

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

REP20/ASIA

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十三届会议

粮农组织总部，意大利罗马

2020年7月6-11日

粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十一届会议

印度果阿

2019年9月23-27日

目 录

概要及工作状况.....	第 iii 页
缩略语	第 v 页
粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第二十一届会议报告	第 1 页

段次

引言	1
会议开幕.....	2 - 5
通过议程（议题 1）	6 - 7
主旨发言 - 初级生产中的食品安全：不断发展地区所面临的问题和最佳做法（议题 2）	8 - 14
区域内各国食品安全质量状况（议题 3.1）	15 - 19
粮农组织/世卫组织/非盟第一届国际食品安全会议及国际食品安全和贸易论坛的成果 - 下一步走向（议题 3.2）	20 - 28
区域内各国食品安全质量状况：利用在线平台支持食品安全监管体系的信息共享； 信息现状以及未来计划/前景（议题 3.3）	29 - 33
食典标准在本区域的使用（议题 4）	34 - 43
食品法典委员会和其他食典委员会提出的事宜（议题 5）	44 - 58
本区域相关的食典工作（议题 6）	59 - 69
监督《2014-2019 年全球食典战略计划》的实施情况（议题 7.1）	70 - 77
《2020-2025 年食典战略计划》- 实施路线图（议题 7.2）	78 - 82
食典交流工作计划（议题 8）	83 - 87
关于制定米制低度酒精饮料区域标准的讨论文件/项目文件（议题 9）	88 - 89
关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的讨论文件/项目文件（议题 10）	90 - 98
关于制定速冻饺子区域标准的讨论文件/项目文件（议题 11）	99 - 103
关于制定粽子区域标准/操作规范的讨论文件/项目文件（议题 12）	104 - 113
协调员的提名（议题 13）	114 - 115
其他事项（议题 14）	116 - 122
下届会议的时间和地点（议题 15）	123

附录

附录 I - 参会人员名单	第 21 页
附录 II - 亚洲协调委区域标准修正意见	第 27 页
附录 III - 2020-2021 年亚洲区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》 而要实施的活动	第 28 页
附录 IV - 2020-2025 年区域交流工作计划草案	第 30 页
附录 V - 关于制定微生物芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的提案	第 31 页
附录 VI - 关于制定速冻饺子区域标准的提案	第 39 页
附录 VII - 关于制定粽子区域标准的提案	第 45 页

概要及工作状况

负责方	目的	文本/主题	代码	步骤	段次
各成员, 执委会第七十九届会议, 食典委第四十三届会议	批准	关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的提案	-	-	97(i), App.V
		关于制定速冻饺子区域标准的提案	-	-	102(i), App.VI
		关于制定粽子区域标准的提案	-	-	112(i), App.VII
食典委第四十三届会议	通过	《亚洲协调委区域标准修正意见》	CXS 298R-2009 和 CXS 306R-2011	-	57, App.II
分析和采样方法委员会第四十一届会议	情况说明/行动	紫菜产品酸值计算方法的澄清及对提取方法的说明	CXS 323R-2017 / CXS 234-1999	-	52
		含水量分析方法的验证数据, 供审议关于修改紫菜产品含水量检测方法的提案			53
加工水果和蔬菜委员会第二十九届会议	情况说明	支持加工水果和蔬菜委员会启动关于腰果仁的工作			58
食典委第四十三届会议	任命	建议中国担任亚洲协调员			114
执委会第七十九届会议	情况说明	重申《程序手册》中确定工作优先重点的标准足以安排其工作的先后次序			50
粮农组织/世卫组织和各成员	情况说明/行动	<u>主旨发言</u>			14
		肯定了全价值链方法的重要性; 重点指出小农户是粮食生产的主力军; 提出各成员国要举政府各部门之力予以应对; 指出数据在发现、评估和管理危害方面的关键作用, 以及在数据整理和分析方面进行投入的必要; 提出要投入资源, 推动采用现行食典标准, 并根据本地情况进行调整; 着重强调了开发创新方法方面面临的挑战, 以及要让消费者认识到初级生产阶段食品安全的重要性			
		<u>区域内各国食品安全质量状况: 本区域新出现的问题</u>			19
		承认各国在回应此次调查方面面临的挑战; 强调了保持开放沟通渠道、共享新出现问题信息的重要性, 建议可考虑采用创新性的工具和方法; 建议未来的调查要就调查的目的和使用提供清晰的说明; 要求关于这个议题的未来文件也要反映出之前调查的结果和已经采取的后续行动			
		<u>食品安全的未来</u>			28
		注意到这些相关活动的成果; 重申要提高对食品安全的认识, 支持粮农组织和世卫组织正在开展的工作; 欢迎将食品安全纳入即将召开的世卫组织执行局和世界卫生大会的议程; 鼓励各成员认识到支持此类行动的重要意义			
		<u>区域内各国的食品安全和质量状况 - 使用在线平台</u>			33
		肯定了平台的效用和价值; 注意到各国在提供信息方面面临的挑战; 强调要开展定期沟通和定期培训, 并/或提供定期指导			

负责方	目的	文本/主题	代码	步骤	段次
	情况说明/行动	<u>食典标准在本区域的使用</u> 承认调查的价值，强烈支持继续开展调查；着重指出要与食典标准协调一致；并注意到关于下一轮调查的意见			43
食典委，执委会和各成员	情况说明	<u>与本区域相关的食典工作</u> 注意到《标准操作规程草案》的价值，同意开始在内部使用这份文件；强烈支持进一步完善规程；确认其中提出的领域为亚洲协调委的重点工作领域；鼓励各成员参加各个电子工作组，共同编写和提交新工作提案，探索分享科学信息的机制			65 和 69
协调员，各成员和食典秘书处	情况说明/行动	<u>《2014-2019年食典战略计划》的实施情况</u> 注意到《2014-2019年全球战略计划》取得的成绩，同意将本区域相关活动的情况提供给食典秘书处，为《2014-2019年战略计划》实施情况最终报告的编写提供素材；建议探索多种方法，提高未来调查的响应水平；承认在参加食典会议和参与电子工作组方面面临挑战，并同意使用现有机制；鼓励探索多种方案，找到创新方法来应对参加电子工作组的障碍			77
		<u>《2020-2025年食典战略计划》实施路线图</u> 同意将实施工作聚焦于旨在实现目标 1、2 和 3 的各项活动，已向执委会分委员会提交了活动清单和相关情况，供纳入《2020-2025年战略计划》的整体工作计划			82, App. III
协调员，各成员和食典秘书处	行动	通过了食典区域交流工作计划，支持把本区域食典工作方方面面的内容提交给食典秘书处，供发布用			87, App. IV
电子工作组（印度）和亚洲协调委第二十二届会议	修订	编写修订后的《标准操作规程》			65 (iii)
电子工作组（日本）和亚洲协调委第二十二届会议	起草	制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准		2/3	97 (ii)
电子工作组（中国）和亚洲协调委第二十二届会议		审议亚洲协调委制定区域标准中食品添加剂规定协调一致的问题		-	55
		制定速冻饺子区域标准		2/3	102 (ii)
		制定粽子区域标准		2/3	112 (ii)
印度和亚洲协调委第二十二届会议	重新提交	制定传统乳基甜品区域标准的建议		-	120

缩略语

AMR	抗微生物药物耐药性
APRC	[粮农组织]亚洲及太平洋区域会议
CAC	食品法典委员会
CCASIA	粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会
CCEXEC	食品法典委员会执行委员会
CCFA	食品添加剂委员会
CCFIC	食品进出口检验和认证系统委员会
CCFL	食品标签委员会
CCFO	油脂委员会
CCGP	通用原则委员会
CCLAC	粮农组织/世界卫生组织拉丁美洲及加勒比协调委员会
CCMAS	分析和采样方法委员会
CCPFV	加工水果和蔬菜委员会
CRD	会议室文件
CTF	食典信托基金
EWG	电子工作组
ESBLs	超广谱β-内酰胺酶
FAO	联合国粮食及农业组织
FSSAI	印度食品安全和标准局
GAP	良好农业规范
GSCTFF	《食品及饲料中污染物和毒素通用标准》
GSFA	《食品添加剂通用标准》
MRL	最高残留限量
PWG	实体工作组
RCCs	区域协调委员会
SDGs	可持续发展目标
SOP	标准操作规程
TFAMR	抗微生物药物耐药性食典政府间特设工作组
WFSD	世界食品安全日
WHA	世界卫生大会
WHO	世界卫生组织
WG	工作组

引言

1. 应印度政府的友好邀请，粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会（亚洲协调委）第二十一届会议于2019年9月23-27日在印度果阿召开。印度食品安全和标准局局长（食典与法规）Sunil Bakshi 先生主持会议，来自15个成员国、3个区域外成员国、1个区域外成员组织以及4个观察员组织的代表与会。参会人员名单见附录 I。

开幕¹

2. 主席欢迎各位代表并致欢迎词。
3. 大会主席、印度食品安全和标准局的 Rita Teatia 女士致开幕词。她回顾了本区域的多元特性以及作为全球食品最大生产区和最大市场的地位，强调了各成员国在能力建设方面团结一致、相互支持的重要性，另外还要推动本国标准与食典全面协调一致。
4. 粮农组织亚洲及太平洋区域办事处高级食品安全和营养官员 Sridhar Dharmapuri 先生及世卫组织东南亚区域办事处科学家 Gyanendra Gongal 先生分别代表两个机构对与会人员表示了欢迎。另外，食品法典委员会（食典委）主席 Guilherme Antonio da Costa Jr. 先生（通过预先录制的视频）、食典委副主席 Steve Wearne 先生和 Purwiyatno Hariyadi 教授，以及食典秘书处高级食品标准官员 Sarah Cahill 女士也在开幕式上致辞。
5. 印度食品安全和标准局执行局长 Rajeev Kumar Jain 先生感谢各方对本次会议给予的支持，感谢与会代表参加会议。

通过议程（议题 1）²

6. 亚洲协调委第二十一届会议通过议程，同意视时间情况在议题 14（其他事项）下审议以下主题：
 - (i) 修订《沙丁鱼和沙丁类鱼制品罐头标准》（CXS 94-1981）：在第2.1.1节中沙丁品种清单中增加金色沙丁鱼（Bali Sardinella）2.1.1.（菲律宾提议）³；
 - (ii) 制定《传统乳基甜品区域标准》（印度提议）⁴。
7. 亚洲协调委第二十一届会议还同意建立会间工作组，由印尼牵头，面向所有成员和观察员开放，工作语言仅为英语；该工作组将结合收到的书面意见和任何其他相关信息（如议题 6 和议题 8）对议题 7.2 进行审议，并编制一份附带建议的报告，供全会审议。

