2%	< 1	< 1	2.9%	-	-	-
亚太区域	394	414	5.3%	201	218	8.9%	89	97	8.8%	-	-	-
其他亚洲国家	20	20	4.1%	43	47	8.1%	2	2	2.2%	-	-	-
南美	41	42	2.2%	80	88	9.4%	2	2	3.1%	-	-	-
美国	878	890	1.4%	392	423	8.0%	90	98	9.6%	2	2	5.9%

贸易量（公吨）

贸易额（百万美元）

	婴儿配方奶粉			食品饮料			膳食补充剂			临床营养		
	2020	2021	变化	2020	2021	变化	2020	2021	变化	2020	2021	变化
澳大拉西亚	0.4	0.4	-2.0%	0.7	0.7	0.2%	0.1	< 0.1	-0.8%	-	-	-
加拿大	0.3	0.3	-4.2%	0.9	1.0	2.6%	0.6	0.6	3.1%	-	-	-
中国	44.8	45.0	0.3%	9.6	9.7	1.1%	1.8	1.8	0.9%	-	-	-
欧洲	5.0	4.9	-1.8%	15.2	17.3	14.4%	8.3	9.6	16.4%	-	-	-
日本	-	-	-	0.7	0.7	-2.1%	0.1	0.1	-1.0%	-	-	-
墨西哥	0.2	0.2	1.8%	3.8	4.0	5.5%	-	-	-	-	-	-
世界其他地区	-	-	-	0.2	0.2	0.2%	< 0.1	< 0.1	< 0.1%	-	-	-
亚太区域	17.2	17.6	2.2%	11.9	12.6	5.7%	6.4	6.8	5.7%	-	-	-
其他亚洲国家	0.9	0.9	1.1%	2.6	2.7	5.0%	0.2	0.2	-0.8%	-	-	-
南美	1.8	1.8	-0.8%	4.8	5.1	6.3%	0.1	0.1	0.1%	-	-	-
美国	38.4	37.8	-1.5%	23.3	24.4	4.9%	6.5	6.9	6.4%	0.1	0.1	2.8%

贸易额（百万美元）

⁷ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

预测

以下数据反映 2021 年各区域和应用领域情况，其次是 2020-2021 年的增长率，然后是预计到 2024 年的年均增长率⁸。

各区域情况预测：

	2021年总量 (吨)	2020-21 (占比变化)	2024年预测 (平均)
澳大拉西亚	29	2.1%	2.1%
加拿大	34	4.0%	4.3%
中国	1255	3.4%	3.4%
欧洲	738	12.5%	9.6%
日本	15	<0.1%	0.7%
墨西哥	73	8.5%	8.5%
世界其他地区	4	2.6%	2.6%
亚太区域	772	6.9%	7.0%
其他亚洲国家	69	6.8%	6.8%
南美	132	7.0%	7.2%
美国	1909	5.4%	5.6%

各应用领域情况预测

	2021年总量 (吨)	2020-21 (占比变化)	2024年预测 (平均)
婴儿配方奶粉	2563	2.8%	2.9%
食品饮料	1360	9.6%	8.0%
膳食补充剂	1104	10.3%	10.1%
临床营养	2	5.9%	5.9%

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

由于缺乏统一的国际微生物来源 Omega-3 油品标准，贸易方面存在困难和障碍。目前，对贸易中微生物来源 Omega-3 油品的来源、成分和质量说明程度各不相同。由于加工程度、油品的化学形式、脂肪酸含量要求、质量要求和添加剂等方面可能存在差异，国家相关部门难以判断每批货物是否可以接受。

⁸ 市场调查数据，全球 EPA 及 DHA ω-3 组织。

目前，澳大利亚、中国、欧盟、美国、巴西和智利都制定了关于微生物来源 Omega-3 油品的药典专论、指南、标准和法规，为在各种食品中添加微生物来源 Omega-3 油品提供了不同程度的信息指导或授权。

这项新工作将有助于为微生物来源 Omega-3 油品的质量、成分、标签和贸易提供国际统一方法，同时为未来创新留足空间。

c) 国际或区域市场潜力

如今，微生物来源的 Omega-3 油品不仅在全球范围内生产，而且添加了这种油品、富含 Omega-3 的食品也已经在全球市场上销售和消费。

d) 为该商品设立标准的可行性

微生物来源 Omega-3 油品已获准在世界不同地区销售，因此是一种可由油脂法典委员会进行标准化的商品。

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

食品法典委员会已为大多数常用食用油脂制定了标准。微生物来源 Omega-3 油品已成为日益重要的食品成分。然而，迄今尚未制定专门的食物法典标准。现行《单项标准未涵盖的食用油脂标准》（CXS 19-1981）、《指定动物脂肪标准》（CXS 211-1999）和《鱼油标准》（CXS 329-2017）均未充分涵盖微生物来源 Omega-3 油品的特殊性质。

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。

微生物来源 Omega-3 油品有几种类型。建议制定一项包容性的食物法典标准。该标准保持灵活，以便随时纳入新型微生物来源 Omega-3 油品，体现在国际贸易中日益增长的重要性。因此，这项工作将涵盖包含各种相关微生物来源 Omega-3 油品的商品。

g) 其他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

目前尚未开展微生物来源 Omega-3 油品食品用途国际标准的工作。此外，迄今未发现其他国际组织开展类似工作。因此，需要制定一项涵盖所有必要质量和成分要素的食典标准。

5. 与食典战略目标的相关性

开展拟议的新工作，为微生物来源 Omega-3 油品制定质量和成分特征等食物法典标准，将确保这些商品贸易公平，保护消费者健康，符合食物法典的宗旨和目标。

该目标符合食品法典委员会第四十二届会议通过的食典委《2020-2025 年战略计划》。新工作建议将特别有助于实现以下目标：

目标 1：“及时应对当前、新发和重要问题。”

目标 2：“根据科学和食典风险分析原则制定标准。”

目标 3：“通过认可并使用食典标准来增强影响。”

关于提案与其他现有食典文件以及其他当前工作之间关系的信息

食品法典委员会已为大多数常用食用油脂制定了标准。微生物来源 Omega-3 油品已成为日益重要的食品成分。然而，迄今尚未制定专门的食物法典标准。现行《单项标准未涵盖的食用油脂标准》（CXS 19-1981）、《指定动物脂肪标准》（CXS 211-1999）和《鱼油标准》（CXS 329-2017）均未充分涵盖微生物来源 Omega-3 油品的特殊性质。

建立微生物来源 Omega-3 油品标准的新工作将考虑相关通用主题标准的规定，如：《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969）、《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）、《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）和《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）。

7. 明确专家科学建议需求和可用情况

在工作过程中可能会确定是否需要征询专家咨询意见。

8. 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

目前除油脂法典委员会规定的技术投入外，不需要其他技术投入。

9. 完成新工作的拟议时间表

这项工作计划在委员会两届会议上完成。