

食品法典委员会

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 6

CX/CAC 16/39/7 Add.1

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

关于制定新标准和相关文本的提议¹

下文列出了数条制定新标准和相关文本的提议, 包括相关报告中项目文件的参考信息。未纳入报告的项目文件以及相关委员会闭会后才敲定的项目文件附在本文后作为**附件**。请食典委结合执委会开展的严格审查结果决定是否逐项推进新工作, 并决定由哪个附属机构或其他机构开展新工作。请食典委根据《2014—2019年战略计划》以及《确定工作重点及建立附属机构的标准》对这些提议进行审议。

法典机构	文 本	参考和项目文件
食品标签 法典委员会	《非零售食品包装物标签指南》	REP 16/FL, 第 54 段, 附录 III
非洲协调委员会	《干肉区域标准》	REP 15/CCEXEC 第 30 段。见本文 附件 1

¹ 本文整理了 2016 年 4 月和 5 月食典会议提交的新工作提议。

附件I

关于食典非洲区域干肉标准的修订后项目文件

（博茨瓦纳和非洲区域协调委员会协调员提交）

背景

肉类高度易腐，因此保存非常重要。发达国家最常见的保存方法是冷藏。而在非洲，冷藏设施和设备安装维护费用很高，因此要寻找类似干制等替代性的保存方法。制备干肉有很多方法。非洲主要的保存方法是晒干，包括将瘦肉放在太阳下晒，或先用盐腌然后风干，南非制作比尔通肉（biltong）就是这种方法。尼日利亚的 kilishi 肉是先把上好的牛肉切成薄片，先在太阳下晒出一些水分，之后用添加调味料的盐水腌制，最后再二次晒干。添加防腐剂可以提高长期储存干肉的质量。

非洲各个区域的干肉产品制法不一。下文是非洲干肉制品的一些例子：

- a) **比尔通肉 (Biltong)** 是一种源自南非的干制调味肉，可使用从牛肉、野味到养殖鸵鸟肉等各种肉类制作。通常制法是将生肉切成条，添加香料后风干。
- b) **Kilishi** 类似于 biltong，是尼日利亚豪萨地区的一种小吃，由去骨牛肉、绵羊肉或山羊肉制成。kilishi 肉是先把上好的肉切成薄片，先在太阳下晒出一些水分，之后用添加调味料的盐水腌制，最后再二次晒干。
- c) **Odka** 是瘦牛肉制作的晒干肉，是索马里牧民的主要食物。非洲之角连年干旱，在这种环境中，由受干旱影响牲畜制成的 odka 就变得尤为重要了。
- d) **Qwanta** 产自埃塞俄比亚和其他东非国家，制作方法是将瘦牛肉切成长条后挂在厨房风干。干制前，牛肉条还要裹上一层盐和各种香料制成的酱汁。
- e) **Khlii** 是摩洛哥的一种肉制品，由除猪以外其他动物的瘦肉和脂肪制成。传统上，khlii 是由经过熟制的干肉制成，要经过脱骨、修剪、盐腌/浸渍、干制和油煎等程序。这种产品通常是把熟制肉用脂肪或油的混合物封住，然后用密封容器包装。
- f) **Nyirinyiri** 是骆驼、牛、山羊或绵羊肉经过调味或香料腌制后晒干，之后切成小块浸在油中保存。**Nyirinyiri 主要由肯尼亚和索马里的牧民制作。**制作方法是瘦肉切成细条，视天气状况晒上几个小时；然后再切成小块，用酥油、骆驼脂肪、植物油和动物脂肪煎制。最后将 Nyirinyiri 放入食品级容器中并使用脂肪封存，保质期长达两年。
- g) **Segwapa** 是一种晒干调味肉，主要是牛肉和野味，在博茨瓦纳各地均有生产，出口潜力很大。

2. 标准的目的与范围

2.1 标准的目的

新工作的目的是制定干肉制品食典非洲区域标准，以期保护消费者健康，推动干肉的公平区域贸易。

2.2 标准的范围

拟议标准的范围**应涵盖**可直接食用或用于进一步加工的**牛、骆驼、绵羊、山羊和家养野味干肉制品，不含表层脂肪、骨头、软骨和筋。**

3. 标准相关性和时效性

尽管冷藏和包装技术都取得了进展，但腌渍和干制等更为传统的保存方法仍在很多非洲国家的肉类销售结构中占有较大比例。如上文所述，干肉制品在制作和贸易中使用不同的名称，因此需要制定区域标准。

对商业干肉制品开展的调查表明，晒干方法本身存在一些问题，如可能受到空气、昆虫、风、灰尘、降雨、啮齿动物和鸟类的污染；导致产品中出现肠道细菌、葡萄球菌、沙门氏菌等致病菌以及致病性酵母菌和霉菌。另外，组织脂肪变质也是一个问题。

可能会出现各种质量问题，如变色，走味，灰尘、沙子等杂质污染，以及表面细菌污染等。严重的细菌污染会影响复水之后的肉质；有了足够的水分后，细菌会不断增生，从而导致产品变质甚至食物中毒。储存、酸碱度、水分活度和包装都会带来影响。

发达国家已经制定了干肉产品生产规定，通过严格要求确保干肉产品的安全营养生产。例如在美国，美国农业部负责对此进行监管。很多欧盟国家禁止进口包括干肉在内的肉类产品。

干肉制品缺少规范，也未形成非洲区域食典标准，这对非洲各国开展贸易造成了不利影响。因此，制定涵盖干肉制品安全、质量、卫生和标签的非洲区域食典标准非常重要，这样才能形成一个基于贸易国共识的区域参考。