¹ CRD1（开幕词）

² CX/ASIA 19/21/1

³ CRD5（菲律宾）

⁴ CRD8（印度）；CRD17（印度）

主旨发言 - 初级生产中的食品安全：不断发展地区面临的问题和最佳做法 (议题 2)⁵

8. 粮农组织代表代表粮农组织和世卫组织发言；他首先提醒协调委，目前各协调委员会都在推进振兴进程；随后解释道，主旨发言的目的是就本区域相关问题进行开放的讨论，提高政府的认识水平，支持各国更好地参与食典工作，为粮农组织和世卫组织在整个食品链上的食品安全监管工作提供引导。
9. 印度曼尼普尔区中央农业大学校长 S. Ayyappan 教授发表了题为《初级生产中的食品安全：不断发展地区面临的问题和最佳做法》的主旨发言。
10. 世卫组织代表主持了接下来的讨论。他强调了亚洲区域面临的主要挑战（如食品安全和粮食安全问题、粮食浪费、营养不良）以及采取“同一个健康”方法的必要（本区域近期暴发的非洲猪瘟疫情可兹为鉴）；他建议与会代表要重点讨论未来行动中是否需要新增任何行动，以及对于未来的各项行动如何排列先后次序。
11. 各成员表示，主旨发言内容详实、综合全面，随后分享了各自在初级生产阶段实施《良好农业规范》的成功经验。
12. 在讨论过程中，各方提出以下观点：
 - (i) 某些情况下，小农户要符合食品安全标准和良好农业规范存在挑战；但采取集群方法（即小农户进行合作）和精准农业模式可能具有可行性和具有成本效益的。在这方面还存在其他挑战，例如，如何有效地对印度超过 6.5 亿的小农户进行培训；
 - (ii) 区域层面建立的良好农业规范制度要得到认可，这一点非常重要。会上提及的重要问题包括：在初级生产中落实良好农业规范，围绕认证制定激励机制，以及就化学品的合理使用提供指导；
 - (iii) 要加强对风险管理的意识，而非进行危机管理。建立各部委之间的有效协调机制、厘清各自的职责也非常重要；
 - (iv) 数据分析能力需要提高。高级别政府官员要认识到编制可靠有效数据以及开展数据分析的重要性，重点是要为此配置充足的资源，包括为研究活动提供资金；
 - (v) 食品链上不同阶段相关机构之间进行协调非常重要；
 - (vi) 初级食品生产者要了解潜在的食品安全问题以及自身在确保食品链安全方面的角色；
 - (vii) 实施食品可追溯体系产生的影响和带来的益处应当进一步宣传。

⁵ CX/ASIA 19/21/2

13. 粮农组织和世卫组织代表回应了成员分享的部分成功经验（如在初级生产阶段开展的验证研究，以及农民田间学校）。两机构代表解释说，提供培训课程、推广自愿标准以及使用生态友好型产品都广受农民欢迎，有利于增加农民收入。他们表示目前正在围绕食品化学污染物的风险分析开发培训模块，另外也强调要根据一国国情编写适当的培训材料。

结论

14. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 确认了采取全食品链方法确保本区域食品安全的重要意义；
 - (ii) 着重指出，小农户是本区域粮食生产的主体，成员国亟需加大对小农户的投入力度，为小农户提供培训和教育，改进食品安全标准与良好做法的可及性和适用性；
 - (iii) 同意成员国要采取政府一盘棋的做法，让相关机构和部委（如农业、卫生、土地、水、贸易、经济等）参与进来，推动“同一个健康”方法，确保初级生产阶段以及整个食品链上的食品安全；
 - (iv) 注意到数据在识别、评估和管理危害方面的关键作用，要在数据整理（来自政府、研究机构、私营部门）、分析及利用方面进行投入，对食品安全风险进行优先排序和管理，提高高级别政策制定者对食品安全的认识，确保获得政治支持和投入；
 - (v) 同意成员国、粮农组织和世卫组织要进行投入，推动运用现有的食典标准，并酌情进行调整，以便适合本地情况；亚洲协调委及本区域国家食典委员会应通力合作，帮助小农户了解和使用这些标准；
 - (vi) 着重指出在开发创新方法为本区域数亿农民提供培训、传播知识方面面临挑战；
 - (vii) 强调要让消费者了解初级生产阶段食品安全的重要性，以及当前为改进食品安全正在开展的工作，以便消费者就自己消费的食品做出知情选择。

区域内各国新出现的食品安全和质量问题（议题 3.1）⁶

15. 粮农组织代表代表粮农组织和世卫组织对该议题进行了介绍，表示调查的目的是找出影响本区域食品安全状况的现有、反复及新出现的问题。粮农组织代表特别强调了收集此类信息的重要意义，这些信息有助于在实现可持续发展目标背景下引导食品安全行动，助力粮农组织和世卫组织的技术工作，以及明确食典未来的标准制定工作的潜在领域。粮农组织代表表示，反馈意见可以分为三个大类：1) 目前现有食典标准的领域；2) 能力和监管问题；3) 背景及环境变化带来的问题；粮农组织代表还着重指出了一些反复出现的主题，包括化学污染物和残留、抗微生物药物耐药性、提高技术能力的必要以及采用同一个健康方法的重要性。

⁶ CX/ASIA 19/21/3；CRD11（印度）

16. 该代表指出调查问卷回应率仅为 40%，鼓励各成员就以下方面提供反馈意见：1) 调查的价值以及各国在反馈意见方面面临的挑战；2) 调查传达的主要讯息；3) 针对下一步工作的意见。
17. 亚洲协调委第二十一届会议注意到各方提供的信息，并提出以下总体意见：
- (i) 这份清单建立在为亚洲协调委第二十届会议编制的清单基础之上；随着清单不断扩展，对各个问题排列先后次序以及明确解决这些问题而需采取的行动就变得非常重要，如就解决某个具体问题的良好做法共享信息；
 - (ii) 要更好地推广并向各国展示此种调查的益处及其对国家层面粮食安全工作的价值，以期鼓励更多的国家响应调查，鼓励其他各方继续支持调查；
 - (iii) 粮农组织和世卫组织在亚洲协调委的几乎所有成员国中都设有国家层面机构；调查收集到的信息有助于引导粮农组织和世卫组织的技术工作，围绕提供技术援助、帮助解决现有（如农药残留）或新发或专业性极强的问题作出重要决定；
 - (iv) 应对抗微生物药物耐药性等复杂问题需要多重因素综合发力，包括建立必要的监管体系，相关部委和机构之间开展良好的协作，持续宣传抗微生物药物耐药性与食品安全的联系，提高数据收集能力（如通过世卫组织超广谱 β -内酰胺酶（ESBLs）三期项目），以及参与食典抗微生物药物耐药性政府间特设工作组的当前工作；与会代表建议应建立全球体系，避免抗微生物药物的误用和滥用；
 - (v) 应对食品欺诈问题需要找出食品和食品链的薄弱环节，然后据此制定防范欺诈风险的行动计划。代表再度向各成员介绍了食品进出口检验和认证系统试点委员会以及相关的食品欺诈电子工作组当前正在进行的讨论；
 - (vi) 全球范围内，网售食品蓬勃发展，网售食品数量增多以及在获取此类食品关键信息方面面临的挑战都被当做重要问题提出；各成员注意到食品标签委员会将要针对这个主题开展新工作。
18. 各成员总体支持继续开展调查，但围绕回应率低展开的讨论表明，仍有很多难题尚待破解，包括调查疲劳；需要让一国的多个部门参与进来，共同回应调查，而这需要投入时间和精力；调查信息的使用缺少透明度；另外还要更加明确地展示参与调查对成员国的益处。与会代表强调，这里的关键问题是要就区域内新发问题持续地沟通和交流；这方面的工作可以不断完善，要更加灵活，与时俱进。

结论

19. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 赞赏了粮农组织和世卫组织就新出现问题调查综述编写的文件，也承认了各国在响应此项调查方面面临的挑战；
 - (ii) 强调要保持沟通渠道通畅，支持各成员、粮农组织和世卫组织就新出现问题共享信息；建议考虑采用创新性工具和方法，推动关于新出现问题的沟通和信息共享；

- (iii) 建议未来调查要更加明晰目的和用途，以期鼓励各国回应；
- (iv) 要求围绕这一议题的未来文件也要反映出之前历次调查的结果和已经采取的后续行动，以期进一步展示调查的价值和效用。

食品安全的未来：粮农组织/世卫组织/非盟第一届国际粮食安全会议及国际粮食安全和贸易论坛的成果 - 下一步走向？（议题 3.2）⁷

20. 世卫组织代表代表粮农组织和世卫组织介绍了这个议题，简要梳理了 2019 年 2 月在埃塞俄比亚的斯亚贝巴召开的粮农组织/世卫组织/非盟国际粮食安全会议以及 2019 年 4 月在瑞士日内瓦世贸组织总部召开的国际粮食安全和贸易论坛的背景及成果。
21. 世卫组织代表指出，这两个会议讨论了一系列关于全球食品安全挑战的专题问题，并提出了应对挑战的循证建议和行动。他强调了食典工作以及采纳食典标准和规范的价值，着重指出可以借力新技术应对食品安全方面面临的挑战。
22. 世卫组织代表进一步表示，世卫组织、粮农组织及各伙伴当前正在开展工作，保持工作势头，鼓励各利益相关方巩固两个会议的承诺，确立下一年的全球粮食安全行动。他着重提及关于全球最新动向和正在开展的工作，包括联合国通过了世界食品安全日 -- 在每年的 6 月 7 日举行庆祝活动；另外，已向世卫组织提交信函，要求将食品安全纳入 2020 年 2 月世卫组织执行局下一届会议的议程。
23. 粮农组织代表着重介绍了本区域正在开展的工作，未来数年食品安全问题仍将作为重中之重；他表示，食品安全问题已经纳入了粮农组织亚太区域会议上届会议（2018 年）议程，目前正努力将此议题保留在亚太区域会议 2020 年会议的议程之上。粮农组织代表进一步表示，将以世界食品安全日为契机推动重点利益相关方的讨论和互动；目前正与其他国际伙伴共同开发若干个案例研究和工具，特别是食品安全指标的开发。计划将于 2020 年召开亚太区域食品安全会议。
24. 世卫组织代表也着重介绍了区域工作，包括结合两个食品安全会议的成果、新的《2020-2025 年食典战略计划》以及世卫组织西太区现有的食品安全行动框架，建立世卫组织东南亚区域的食品安全行动框架。另外，区域内各国将在计划于 2020 年初召开的会议上审查世卫组织西太区食品安全行动框架的实施进展。其他重点领域包括支持各国制定实施食品安全策略和政策，推动政策对话进程。
25. 关于粮农组织和世卫组织如何支持各国保持食品安全问题的重要地位以及进一步强化国家能力，会上提出以下建议：粮农组织和世卫组织确定阶段性的食品安全专题，支持各国重点关注某个具体的食品安全问题或食品链的某个环节；继续开发食品安全指标，支持就食品安全状况进行沟通；支持通过区域内办事处网络将国际食品安全举措纳入区域工作；支持各国制定并加强食品安全政策；就数据收集和分析提供能力建设支持。

⁷ CX/ASIA 19/21/4

26. 各成员大为赞赏了粮农组织和世卫组织在食品安全方面开展的工作，强调了保持食品安全问题重要地位以及继续开展宣传工作的重要性。各成员非常支持将食品安全问题纳入下届世界卫生大会和区域领导机构会议的议程，另外还注意到粮农组织领导机构会议对食品安全问题的近期审议。
27. 一位观察员重申了将食品安全问题纳入世界卫生大会议程的重要性，鼓励区域内各成员与常驻世卫组织代表共同推动这一事宜。一个成员对此表示支持。另外，会上还强调了在保障粮农组织/世卫组织科学建议可持续供资的背景下开展此种讨论非常重要，此种科学建议是食典标准的基础。

结论

28. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 赞赏粮农组织和世卫组织共同主办了粮农组织/世卫组织/非盟第一届国际粮食安全会议以及国际粮食安全和贸易论坛，注意到两个会议取得的成果；
 - (ii) 重申要提高食品安全意识，让食品安全问题获得高级别的政治支持和投入；支持粮农组织和世卫组织为在未来数月保持粮食安全重要地位而开展的当前工作；
 - (iii) 欢迎为将食品安全问题纳入即将召开的世卫组织执行局会议和世界卫生大会议程所开展的工作，鼓励各成员与本国卫生部门及常驻世卫组织总部代表沟通，提高他们对于支持此类活动的重要性的认识。

区域内各国的食品安全质量状况：利用在线平台支持食品安全监管体系的信息共享；信息现状以及未来计划/前景（议题 3.3）⁸

29. 世卫组织代表代表粮农组织和世卫组织对此议题做了介绍，重点说明了在线平台接收到区域内各国信息的当前状况，对今年提交了信息的 7 个国家表示感谢。世卫组织代表忆及，建设平台的目的是推动国家食品监管体系以及相关法律法规的信息共享。
30. 各方总体认同该平台非常有益，切中目的；但有成员提出，关于平台本身以及如何检索各国在线提供的信息沟通不够。部分成员解释了为平台提供信息方面遇到的困难，如国家食品监管体系非常复杂，需要与多个部委进行沟通协调。
31. 会议就提高平台可见度和有用性提出了若干项建议，包括：粮农组织和世卫组织就平台提供常规信息和使用指南；各成员定期更新在线信息；各成员将平台与本国网站连通，确保平台信息及时更新，减少修订工作；各成员根据本国最新的《食品法律》更新平台上的国家立法部分；增设关于监管合规与应急机制的信息内容。

⁸ CX/ASIA 19/21/5；CRD6（韩国）；CRD11（印度）

32. 提醒亚洲协调委第二十一届会议，粮农组织、世卫组织和食品法典秘书处在平台使用方面均可提供支持，成员可随时通过食典联络人上传信息；上述机构将结合会上讨论提出的建议，继续与各国合作，加强各国对平台的贡献。

结论

33. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 确认了平台在支持区域内食品监管体系和食品立法信息共享方面的作用和价值；
 - (ii) 注意到各国在及时提供信息方面遇到的困难，赞赏各成员以及粮农组织和世卫组织为克服困难以及不断完善工具而付出的努力；
 - (iii) 强调了各成员国在平台上保持经常沟通的重要性，肯定了平台作为信息共享途径的价值，并表示要围绕为平台提供信息开展定期的培训和/或引导。

食典标准在本区域的使用（议题 4）⁹

34. 食典秘书处介绍了这个议题，表示在线调查重点关注了以下食典文本的使用情况：食品中兽药最高残留限量、《食品源抗微生物药物耐药性风险分析准则》、《最大限度减少和控制抗微生物药物耐药性食品法典操作规范》以及《亚洲街头售卖食品区域卫生操作规范》。调查的目的是深入了解食典标准的使用情况及相关性；发现使用食典标准方面存在的困难，并就调查工作的未来实施征求反馈意见。
35. 食典秘书处请亚洲协调委第二十一届会议关注调查结果以及本区域食典标准使用情况与全球所有成员使用情况的比较，请与会人员就结果分析和下一步工作建言献策。

讨论

36. 亚洲协调委第二十一届会议注意到调查结果，以及通用原则委员会近期围绕监督食典标准使用情况开展的讨论。会上各方提出以下意见：

调查的持续开展

37. 各成员强烈支持持续开展调查，指出：1) 食典标准是制定本国食品安全质量标准最重要的参考文本之一；2) 此类调查有利于开展差距分析，有助于评估国家食品监管体系对食典标准的使用情况；3) 调查结果也与《2020-2025 年食典战略计划》的目标 3 有所关联。
38. 一个成员表示，应进一步说明响应调查工作的益处，以便让更多成员参与进来。

下一次调查的内容

39. 各成员建议下次调查应审议以下食典文本：
- (i) 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），前次调查响应率过低，且着色剂和其他食品添加剂的使用出现了很多新的问题；

⁹ CX/ASIA 19/21/6；CRD11（印度）

- (ii) 《产品宣称通用准则》（CXG 1-1979）；
- (iii) 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）；
- (iv) 食品进出口检验和认证系统委员会制定的标准；
- (v) 《政府应用的食物安全风险工作原则》（CXG 62-2007）及相关文本；
- (vi) 亚洲协调委关注的区域商品标准。

40. 关于调查范围，有代表建议，由于成员使用的食典文本并非全部，故调查应涵盖所有食典文本，以便更加全面地了解使用情况；另外，食典文本应在线提供，供成员随时审查和更新。食典秘书表示，选择部分食典标准而非全部标准是为了鼓励成员参与调查。
41. 会上对调查中“使用”一词的宽泛定义进行了讨论；在当前的调查中，定义内涵有所拓展，包括了使用食典标准开展培训或推广计划；有代表质疑这种定义是否符合食典推动食品标准协调一致的总体目标。对此的回应是，食品标准协调一致仍是总体目标，但部分成员可能在未将食典标准纳入国家立法之前就直接运用了这些标准，这种做法也是对食典标准的支持，有利于推进标准协调一致；未来的调查中可对不同的“使用”情况提供进一步的说明。

其他

42. 有成员提出，这项调查可能与粮农组织/世卫组织通过食品监管系统评估工具开展的评估调查有所重叠；对此的说明是：粮农组织/世卫组织工具着眼于对国家食品监管体系的方方面面开展深入评估，而食典调查仅涵盖了食典标准使用的一些方面。另外，食典诊断工具关注范围更窄，仅为一国的食典架构，无法明确体现食典标准的使用情况。

结论

43. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 注意到调查结果，总体认可了调查的效用，强烈支持继续开展调查；
 - (ii) 强调要推动食典标准协调一致，完善本国的食品监管体系；
 - (iii) 注意到各方就调查提出的意见，请食典秘书处在实施下一轮调查时考虑这些意见。

食品法典委员会和其他食典委员会提出的事宜（议题 5）¹⁰

44. 亚洲协调委第二十一届会议注意到，一些事项仅为说明情况；若干其他事项将在相关议题下进行审议；另外还注意到：《亚洲街头售卖食品区域卫生操作规范》已由食典委第四十届会议通过，故刻意将其从文件中删除。

¹⁰ CX/ASIA 19/21/7；CX/ASIA 19/21/7 Add.1；CRD2（韩国）；CRD15（印度）

45. 亚洲协调委第二十一届会议做出以下决定：

食典委第四十届会议提出的事宜

食典工作管理的定期审查：电子工作组

46. 亚洲协调委第二十一届会议指出就参加电子工作组面临的挑战和障碍开展深入讨论的重要性以及需要提出潜在解决方案，同意在议题 7.1 下召开一次非正式会议，进行更大范围的讨论。

执委会第七十三届会议提出的事宜

总体工作

47. 关于区域标准新工作提案的有效管理，亚洲协调委第二十一届会议审议了是否应就新工作提案的先后排序编制指导意见。
48. 食典秘书处提醒亚洲协调委，协调委员会会议议程要在围绕食品安全质量和标准制定的横向议题与审议多项区域标准可能带来的沉重工作负担之间达成适当的平衡。
49. 亚洲协调委第二十一届会议注意到各成员关于这一问题的意见，具体包括：食品添加剂委员会的经验表明，编制此种指导意见耗时耗力；其他委员会（如油脂委员会）依赖的是《程序手册》中的标准；会议忆及《程序手册》的要求，即区域标准的对象应为本区域内交易的商品，而非本区域与其他区域或其他区域内交易的商品。
50. 亚洲协调委第二十一届会议确认，《程序手册》中确定工作重点的标准足以支持排列工作的先后次序，在这方面没有必要另行编制指导意见。

分析和采样方法委员会第三十八届会议提出的事宜

紫菜产品的分析方法

51. 韩国介绍了自己编写的 CRD2 号文件，该文件旨在回应分析和采样方法委员会第三十八届会议提出的问题；另外，韩国还提出了修改含水量检测方法的提案。
52. 基于收到的信息，亚洲协调委第二十一届会议做出了说明，即酸值是针对萃取油脂；会议同意将 CRD2 号文件提供的信息转交给分析和采样方法委员会审议，以此回应该委员会就萃取方法提出的问题。
53. 关于修改含水量检测方法的提案，亚洲协调委第二十一届会议同意将含水量分析方法的验证数据提供给分析和采样方法委员会，供其审议。

食品添加剂委员会第五十届会议提出的事宜

关于对接食品添加剂规定以及对接方案的指导意见

54. 亚洲协调委第二十一届会议忆及，七项亚洲协调委制定的区域标准要与《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）对接。
55. 由于对接工作需要投入大量精力，亚洲协调委第二十一届会议同意成立电子工作组，由中国牵头，工作语言为英语，对亚洲协调委制定的区域标准中食品添加剂规定的对接工作进行审议。
56. 电子工作组报告不得晚于亚洲协调委第二十二届会议的三个月前提交给食典秘书处。

关于撤销若干项食品添加剂规定的审议

57. 亚洲协调委第二十一届会议同意食品添加剂委员会第五十届会议的建议，即撤销《黄豆酱区域标准》（CXS 298R-2009）和《辣椒酱区域标准》（CXS 306R-2011）（附录 II）中关于酒石酸钠（INS 335(i)）、酒石酸钾（INS 336(i)）和酒石酸二钾（INS 336(ii)）的规定。

执委会第七十七届会议提出的事宜

加工水果和蔬菜委员会关于腰果仁的事宜

58. 亚洲协调委第二十一届会议注意到对于加工水果和蔬菜委员会启动腰果仁工作的支持，一个成员（印度）表示愿意主持关于这一事项的未来工作组。

本区域相关的食典工作（议题 6）¹¹

59. 协调员介绍了这个议题；他解释说，这份文件分为三个部分：（i）亚洲协调委第二十届会议提出的需开展活动的现状；（ii）对各成员国为调查文件提供的反馈意见的分析；（iii）结论及对亚洲协调委提出的建议。
60. 各成员祝贺并感谢协调员编写了这份文件，认可了主席的建议，即审议亚洲协调委《标准操作规程草案》，探索在跨部门领域推进工作的方式，审议成员提出的一般性问题，探讨改进沟通、共享相关数据/科学建议的可能（见第 21 段，CX/ASIA 19/21/8）。

亚洲协调委《标准操作规程草案》

61. 在回应《标准操作规程》现状和性质的问题时，协调员表示，这份文件为亚洲协调委内部使用，目的是强化区域合作；这份文件不会成为正式的食典文本或纳入《程序手册》，而是作为一个动态文件，可视需要不断完善。