4. 需要考虑的主要方面

该标准为商品标准，将采用食典程序手册中规定的格式。标准包含如下内容：

- a) 范围
- b) 产品定义
- c) 原材料规格
- d) 加工程序
- e) 产品规格，包括用于区分肉产品的分类

- f) 设立污染物和微生物容许值
- g) 食品添加剂规定
- h) 检验、采样和检测方法
- i) 包装、标签、运输和贮存

5. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价

一般性标准

该标准旨在通过确定产品特性、构成和规格确保公平贸易做法，并通过纳入对食品安全和标签相关食典文本的参照，提供消费者保护。

该标准对非洲国家尤为有益，因为非洲国家是干肉制品的主要生产国和消费国。

适用于商品的标准

(a) 各国生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

非洲很多国家生产干肉。粮农组织数据表明，干肉在非洲的产量和贸易水平不一。在南非的农业和粮食部门，1991年到2001年干肉年均产量为1,554吨，撒哈拉南部非洲区域年均产量为8,124吨。世界银行集团数据表明，2003年总出口321.79亿，总进口为260.21亿（来源：粮农组织统计数据库）。

南非腌渍、干制或烟熏牛肉出口量，2000—2003年

时 间	贸易流向	报告国	合作伙伴	代 码	贸易额	净 重	数量单位	贸易量
2000	出口	南非	全球	021020	\$86,453	38,658	8	38,658
2001	出口	南非	全球	021020	\$26,814	14,057	8	14,057
2002	出口	南非	全球	021020	\$87,166	56,314	8	56,314
2003	出口	南非	全球	021020	\$314,465	100,832	8	200,832

* 联合国统计司，商品贸易统计数据库

肯尼亚的干肉产量

县	产量 (吨)	年 份	来 源
Wajir	1008	2014	乐施会
Isiolo	5.2	2015	Anolei group
Garissa	13	2015	Bula riig group

(b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的障碍

由于缺少区域标准，干肉制品的区域贸易受到很大影响。进口国希望基于食品法典标准进口食品。因此，新工作需要提供区域认可的具体标准，以期加强国际贸易，满足进口方的要求。

(c) 区域市场潜力

多数国家的干肉进口量都在不断扩大。干肉制品来自不同种类的动物。为满足不同的市场要求，质地、风味和包装各不相同。因此，制定干肉制品标准不但会加强贸易，还有助于确保质量和安全。此类产品主要在部分非洲国家进行贸易，如苏丹、乌干达、埃塞俄比亚、南苏丹、坦桑尼亚、埃及、索马里、吉布提、厄立特里亚、肯尼亚、博茨瓦纳和南非。据测算，这些国家人口总计为 5.5 亿。

(d) 在肯尼亚开展的研究表明，很多干肉价值链的行动方都清楚要制定质量和安全要求。

肯尼亚干肉产量和贸易量并无在案数据，仍为非正规数据。需要强调的是，由于其他干肉生产国的数据无法获得，故上述数据不能全面反映出生产和贸易情况。干肉的消费数据也无法获得。

(e) 国家立法的多样化及其对区域贸易构成或可能构成的障碍

目前并无区域标准。部分干肉相关产品在以各种名称销售；产品可能存在质量和安全问题，持续贸易面临困难，这些困难可在制定区域标准草案时提出讨论。

(f) 该商品标准化的可行性

干肉制品现有很多国家标准，可作为食典区域标准的重要参数。统一的干肉制品标准会涵盖区域贸易市场上所有产品。目前，干肉/比尔通肉（biltong）的出口有限，主要是受到邻国贸易壁垒和未包装干肉贸易限制的影响。

(g) 其它国际或区域组织已经开展的工作

没有国际组织制定过干肉制品国际标准，但海湾合作理事会（海湾国家的区域标准化组织）于 2008 年制定了区域干肉标准。美国、澳大利亚等国制定了国家标准、准则和规定。粮农组织动物生产与健康技术论文也涉及了干肉制品安全和质量的某些方面。制定干肉制品区域食典标准时可考虑现有的区域和国家标准与准则。

6. 与食典战略目标的相关性

制定干肉制品食典区域标准契合《2014—2019 年食典战略目标》，即推动各国在国家立法中采用食典标准，促进国际贸易。

该工作符合《2014—2019年战略计划》中的目标1，特别是活动1.2.2—“根据成员国确定的需求以及食品安全、营养和公平食品贸易的影响因素，视需要制定区域标准”。

7. 提议与其他现行法典标准的关系

制定干肉制品食典区域标准的提议符合非洲协调委的职责范围，也是职责范围的部分内容。目前，干肉制品没有其他国际标准。

该标准将提及一般主题委员会已经制定的相关食典文本，如《肉类卫生操作规范》（CAC/RCP 58-2005）、《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）、《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CAC/¥GL 21-2013）。

8. 对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。标准制定过程中将参考国际机构发布的研究论文。

9. 是否要求外部机构为标准制定提供技术支持

需要知名的区域专家和组织就分析和采样方法提出建议。

10. 完成新工作的拟定时间表

标准制定将按下文时间表推进工作。

步骤程序	日期
执委会第七十一届会议审议修订后的项目文件	2016年6月
食典委批准新工作	2016年6/7月
非洲协调委第二十二届会议在步骤3进行审议	2017年1月
食典委通过（步骤5）	2017年6/7月
非洲协调委审议（步骤6）	2019年1月
食典委通过（步骤8）	2019年6/7月