¹¹ CX/ASIA 19/21/8；CRD15（印度）

62. 各成员表示支持编写《标准操作规程》，审议了将其作为情况说明文件发布的建议，并提出以下建议：
- (i) 就开展《标准操作规程草案》所含的活动提供更为详细的信息。《标准操作规程》应在食典网站上发布，支持各成员就拟议活动的实施开展合作；
 - (ii) 文件中提出了一些新的程序，如亚洲协调委的共同主持安排，应对此开展进一步审查，确保与《程序手册》的要求保持一致；
 - (iii) 考虑到在亚洲协调委第二十一届会议召开前审查《标准操作规程草案》的时间有限，建议对此开展进一步的讨论，如由协调员或食典秘书处推动召开非正式会议进行讨论；
 - (iv) 具体职责需要仔细审查，确保这些职责在协调员和各成员的能力范围之内（如第3.iv部分），避免各项职责出现交叠（如第3.vii部分和第3.x部分）。另外，还需要做出一些文字修正；
 - (v) 为避免错失提交意见的机会，应考虑通过正式途径征集意见，而非开展非正式讨论；
 - (vi) 考虑到《标准操作规程》的性质，亚洲协调委应设立常设议题，专门讨论《标准操作规程》的日后修订事宜。
63. 回应关于其他协调委员会的经验，特别是拉丁美洲及加勒比协调委员会（拉加协调委）编写《标准操作规程》经验的问题，协调员表示，他们已经考虑了从拉加协调委区域协调员处直接收到的反馈意见。
64. 粮农组织和世卫组织代表欢迎就《标准操作规程草案》提出的有益建议，强调要开展更多的讨论，加强协调员与粮农组织和世卫组织在休会期间的工作联系，同时也要避免工作的重复；另外，两组织代表也询问了拟议活动的预期供资来源。协调员表示，已对粮农组织和世卫组织的供资进行了审议，可在文件中进一步说明。

结论

65. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 注意到这份文件的价值，同意开始在内部使用这份文件；
 - (ii) 非常支持进一步完善这份文件；
 - (iii) 同意建立由印度牵头、工作语言为英语的电子工作组，负责根据会上收到的意见、文件使用积累的经验以及各成员的进一步意见建议，编写修订后的《标准操作规程》，供亚洲协调委第二十二届会议在同一议题下进行审议。
66. 电子工作组报告不得晚于亚洲协调委第二十二届会议的三个月前提交给食典秘书处。

其他

67. 主席解释道，其他建议可通过《标准操作规程》进行回应。

68. 印度作为协调员着重指出，基于文中提供的信息，在本区域进一步开发的领域可以包括：
- (i) 生成科学数据方面的区域合作/相互支持；
 - (ii) 各成员通过公用在线平台分享食品欺诈事件的信息；
 - (iii) 分析和共享各成员国的电子商务发展及现状信息；
 - (iv) 围绕共同关注领域合作编写并联合提交新工作提案。

结论

69. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 确认了文中提及的领域为亚洲协调委的优先工作领域；
 - (ii) 鼓励成员参加各个电子工作组，围绕共同关注领域合作编写并联合提交新工作提案，探索及时分享科学信息的机制；
 - (iii) 承认《标准操作规程》为应对建议中列出的大部分问题提供了行动框架，要求协调员考虑使用《标准操作规程》。

监督《2014-2019 年全球食典战略计划》的实施情况（议题 7.1）¹²

70. 食典秘书处介绍了这个议题，表示《2014-2019 年全球食典战略计划》已接近尾声，该计划的实施和监督过程中汲取了很多宝贵经验，这些经验可纳入新的战略计划。亚洲协调委第二十一届会议获知，关于战略计划（2014-2019 年）实施情况的最终报告将在食典委第四十三届会议上进行介绍，需要本区域为报告提供意见和建议。
71. 食典秘书处提醒与会代表，各成员在监督和实施中都发挥重要作用；他表示，无法测量和监督的工作同样也无法管理和改进，要求各成员建立适当机制，定期向食典秘书处报告进展情况。另外，他还提到背景文件中关于实体会议和电子工作组参与情况的数据，指出某些会议的参与水平较低。
72. 印度作为协调员介绍了战略计划中各项工作在本区域的实施情况，表示报告数据反映了区域内 12 个国家对调查问卷做出的反馈。协调员指出，各国开展战略计划各项工作的能力有差距，这也影响了他们参与食典工作的能力。协调员还表示，从各国获取信息非常困难，在征集所有成员意见方面仍需进一步开展工作。
73. 各成员注意到进展情况，讨论了要进一步了解影响参与食典工作的具体因素，承认在获得对问卷和调查的反馈信息方面面临挑战。与会代表进一步指出，当前的会议和沟通机制是了解各方想法的宝贵机会。
74. 电子工作组负责食典工作管理定期审查的后续活动，食典秘书处忆及食典委第四十届会议的建议，即要与区域协调员和协调委员会共同查找积极参与方面的障碍，并提出可能的解决方案。会上讨论反映出参与电子工作组面临着以下几大类障碍：
- (i) 联络人如何协调电子工作组的工作，包括国家架构的能力和组织，组织不同电子工作组相关工作的能力和系统，以及各国与相关专家协调的层次（培训和资源）；

¹² CX/ASIA 19/21/9；CRD15（印度）

- (ii) 电子工作组牵头国家和参与国家的时间管理，以及食典秘书处的时间管理，如何确保有效及时的沟通和及时的参与（电子工作组的登记和会议截止日期）；
- (iii) 技术问题，例如：如何运用电子工作组平台？如何确保电子形式交换文件的可靠性和准确性？
- (iv) 语言问题，例如将文件翻译为本国语言的必要和时间，以便提供意见建议；
- (v) 其他限制因素包括缺少数据和/或意见，无法参与讨论，没有信心加入，提交意见之后没有反馈，特别是认为所提的意见无人关注。

75. 在讨论这些障碍时，各成员强调要运用这些信息着手解决问题。代表指出，电子工作组可以成为加强参与的有效工具，但各个国家：

- (i) 在参与电子工作组时要更有组织性和战略性；
- (ii) 要制定相关标准，通过标准来选择参加哪些电子工作组；
- (iii) 相互协调，确保能够为电子工作组提供适当的专家；
- (iv) 确保国家在反馈时传达出统一的意见。

76. 与会代表提出，应当建立相应的机制或项目，让经验丰富的国家帮助经验不足的国家，这会是一种有益的模式；食典信托基金在本区域实施的群体项目可兹为证。

结论

77. 亚洲协调委第二十一届会议：

- (i) 注意到《2014-2019年全球食典战略计划》取得的成绩，同意将其中所含的本区域活动情况（CRD10）转交食典秘书处，为《2014-2019年全球食典战略计划》实施情况最终报告的编写提供素材；
- (ii) 建议探索多种方案，提高未来调查的响应水平；
- (iii) 承认参加食典会议和参与电子工作组方面面临的挑战，同意运用食典现有机制，即网络工具；会前和会中的协调会；
- (iv) 鼓励粮农组织、世卫组织、食典秘书处和各成员探索各种方案，找出创新性方法来应对参加电子工作组的阻碍。

《2020-2025年食典战略计划》- 实施路线图（议题 7.2）¹³

78. 主席忆及委员会已组建了会间工作组审议议题 7.2，并负责开发相关活动，支持落实《2020-2025年食典战略计划》。印尼作为会间工作组主席简要介绍了工作组讨论的成果，详见 CRD16 号文件。主席表示，工作组对 2020-2021 年间目标 1、2 和 3 下面的各项活动排列了先后次序；明确了在此期间将要实施的系列活动；建议委员会仔细审查活动表格，确保拟定活动契合总体目标，在未来两年中切实可行。

¹³ CX/ASIA 19/21/10；CRD3（韩国和泰国）；CRD9（日本）；CRD15（印度）

讨论

79. 各成员赞赏了工作组开展的工作，对重点目标给与了总体肯定。亚洲协调委第二十一届会议审查了 CRD16 号文件中介绍的活动和相关情况，考虑到这些活动实施期为两年，故指出活动安排要适度可行。亚洲协调委第二十一届会议提出，要尽可能利用现有的机制和系统。有鉴于此，亚洲协调委第二十一届会议做出以下决定：

- (i) 同意将活动1.1.1和活动1.1.2合并，将报告机制更改为调查问卷，力求反映出粮农组织和世卫组织已就新出现问题开展了调查。为此，粮农组织代表和部分代表团提醒委员会，各国重视相关调查并给与反馈非常重要；他们忆及了议题3.1下关于调查响应率的讨论。
- (ii) 同意修改活动1.2.1，只提及相关食典委员会而不指明具体的委员会名称，认同亚洲协调委和协调员有责任实施这项活动，这个议题的进展情况将反应在协调员在亚洲协调委第二十二届会议上关于本区域相关食典工作所做的报告之中。
- (iii) 删除活动1.2.2，因为这项活动与本目标下的其他活动重复。
- (iv) 同意活动2.1.1将通过粮农组织/世卫组织每年提交食典委的能力建设活动报告进行报告。
- (v) 同意活动2.2.1的预期产出将作为各国回应数据征集情况的基线信息，具体表现为对GEMS/Foods¹⁴做出的贡献以及粮农组织和世卫组织提供的报告。
- (vi) 调整活动2.2.2，让这项活动更加聚焦于提供本区域现有数据全貌以及建设数据管理和分析能力的工作。关于在本区域建立有效的数据编制系统的拟定活动被认为是有益的，但目前为时尚早，建议将其纳入亚洲协调委第二十二届会议工作计划的下一阶段。
- (vii) 活动2.3.1及相关信息作出了澄清，要让各协调委员会关注到食典委关于为粮农组织/世卫组织向食典提供科学建议安排可持续供资的讨论，以期进一步提高对这个问题的认识。
- (viii) 对活动3.2.1作出了调整，说明接下来两年的工作重点是收集关于食典标准当前使用情况的数据。食典标准使用调查每两年开展一次，各方认为这是一个收集数据的适当机制。
- (ix) 各成员认为关于制定监管影响评估计划的拟定活动3.3.1非常好，但也承认这项工作难度很大，委员会没有足够的时间在工作组中充分说明这项活动。然而，鉴于各方强烈支持这项建议，亚洲协调委第二十一届会议要求执委会战略规划分委员会在制定总体工作计划的过程中考虑这项活动，以便从全球视角开发此项工具。

¹⁴ 全球环境监测系统- 食品污染监测与评估计划，统称为 GEMS/Food

(x) 一项关于食典标准使用成功案例的新活动取代了当前的活动3.3.1，这项活动更为可行，也能为食典标准的价值提供部分洞见。

80. 经过修改后，亚洲协调委第二十一届会议认为工作计划已经充实完整，可提交给执委会战略规划分委员会。亚洲协调委第二十一届会议进一步指出，议题 8 下通过的区域交流工作计划也将助力实现《2020-2025 年食典战略规划》的目标 3。
81. 亚洲协调委第二十一届会议也注意到执委会战略规划分委员会主席提供的信息。主席感谢亚洲协调委开展的大量工作；表示将把亚洲协调委第二十一届会议制定的工作计划纳入总体工作计划；并将发布通函，进一步征集各成员对总体工作计划的意见；在执委会第七十八届会议之后，将把工作计划收集到的反馈意见提供给所有成员。

结论

82. 亚洲协调委第二十一届会议：
- (i) 同意亚洲协调委将聚焦于旨在推动实现《2020-2025年战略规划》目标1、2和3的各项活动；
 - (ii) 同意向执委会战略规划分委员会提交本区域未来两年活动的活动清单和相关信息，供纳入《2020-2025年战略规划》的总体工作计划（附录III）；
 - (iii) 要求执委会战略规划分委员会考虑本届会议提出的总体意见。

食典交流工作计划（议题 8）¹⁵

83. 食典秘书处介绍了这个议题，忆及执委会第七十四届会议（2017年，罗马）支持“各成员要推动制定和实施”当前的食典交流工作计划，以及“在通过与粮农组织/世卫组织协调委员会开展量身定制的合作实现更高水平的参与和更大影响方面的潜力”¹⁶。
84. 食典秘书处强调了社交媒体和传统媒体创造的机遇，可借助这些工具提高最高级别政治领导人对食典问题的认识，在技术和能力建设举措报告方面也有用武之地。秘书处重申，食典秘书处的交流团队可与各成员和区域协调员合作，交付交流工作计划，确保本区域工作的相关新闻能够触及相关受众。
85. 回应成员提出的问题，食典秘书处澄清道：
- (i) 欢迎各国提出的技术建议，将通过区域协调员就适于食典出版物的内容风格和结构提供进一步的指导；
 - (ii) 关于在区域协调员层面确定交流工作联络人的提案目的是为了推动本区域与食典秘书处的交流；
 - (iii) 秘书处将在交流工作计划草案中增加关于责任方的信息。

¹⁵ CX/ASIA 19/21/11；CRD15（印度）

¹⁶ REP18/EXEC1 第 9 段

86. 亚洲协调委第二十一届会议注意到整体谋划食典交流工作的重要性，以及要通过拟定区域工作计划为此提供支撑。
87. 亚洲协调委第二十一届会议同意：
- (i) 通过修正后的区域工作计划（附录IV），积极参与实施工作；
 - (ii) 支持各成员提交内容，供食典秘书处发布使用，包括介绍在本区域顺利开展食典各方面工作的成功案例；会议表示，此项工作可以借助区域交流联络人或由各国直接完成。

关于制定米制低度酒精饮料区域标准的讨论文件/项目文件（议题 9）¹⁷

88. 韩国忆及亚洲协调委第二十届会议，解释道由于当前数据有限，很难将食品安全问题及贸易障碍的相关信息纳入讨论文件。因此，韩国决定终止关于米基低度酒精饮料区域标准的提案编写工作。
89. 亚洲协调委第二十一届会议同意终止对此议题的审议。

关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的讨论文件/项目文件（议题 10）¹⁸

90. 日本介绍了这个议题，忆及亚洲协调委第二十届会议同意拓宽新工作提案的范围，从“纳豆”这个单一商品拓展到“芽孢杆菌发酵制成的豆制品”，以期制定更加全面的标准。日本召集了非正式小组，与感兴趣的成员开展了讨论，力求尽可能拓宽此项标准的范围。日本进一步解释道，拓宽后的范围包含了枯草芽孢杆菌之外的芽孢杆菌发酵制成的豆制品，以期确保区域标准更为包容。

讨论

91. 亚洲协调委第二十一届会议赞赏了日本为确保标准包容性所做的工作。
92. 亚洲协调委第二十一届会议注意到芽孢杆菌一词的使用，因为部分芽孢杆菌品种会有致病性；会议同意在标准制定过程中将此项关切纳入考虑。

标准的目的是与范围

93. 会议同意将泰国生产的一种名为“Thua nao sa”的发酵豆制品纳入标准范围。

需要考虑的主要方面

94. 关于纳入“重点和计量”的提案，为与《程序手册》中的商品标准格式完全保持一致，食典秘书处澄清道，鼓励与前述格式保持一致，但委员会可决定在格式中增加一项特别规定是否适当。

¹⁷ CX/ASIA 19/21/12；CRD6（韩国）；CRD12（印尼）

¹⁸ CX/ASIA 19/21/13；CRD7（泰国）

95. 亚洲协调委第二十一届会议决定不在项目文件中增加“重量和计量”内容，但在草拟标准时将考虑这项规定是否必要。

商品信息（附录 II）

96. 为与修订后范围保持一致，亚洲协调委第二十一届会议同意将“Thua nao sa”纳入亚洲微生物芽孢杆菌发酵豆制品的清单。

结论

97. 亚洲协调委第二十一届会议同意：

- (i) 将此项目文件转交食典委第四十三届会议，供其将此作为新工作予以批准（附录V）；
- (ii) 视新工作批准情况，成立由日本牵头、工作语言为英语的电子工作组，编写拟议标准草案，在步骤3征求意见，供亚洲协调委第二十二届会议审议。

98. 电子工作组报告不得晚于亚洲协调委第二十二届会议的三个月前提交给食典秘书处。

关于制定速冻饺子区域标准的讨论文件/项目文件（议题 11）¹⁹

99. 中国介绍了这个议题，表示已根据本届会议收到的意见编写了修订后的讨论文件/项目文件（CRD13），建议以此文件为基础开展讨论。中国进一步指出，主要的修正意见是把“饺子”的说法从产品名称中拿掉，拓宽产品定义范围以将米粉制成的面皮纳入进来，另外还要在可用作馅料的配料清单中增加海鲜、坚果等内容。

讨论

100. 各成员欢迎修订后的项目文件，对这项新工作表达了总体支持。一个成员还强调了确保标准包容性的重要意义。

101. 亚洲协调委第二十一届会议逐节审查了 CRD13 号文件中的项目文件，针对第二节“产品定义”的灵活性和明确性提出以下修正意见：

- (i) 恢复“面团”的表述，不用“面皮”的表述；
- (ii) 将“50%”改为“一定比例”；
- (iii) 删除“[烹煮后]”的字样；
- (iv) 在表1中关于尼泊尔、不丹和印度产饺子的描述中删除“印度和大吉岭的 Sikkim”的字样。

¹⁹ CX/ASIA 19/21/14；CRD6（韩国）；CRD12（印尼）；CRD13（中国）

结论

102. 亚洲协调委第二十一届会议同意：

- (i) 将此项目文件转交食典委第四十三届会议，供其将此作为新工作予以批准（附录VI）；
- (ii) 视新工作批准情况，建立由中国牵头、工作语言为英语的电子工作组，编写拟议标准草案，在步骤3征求意见，供亚洲协调委第二十二届会议审议。

103. 电子工作组报告不得晚于亚洲协调委第二十二届会议的三个月前提交给食典秘书处。

关于制定粽子区域标准/操作规范的讨论文件/项目文件（议题 12）²⁰

104. 中国介绍了这个议题，表示已根据本届会议收到的意见以及之后与各成员开展的讨论编写了修订后的讨论文件/项目文件（CRD14），建议以此文件为基础开展讨论。中国进一步表示：（i）类似产品的图片和描述已在其他产品部分作出了补充，产品定义也进行了修订（如把蕉叶纳入了包裹材料的范围）；（ii）产品名称“粽子”是传统名称，在确定更加通用的产品名称之前可临时使用，欢迎各方就此献计献策。

讨论

105. 一个成员表示，食典标准应当更为包容，执委会很难批准一份只有暂定名称、范围狭窄且文本尚在括号之中的项目文件。

106. 响应对此进行说明的要求，食典秘书处进一步解释了《程序手册》中关于商品实现标准化的“可行性”的要求。

107. 除了文字修正，以及在灵活性、明确性和一致性方面的修正意见，亚洲协调委第二十一届会议还提出以下建议，做出以下决定：

产品名称

108. 会议审议了关于产品名称的不同提案，如“植物叶片包裹的蒸米”；“米饺子”；“植物叶片包裹的蒸糯米”，以及“用植物叶片包裹的熟制糯米”。

109. 亚洲协调委第二十一届会议注意到：（i）产品制备方法不限于蒸制，煮等其他方法也可以接受；（ii）除糯米外，标准还应涵盖其他类型的稻米。

110. 故亚洲协调委第二十一届会议决定将产品名称更改为“植物叶片包裹的熟制稻米”。

²⁰ CX/ASIA 19/21/15；CRD7（泰国）；CRD12（印尼）；CRD14（中国）

产品定义

111. 成员指出：（i）烹饪后除真空包装和速冻之外还可以有其他的方法；（ii）包装和塑形后“用棉线捆扎”的描述范围过窄，应留有灵活性，以便日后增加其他方法；（iii）将“荷叶”纳入用于包装和塑形的叶片类型；（iv）在表 1 中，用于描述菲律宾产品的表述“肉类通常用作配料”应改为“填充其他配料”，以期更加准确地反映出产品的性质；（v）提议将印尼的两个产品纳入表 1。

结论

112. 亚洲协调委第二十一届会议同意：
- （i）将此项目文件转交食典委第四十三届会议，供其将此作为新工作予以批准（附录VII）；
 - （ii）视新工作批准情况，建立由中国牵头、工作语言为英语的电子工作组，编写拟议标准草案，在步骤3征求意见，供亚洲协调委第二十二届会议审议。
113. 电子工作组报告不得晚于亚洲协调委第二十二届会议的三个月前提交给食典秘书处。

协调员的提名（议题 13）²¹

114. 亚洲协调委第二十一届会议一致通过，向食典委第四十三届会议建议任命中国为下一任亚洲协调员。
115. 中国感谢各代表团给予的支持，表示将全面履行协调员的各项职责。

其他事项（议题 14）

《沙丁鱼和沙丁类鱼制品罐头标准》（CXS 94-1981）的修正：在第 2.1.1 节中沙丁品种清单中增加金色沙丁鱼（Bali Sardinella）²²

116. 菲律宾将此议题（CRD5）作为与区域内若干国家相关的问题进行了介绍，仅供了解情况和讨论，但并未将此议题提交执委会审议。
117. 亚洲协调委第二十一届会议注意到这项提案。

制定传统乳基甜品区域标准²³

118. 印度介绍了这一议题，表示已经提供了相关项目文件（CRD17）。
119. 各成员表示没有足够的时间来评估这项提案，或与本国专家沟通。建议在亚洲协调委第二十二届会议上再次递交这项提案；新的文件草案还可以考虑区域内交易的类似产品，以确保该标准的包容性。

²¹ CX/ASIA 19/21/16

²² CRD5（菲律宾）

²³ CRD8（印度）；CRD17（印度）

120. 亚洲协调委第二十一届会议表示，由于时间不够，故无法对该项提案进行讨论；同意印度结合增强标准包容性的建议在第二十二届会议上重新提交讨论文件。

提高亚洲区域对粮农组织/世卫组织能力建设活动的认识

121. 世卫组织代表指出，很多国家表示不了解粮农组织/世卫组织在本区域开展的能力建设工作。他建议可将亚洲协调委作为报告此类举措的平台，并将此问题作为常设议题纳入议程。
122. 亚洲协调委第二十一届会议注意到上述建议，同意考虑将此问题纳入未来的会议议程。

下届会议的时间和地点（议题 15）

123. 亚洲协调委第二十一届会议获知，第二十二届会议约在两年后召开，具体安排将在食典委第四十三届会议任命协调员后，由协调员与食典秘书处商定后告知各成员。

附录 I

与会者名单
LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON- PRÉSIDENT - PRESIDENTE:

Mr Sunil Kumar Bakshi
 Head
 Food Safety and Standards Authority of India
 New Delhi

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTA DEL PRESIDENTE:

Ms Sakshee Pipliyal
 Technical Officer (Codex)
 Food Safety and Standards Authority of India
 New Delhi

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Ms Gyem Bidha
 Deputy Chief Laboratory Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority

Ministry of Agriculture and Forests
 Thimphu

Mr Kubir Nath Bhattarai
 Sr. Food Safety Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority

Ministry of Agriculture and Forests
 Thimphu

Mr Chuntian Li
 Agronomist
 Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
 Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
 Beijing

Ms Chang Li
 Agronomist
 Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry of
 Agriculture and Rural Affairs, P.R.China
 Beijing

Mr Xiangbo Li
 Director General of Department of Standardization
 CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

CHINA - CHINE

Mr Kehua Chen
 General manager
 Zhejiang Royal Manor Food Co., Ltd.

Mr Zhaogui Chen
 Senior Engineer
 Zhejiang Wufangzhai Industrial Co., Ltd..

Dr Hao Ding
 Assistant Researcher
 China National Center For Food Safety Risk
 Assessment

Dr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center For Food Safety Risk
 Assessment

Mr Zhenyu Liu
 Division Director
 CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Zhen Lu
 Senior Staff Member
 CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mrs Huiling Song
 Director
 ZHEGNZHOU SUNEAR FOOD CO.,LTD.

Prof Fangbin Wang
 Professor、 PhD / Director of the Institute
 Hunan Institute of Food Quality Supervision
 Inspection and Research

Mrs Zhihua Yang
Deputy director of brand and quality department
Shenzhen Institute of Standards and Technology

Mrs Lijun Zhang
Deputy president
CHINA GENERAL CHAMBER OF COMMERCE

Mr Peng Zhou
vice-president
Shenzhen Institute of Standards and
Technology(SIST)

Mrs Xiangjie Zhu
Senior Engineer
SANQUAN FOODS CO.,LTD

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF
KOREA - RÉPUBLIQUE POPULAIRE
DÉMOCRATIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA
POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA**

Dr Kim Won Li
NPO
WHO Country Office

Dr Ryu Tok Su
Codex Focal Point
Ministry of Public Health

INDIA - INDE

Dr Rajan
Assistant Director General
ICAR

Ms Kanika Aggarwal
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Ms Vani Bhambri Arora
Deputy Director
QCI

Mr Yatin Arya
Senior Manager
Tata Services Ltd.

Dr Dinesh Singh Bisht
Scientist C
Quality Evaluation Laboratory
Mumbai

Dr Anirudha Kumar Chhonkar
Corporate Regulatory Advocacy Manager
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry
New Delhi

Ms Parna Dasgupta
Director-Government Affairs
Kellogg India Private Limited

Dr Sanu Jacob
Director
Food Safety and Standards Authority of India

Mr Krishna Kumar Joshi
Head, Foods Division Regulatory Affairs
Department
ITC Limited

Mr Kumar Kalpam
Scientific and Regulatory Affairs Manager
Mother Dairy Fruit & Vegetable Pvt. Ltd.

Mr Zafar Parvez Khan
Head- Scientific & Regulatory Affairs, India & AP
Chocolate Lead
Mondelez India Foods Pvt. Ltd.

Dr Vaibhav Kulkarani
Director-Regulatory Affairs
Abbott Nutrition

Ms Shobana Kumar
Field Officer
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Mr Shailender Kumar
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India

Dr Ravindra Kumar
Quality & Food Safety Lead – AP
DuPont Nutrition & Biosciences

Mr Richard Noronha
Designated Officer
FDA
Goa

Mr Suresh Pahadia
Manager
National Dairy Development Board

Ms Shreya Pandey
Associate Director, Food Safety, Scientific &
Regulatory Affairs
Pepsico Ltd. India
New Delhi

Mr Devendra Prasad
Deputy General Manager
Ministry of Commerce & Industry, Government of
India
New Delhi

Ms Rini Sanyal
Director-Regulatory Affairs
Herbalife

Ms Jyoti Sardesai
Commissioner of Food Safety
FDA
Goa

Mr Prakash Selvaraj
Executive – Regulatory Affairs
ITC Limited

Ms Priyanka Sharma
Research Associate-Food Regulatory Affairs,
CIFTI

Dr Jasvir Singh
Regulatory , Scientific and Government Affairs
Leader , South Asia, Representative of CIFTI-
FICCI
Federation of Indian Chambers of Commerce and
Industry

Mr Abhinav Singh
Head-Food Processing & CIFTI
FICCI

Mr Parmod Siwach
Assistant Director (T)
Export Inspection Council
New Delhi

Dr Subburaj T
Scientist B
Spices Board
Guntur

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr Wahyu Purbowasito
Director
National Standardization Agency of Indonesia
Jakarta

Mrs Lasrida Yuniaty Bakara
Head of Section for Food Raw Materials and Food
Category Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius
Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

Mrs Pratiwi Yuniarti Martoyo
Head of Section for Foods for Special Dietary
Uses Standardization
Indonesia's Food and Drug Agency
Jakarta

Dr Sonny Warouw
Functional Associate Expert Sanitarian
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

Mr Eko Budi Yuniasto
Staff of Food Safety Subdirectorate
Ministry of Health of Indonesia
Jakarta

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Yayoi Tsujiyama
Acting Director for International Standards Office
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Dr Yoshihiro Chuda
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Hiromasa Hasegawa
Adviser
Federation of Japan 'NATTO' Manufactures
Cooperative Society
Tokyo

Dr Soichiro Nagamatsu
Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

Mr Shinji Sato
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Tokyo

MYANMAR

Dr Ohnmar Soe Win
Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

Dr Sabei Htet Htet Htoo
Deputy Director
Ministry of Health and Sports
Nay Pyi Taw

NEPAL - NÉPAL

Mr Upendra Ray
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC),
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Mr Keshav Kumar Neupane
Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality
Control (DFTQC)
Ministry of Agriculture and Livestock Development
Kathmandu

Dr Atul Upadhyay
Project Director
Helen Keller International
Kathmandu

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Victoria D Pinion
Chief PRSDD-CFRR
National Fisheries Research and Development
Institute

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE
CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Mr Chunsoo Kim
Senior Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Kiok Hong
Senior Deputy Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Sejong

Mr Jinwoo Kim
Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Yeonkyu Lee
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Ms Yeojin Min
Researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Cheongju

Dr Yousin Shim
Principal Researcher
Korea Food Research Institute (KFRI)
Wanju

Ms Jihye Yang
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries(MOF)
Sejong

Ms Jiwon Yeo
Researcher
Ministry of Oceans and Fisheries(MOF)
Sejong

Mr Yongshik Yun
Assistant director
Ministry of Oceans and Fisheries(MOF)
Sejong

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Singapore Food Agency

Ms Mui Lee Neo
Assistant Director
Singapore Food Agency

SRI LANKA

Dr Lakshman Gamlath
Deputy Director General, (Env. Health & food
safety)
Ministry of Health, Sri Lanka
Colombo

Dr. Usha Jayasuriya,
Deputy Director (E&OH)
Ministry of Health
Sri Lanka

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Metanee Sukontarug
Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Jeerajit Dissana
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Mr Manat Larpphon
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna
Standard Officer
Bangkok

TIMOR-LESTE

Dr Nilton Saturnino Elizario Da Costa Sarmento
Cruz
Program Technic Assistant and National Codex
Contact Point
Ministry of Health

VIET NAM

Mr Nguyen Ngoc Anh Toan
Staff
Quality Assurance and Testing Center 3
Ho Chi Minh

**MEMBERS OUTSIDE THE REGION/ MEMBRES
EXTERIEURS A LA REGION / MIEMBROS DE
FUERA DE LA REGION****EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Mr Benoit Sauveroché
Administrator
Delegation of the European Union to India and
Bhutan

FRANCE - FRANCIA

Mrs Françoise Moreau Lalanne
Conseillère pour les Affaires Agricoles
Ambassade de France en Inde
New Delhi

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO
UNIDO**

Mr Steve Wearne
Director – Global Affairs
London

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE - ESTADOSUNIDOS DE
AMÉRICA**

Ms Mary Frances Lowe
U.S. Codex Manager
U.S Codex, Trade and Foreign Agricultural Affairs
Washington, DC

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NONGUBERNAMENTALES****THE CONSUMER GOODS FORUM (CGF)**

Ms Anne Gerardi
Senior Project Manager
The Consumer Goods Forum

Mr Fernando Avelleyra
The Consumer Goods Forum

Ms Ryoko Matsuda
The Consumer Goods Forum

FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)

Ms Teresa Lo
Regulatory Affairs Manager
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

Ms Ratih Neumann
Food Industry Asia (FIA)
Singapore

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE (IGTC)**

Mr Akira Otabe
IGTC
Bangkok

SSAFE

Mr Himanshu Gupta

KEYNOTE SPEAKER

Prof. S. Ayyappan
Chancellor
Central Agricultural University
Imphal
India

FAO

Mr Sridhar Dharmapuri
Food and Agriculture Organization of the United
Nations Regional Office for Asia and the Pacific
Bangkok, Thailand

WHO

Dr Peter BENEMBAREK
Team Leader and INFOSAN Manager
Department: Food Safety (FOS)
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mrs Catherine MULHOLLAND
Administrator Codex Trust Fund
World Health Organization (WHO)
Geneva

Mr Gyanendra GONGAL
Scientist
WHO Regional Office for South East Asia
New Delhi

Ms Shashi SAREEN
Food Safety Technical Officer
WHO Western Pacific Region
Food Safety (FOS)
Manila Philippines

**SECRETARIATS – SECRÉTARIATS-
SECRETARIAS****HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
SECRETARIA DEL ANFITRIÒN**

Mr Rajeev Kumar Jain
Executive Director
Food Safety and Standards Authority of India
NEW DELHI

Mr Perumal Karthikeyan
Deputy Director (Codex and Regulations)
Food Safety and Standards, Authority of India
New Delhi

Ms Pushpinder Jeet Kaur
Assistant Director
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

Mr Puneet Gupta
Technical Officer
Food Safety and Standards Authority of India
New Delhi

**CODEX SECRETARIAT – SECRETARIAT DU
CODEX – SECRETARIA DEL CODEX**

Dr Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Mr Goro Maruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the UN
Rome

附录 II

亚洲协调委区域标准修正意见

(提请通过)

新增文字用楷体下划线字体表示；删除内容用删除线字体表示。第 1 部分:

《发酵黄豆酱区域标准》(CXS 298R-2009)

第 4.1 节 “食品添加剂” 修正意见

4.1 酸度调节剂

INS 号	食品添加剂名称	最高限量
334	L(+)-酒石酸	1 000 mg/kg (以酒石酸计)
335 (i)	酒石酸钠	
335 (ii)	钠 L(+)-酒石酸盐	
336 (i)	酒石酸钾	
336 (ii)	酒石酸二钾	
337	钾钠 L(+)-酒石酸盐	

第 2 部分:

《辣椒酱区域标准》(CXS 306R-2011) 食品添加剂规定部分

第 4.2 节 “食品添加剂” 的修正意见

4.2 酸度调节剂

INS号	食品添加剂	最高限量
334	酒石酸	5 000 mg/kg
335 (i)	酒石酸钠	
335 (ii)	钠 L(+)-酒石酸盐	
336 (i)	酒石酸钾	
336 (ii)	酒石酸二钾	
337	钾钠 L(+)-酒石酸盐	
452 (i)	聚磷酸钠	1 000 mg/kg (以磷计)

附录 III

2020-2021 年亚洲区域为支持实施《2020-2025 年食典战略计划》而要实施的活动

重点目标	重点具体目标	2020-2021 年的活动	拟定活动的考虑	负责或牵头方	2021 年预期产出	报告机制
1. 及时解决当前、新出现的和重大问题	1.1 了解需要和新出现问题。	1.1.1 收集信息，了解各国的当前、新出现和重大问题，明确具体需要。	了解各成员国的需要和新出现问题	区域协调员/粮农组织/世卫组织	整理好的成员国问题和需要清单	调查问卷
	1.2 对各项需要和新出现问题排列先后次序。	1.2.1 结合相关食典委员会和食典《程序手册》中使用的确定工作重点的标准，确立实用的标准	新出现问题评价及排列先后次序的标准也可用于评估新工作提案，并根据本区域的需要及提案对本区域的适合性对其排列先后次序	亚洲协调委/区域协调员	将确立实用标准	协调员报告（如在与本区域相关食典工作的议题之下）
		1.2.3 对区域层面的问题和需要排列先后次序	形成官方的食典区域文件	亚洲协调委	确定各项需要和新出现问题的先后次序	全体会议
2. 根据科学和食典的基于风险分析原则制定标准	2.1. 根据食典的风险分析原则适当地使用科学建议	2.1.1 安排能力建设计划，加强区域内各国对于使用科学信息和风险分析原则的理解	这些活动有助于区域内各国进一步认识到，草拟标准需要科学数据，根据风险评估结果管理相关措施也需要开展风险分析。	粮农组织/世卫组织协调委员会/成员国/粮农组织/世卫组织	成员国增强了对于使用科学信息和风险分析原则的认识和了解	粮农组织/世卫组织能力建设活动报告
		2.2 推动在制定和审查食典标准的过程中提交并使用全球代表性数据	2.2.1 评估对数据征集工作做出响应的成员国总数	此种评估有助于找出未提交数据的成员国。	粮农组织/世卫组织	响应数据征集要求的国家数量的基线情况。
		2.2.2. 围绕成员国普遍关注的一个特定的产品污染物，整理、分析并分享相关数据	这项活动将有助于在编制新数据前了解区域内现有数据的整体情况，推动数据管理和分析方面的能力建设	粮农组织/世卫组织/成员国	进一步了解区域内的现有数据，以及汇总、管理和分析数据的能力	粮农组织/世卫组织向亚洲协调委第二十二届会议提交的报告

	2.3 推动为交付科学建议的专家机构提供充足持续的供资。	2.3.1.将该事项纳入关于食典委及附属机构提出事宜的议题之中，让区域协调委了解食典委关于为粮农组织/世卫组织向食典提供科学建议提供可持续供资的年度讨论	并非所有食典成员都有机会参加食典委员会，但所有国家都可能参加区域协调委员会；鉴于这一问题对食典工作的重要性，可将区域协调委作为分享相关情况的有益平台。	粮农组织/世卫组织，食典秘书处	提高成员国对当前状况的认识	文件和会议报告中提出的事宜
		2.3.2.成员国鼓励粮农组织/世卫组织管理机构为科学建议安排专项供资	这项安排将使科学建议供资问题继续成为粮农组织/世卫组织的优先重点	成员国，粮农组织/世卫组织	科学建议持续供资得到保障	
3. 通过承认和使用食典标准增加影响	3.1 提高对食典标准的认识	3.1.1.开展活动（如组织研讨会），提高各利益相关方对食典事宜的认识	此项工作有助于进一步了解食典标准对贸易的影响，推动采纳食典标准，进而促进贸易开展。	成员国	食典成员积极推动食典标准的使用	向食典秘书处或亚洲协调委协调员提供的活动报告
		3.1.2.让各利益相关方参与食典事宜（视政府的政策而定）	多数利益相关方（行业、科研机构等）可能并不了解食典工作。	成员国	食典成员积极推动食典标准的使用	向食典秘书处或亚洲协调委协调员提供的活动报告
	3.2 支持相关举措，加强对食典标准的认识和实施/应用	3.2.1 通过响应两年一次的食典标准使用情况调查，进一步了解如何以食典标准为指导制定国内的食物标准	基于食典标准制定食品标准有助于推动国际贸易，如推动建立互认协定，视需要接受等效安排	成员国	进一步了解了如何使用食典标准制定国内食品标准和法规	食典标准使用情况调查报告
	3.3 承认并推动食典标准的影响	3.3.1.发现并报告使用食典标准方面的成功案例	成功案例的发布将激励更多的国家采用食典标准	成员国和食典秘书处	提高了对于食典标准价值的认识	发布的故事

附录 IV

2020-2025 年区域交流工作计划草案

该表展示了亚洲协调委员会区域交流工作计划的拟议目标、活动、具体目标和指标。这些内容来自《2020-2025 年食典战略计划》中的战略目标 3 “通过认可并使用食典标准增强影响”，特别是具体目标 3.1 “提升对食典标准的认识”。

目标	活动	负责方	具体目标	指标
1. 建立清晰的交流渠道	1.1. 巩固并改善各国与食典秘书处之间的信息沟通与交流 1.2. 制定简单快速的沟通方式（如 WhatsApp 交流组或食典委电子工作组论坛上的讨论组）	1.1 成员国和食典秘书处 1.2 区域协调员，成员国和秘书处	截止到亚洲协调委第二十二届会议（2021 年），75% 的受访成员/观察员用“优秀”或“良好”描述食典区域交流工作的及时性、可及性和质量	<ul style="list-style-type: none"> 区域交流工作被评价为“优秀”或“良好”的调查回复数量
2. 在区域宣传食典标准的价值	2.1 每月向食典委秘书处提供网站故事素材，描述该区域的食物安全、标准工作或能力建设举措 2.2 与食典委秘书处和粮农组织/世卫组织共同宣传区域成功案例和举措 2.3 与该区域的食典信托基金受益国联系，就食典信托基金项目的每个阶段进行沟通	2.1 成员国，区域协调员 2.2 食典秘书处，区域协调员，粮农组织/世卫组织 2.3 食典信托基金受益国，粮农组织/世卫组织，食典秘书处	在食典委第四十三届会议召开前发布 10 条区域内国家的新闻 在食典委第四十三届会议召开前发布 30 条区域内国家的新闻 在食典委第四十三届会议召开前区域内 50% 的国家在区域网页上为食典新闻做出了贡献	<ul style="list-style-type: none"> 亚洲协调委发布的新闻数量 为新闻发布做出贡献的国家数量

附录 V

项目文件

关于制定芽孢杆菌发酵豆制品区域标准的提案

1. 标准的目的是与范围

这项工作范围适用于经微生物芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品，这些豆制品保持完整的大豆形状、不呈糊状，其中有些可能在生产过程中被部分粉碎。产品可直接食用，也可用于工业食品生产，包括用于餐饮。该范围内的产品包括纳豆、清麴酱（*Cheonggukjang*）、豆豉和 *Kinema*。

目的是根据食典宗旨，即保护消费者健康并确保公平食品贸易，为生产经微生物芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品制定区域标准，这些豆制品保持完整的大豆形状、不呈糊状，其中有些可能在生产过程中被部分粉碎。

2. 标准相关性和时效性

近年来，日本经芽孢杆菌发酵制成的传统产品纳豆的区域和国际产量及贸易量均稳步增长。尽管亚洲区域有各种发酵豆制品，但芽孢杆菌发酵产品（即：纳豆、清麴酱、豆豉和 *Kinema*）在用于发酵的微生物和形态方面均具有相似性。因此，有必要为微生物芽孢杆菌发酵豆制品制定区域商品标准，涵盖安全、质量、卫生和标识要求，以保护消费者健康，确保公平贸易。鉴于芽孢杆菌发酵豆制品目前主要在亚洲国家消费和贸易，故将制定区域标准而非国际标准。

3. 需要考虑的主要方面

经芽孢杆菌单独或与其他微生物一同发酵制成的豆制品标准需涵盖的主要方面为质量和安全要求，这包括产品定义（包括产品形态）、范围、基本成分和质量要素，例如食品添加剂、污染物、卫生、标识及分析和采样方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估一般性标准

该标准将通过以下措施满足消费者保护和公平贸易方面的一般性标准：

- 通过规定对芽孢杆菌发酵豆制品的质量要求，促进消费者保护；
- 确保食品贸易公平，采用正确的产品名称和定义。

适用于商品的标准

(a) 各国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

芽孢杆菌发酵豆制品的产量稳步增长（见表 1 和表 2）。

表 1：日本纳豆国内产量和消费额（2016-2018 年）

（单位：分别为吨和日元）

	2016	2017	2018
纳豆产量（千吨）	248	257	261
纳豆支出（千日元）	3,135	3,229	3,537

来源：日本农林水产省与日本总务省

表 2：日本和韩国芽孢杆菌发酵豆制品的产量（2012-2015 年）

（单位：吨）

	2012	2013	2014	2015
日本	221,000	225,000	225,000	238,000
韩国	10,598	10,423	9,477	10,392
总计	231,598	235,423	234,477	245,392

来源：日本农林水产省和韩国食品药品安全部

亚洲芽孢杆菌发酵豆制品生产国的出口量也稳步增长（见表 3 和表 4）。此外，据报告，韩国对纳豆的需求不断扩大¹。

表 3：日本芽孢杆菌发酵豆制品的出口量和出口额（2012-2015 年）

（单位：分别为吨和美元）

	2012		2013		2014		2015	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
纳豆								
亚洲	142	996,491	161	933,402	190	987,146	201	921,488
北美洲	360	2,226,817	390	1,939,549	424	1,972,596	467	1,900,826
欧洲	73	476,190	54	241,496	66	231,569	84	308,264
拉丁美洲， 大洋洲	26	169,137	24	148,566	23	116,257	24	106,612
合计	601	3,868,672	629	3,263,012	702	3,307,561	745	3,237,190

来源：日本纳豆合作协会联盟开展的研究

¹ 摘自《产经新闻》（2019 年 1 月 31 日）（日语）<https://www.sankei.com/premium/news/190131/prm1901310003-n1.html>

表 4：韩国枯草芽孢杆菌发酵豆制品的出口量和出口额（2012-2015 年）

（单位：分别为吨和美元）

	2012		2013		2014		2015	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
清麴酱	61	156,039	33	156,113	40	187,770	39	295,553
其他发酵食品	0	6,858	1	9,486	3	24,558	0	293

来源：韩国食品医药品安全部

说明：未按进口区域/国家列出清麴酱的出口重量和出口额。

(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

亚洲区域生产国对芽孢杆菌发酵豆制品缺乏统一的质量要求，可能会影响这些商品的公平贸易。

(c) 国际或区域市场潜力

如上文表 3 和表 4 所示，近年来芽孢杆菌发酵豆制品的国际贸易稳步增长。

(d) 该商品标准化的可行性

芽孢杆菌发酵豆制品的标准应纳入质量和卫生方面的要素，这有助于保护消费者的健康和确保公平贸易。此外，明确基本成分和生产方法的定义可使本标准所涵盖的商品与其他商品区别开来。

(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

无现行标准。

(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

无。

(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

无。

5. 与食典战略目标的相关性

为芽孢杆菌发酵豆制品制定食典标准符合以下食典战略目标：

这符合《2020-2025 年战略计划》中的目标 1，即及时解决当前、新出现的和重大问题，特别是成果，即“食典委及时应对新出现的问题和成员的需要”。

6. 提案与其他现行食典文件的关系

该工作将考虑：

- 《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）
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）
- 《食品微生物标准制定和应用原则与准则》（CXG 21-1997）
- 食品农药残留委员会发布的农药残留最高限量相关数据库
- 《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）
- 《发酵黄豆酱区域标准（亚洲）》（CXS 298R-2009）
- 《丹贝区域标准（亚洲）》（CXS 313R-2013）

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

不需要。

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

不需要。

9. 完成新工作的拟定时间表

视亚洲协调委员会达成的一致意见，预计将通过两届亚洲协调委员会会议制定该标准，计划在 2024 年举行的食典委第四十七届会议上通过该标准。

程序	日期
批准新工作	2020 年 7 月
拟定标准草案，并分发以征求意见（步骤 3）	2020-2021
审议拟议草案（步骤 4）	2021
通过拟议草案（步骤 5）	2022
审议区域标准草案（步骤 7）	2023
最终通过为区域标准（步骤 8）	2024

芽孢杆菌发酵豆制品商品信息

表：亚洲现有芽孢杆菌发酵豆制品

国家	产品名称 (商品)	微生物名称	微生物宿主	产品概述	生产方法	外观 烹饪方法
日本	纳豆	纳豆芽孢杆菌	稻草等干草和/ 或空气。	除冷藏外，无二次加工。 过度发酵会散发臭味。	将纳豆芽孢杆菌加入蒸熟的 黄豆中，一般在 38-42℃的 温度下发酵 16-24 小时。 经发酵后，在温度为 10℃ 或 更低的冰箱中陈化。	将黄豆整齐地置于容器中， 表面可以看到白色的菌膜。 纳豆在食用前通常先搅拌至 粘稠状，然后加入酱油，搭配 白米饭生食。
韩国	清麴酱	芽孢杆菌， 包括枯草芽孢 杆菌	稻草等干草和/ 或空气	呈棕黄色固体形态，大部分 大豆保持其形状，而其中一些 可能在生产过程中被粉碎。 为便于保存、增加口感，可以 添加盐和/或其他调味料。 还以粉末或小颗粒等形式 广泛食用。	大豆在水中浸泡一定时间后 煮沸或蒸煮，然后主要由 枯草芽孢杆菌等芽孢杆菌 发酵，在通风良好的自然 条件下，在 40℃ 下发酵约 3 至 4 天。可根据预期用途 添加其他调味料。	最终产品看起来是偏褐的 琥珀色，并形成粘液。且表面 还可以看到白色菌膜。该产品 通常用作炖菜的主要配料， 煮熟后食用。但是，根据个人 喜好，可以与其他可选配料 一起生吃，也可以以粉末或 小颗粒等其他形式生产和食用。
中国	豆豉	枯草芽孢杆菌 其他芽孢 杆菌属， 如曲霉属	阔叶树树叶。 包括曲霉	某些豆豉在黑豆表面可以看 到棕褐色的菌丝膜。保留豆 粒形状。	黑豆蒸熟后加盐发酵。 经发酵后，在阴凉处晾干， 以减少水分。需要一个多月 完成。	表面布有黑棕色菌丝体。用作 烹饪配料和调味料，尤其用于 中国菜中。
尼泊尔 和印度	<i>Kinema</i>	枯草芽孢杆菌	浮游菌 香蕉和蕨类 植物等阔叶树 树叶	主要由黑豆制成，有粘性。	煮熟的大豆在研钵中轻轻 研磨。置于垫有蕨类植物 叶片的竹篮里，利用叶片上 的细菌发酵。将篮子放在 温暖的地方，如壁炉旁， 发酵两天。	粘性与纳豆相似。有些被 晒干。晒干后的 <i>Kinema</i> 浸泡 在水中，用作汤羹和煎制食品 的调味品。无盐发酵还含有 乳酸菌、肠球菌、酵母菌、 念珠菌、霉菌和地霉。不同 部族烹饪方法各异。

泰国	<i>Thua nao sa</i>	芽孢杆菌	浮游菌 阔叶树树叶， 如香蕉	呈黄褐色固态。大部分大豆保持其形状，而其中一些可能在生产过程中被粉碎。	大豆在水中浸泡一晚后煮 4-6 小时，捞出沥干后置于篮子中，上面盖上叶片。在 40°C 的温度条件下保持 2-3 天。	用作烹饪配料和调味料。
----	--------------------	------	----------------------	-------------------------------------	---	-------------

清麴酱
(韩国)



芽孢杆菌
包括枯草芽孢杆

豆豉
(中国)



枯草芽孢杆菌，
其他
(曲霉)

Kinema
(尼泊尔)



枯草芽孢杆



Thua nao sa

1. 纳豆照片



零售容器中的产品



产品内容



产品搭配米饭

2. 清麴酱食谱图例

<p>生清麴酱</p>	<p>清麴酱炖菜</p>	<p>清麴酱粉</p>	<p>清麴酱颗粒</p>

生清麴酱（无盐清麴酱）：与其他调味料和蔬菜搭配生吃。

清麴酱炖菜：作为主要配料，与蔬菜一起制成炖菜/酱汤食用。

粉末：经发酵后，将清麴酱晾干并磨成粉。

颗粒：清麴酱粉末与糙米或糯米粉混合，揉成面团，制成小颗粒，然后在低温下烘干。

3. 日本的纳豆出口量和出口额

国家	2017		2018	
	重量 单位：(公斤)	金额 单位：(千日元)	重量 单位：(公斤)	金额 单位：(千日元)
合计	1,751,620	956,574	1,827,374	981,765
韩国	226,008	104,172	229,453	99,758
中国	385,678	221,540	399,144	224,330
越南	7,290	5,755	11,995	9,226
泰国	50,253	30,351	60,256	35,800
新加坡	44,068	29,023	47,208	31,100
马来西亚	6,302	4,832	10,188	6,366
菲律宾	9,120	5,152	7,761	4,603
印尼	20,262	17,199	18,625	15,942
柬埔寨	848	647	323	309
老挝	410	252	-	-
缅甸	2,892	2,568	2,892	2,567
印度	-	-	457	258
巴林	-	-	264	214
阿拉伯联合酋长国	2,521	1,897	-	-
瑞典	734	648	-	-
英国	47,920	19,564	50,980	19,702
荷兰	8,258	7,499	9,362	8,311
比利时	8,950	4,866	8,556	4,870
法国	3,598	2,460	3,106	2,072
德国	35,260	20,446	35,199	19,330
瑞士	2,853	3,590	3,134	3,265
葡萄牙	-	-	291	221
西班牙	1,860	1,413	875	666
意大利	751	669	777	692
波兰	-	-	240	593
俄罗斯	-	-	612	576
加拿大	74,425	38,852	74,757	38,663
美国	694,669	364,308	747,314	388,084
墨西哥	3,958	2,512	3,770	4,037
巴西	18,514	9,279	14,009	6,409
吉布提	360	215	-	-
澳大利亚	71,388	43,086	68,721	41,797
新西兰	15,895	7,385	9,351	4,707
关岛	5,041	4,891	6,272	5,674
马里亚纳	843	908	683	914
帕劳	691	595	835	709

来源：日本财务省贸易统计数据。

附录 VI

项目文件

关于制定速冻饺子区域标准的提案

1. 标准的目的是与范围

速冻饺子区域标准旨在保护消费者健康，提高产品质量，促进公平贸易。目前，整个区域都没有速冻饺子的区域或国际标准。区域内部分国家发布了相关标准，但具体标准并不统一。制定此项标准有助于推动区域和国际贸易，解决消费者的食品安全关切。

2. 产品定义


速冻饺子是由面粉和成面团后制成薄皮，放入肉、海鲜、蛋、坚果、蔬菜等馅料（馅料重量不得超过饺子总重量的一定比例）后将面皮捏紧；制成的饺子应速冻处理。

中国的饺子种类繁多，见图1。



图 1：不同类型的中国饺子

国际市场上流通的速冻饺子有多种类型，见表1不同国家各种类型的速冻饺子。

图片	原产国	说明
	日本	饺子是日本最受欢迎的食品之一。

	越南	饺子通常以猪肉和虾肉为馅料。最重要的配料是一种特制的甜酸酱汁。
	韩国	泡菜饺子为韩国饺子。肉馅中可添加洋葱、姜、豆腐和辣白菜。
	俄罗斯	用面粉、鸡蛋和水和成面团。馅料可为牛肉、猪肉或羊肉，添加各种香料。
	尼泊尔，不丹 及印度	Momo 为尼泊尔、不丹和印度的一种小吃。

表 1：不同国家烹煮方式各异的饺子

速冻饺子在中国和世界其他地区广为流行。日本、美国、德国、波兰、俄罗斯、尼泊尔及其他国家都有类似的产品。尽管不同国家制作饺子的方式有所差别，都有各自的特点，但这些产品均是由面粉或其他富含淀粉的粉制成面团，将肉、蛋或蔬菜及其他材料作为馅料。

3. 标准相关性和时效性

根据相关行业协会的估算，速冻食品为全球增速最快的食品行业之一，年均增速在 15%至20%之间。作为速冻食品的重要构成，速冻饺子产量最高。近年来，速冻饺子的消费量也逐年增加。速冻饺子的生产采用了先进的生产工艺，产量逐年扩大，市场潜力巨大。

目前，食典委尚未制定速冻饺子的标准。贸易国之间没有统一的标准，产品质量要求不一，对区域贸易形成了很多障碍。制定速冻饺子区域标准有利于亚洲国家，因为速冻饺子的主要生产国、消费国和出口国都在亚洲。预计速冻饺子未来在国际市场上会有更大的消费需求和贸易潜力。

4. 需要考虑的主要方面

速冻饺子产品标准将依据《程序手册》中的《食典商品标准格式》草拟。拟定标准涵盖的主要方面包括：

- 适用范围；
- 说明；
- 基本成分和质量要素；
- 食品添加剂；
- 污染物；
- 卫生；
- 重量和计量；
- 标签；
- 分析和采样方法。

5. 对照《确定工作优先重点的标准》开展的评价

一般性标准

拟定标准应从健康、食品安全的角度保护消费者，确保公平食品贸易，同时兼顾发展中国家的需要。

新标准将着眼于以下方面，以期满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈；
- 改进产品质量，应对消费者对食品安全的关切；
- 清除贸易壁垒。

适用于商品的标准

a) 中国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

近年来，中国速冻饺子的生产量和贸易量都在逐年增多（见表2）。其中，2017年实现大幅增长，产量较同期增长28.5%，产值较同期增长28.4%。2014至2018年，中国速冻饺子产值分别增长了3.4%、3.9%、7.8%、28.4%和10%。

表 2：中国速冻饺子的产量和产值，2013-2018 年

年份	产量（吨）	产值（10 亿美元）
2013	857,987	2.58
2014	881,082	2.67
2015	983,475	2.81
2016	1,081,823	3.02
2017	1,390,005	3.89
2018	1,715,974	4.80

来源：中国相关行业协会估算。

在国际市场上，速冻饺子的贸易量快速增长。中国的速冻饺子主要出口至东南亚、北美、欧洲、香港、澳门以及其他国家和地区。自2015年起，中国速冻饺子的出口量就一直呈上升趋势（见表3）。2015年至2018年，速冻饺子的出口量年均增加25%，产品出口至17个国家，如日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡和德国。

表 3：2015-2018 年中国向部分国家/地区出口的速冻饺子数据

国家/地区	出口量：吨			
	2015	2016	2017	2018
欧洲	5,700	5,500	6,530	7,960
美国	2,550	3,200	3,900	4,933
澳大利亚	1,800	2,090	3,430	4,030
加拿大	1,700	1,506	1,998	2,100
马来西亚	260	271	286	293
日本	655	587	630	686
韩国	430	406	468	503
新加坡	525	603	589	831
其他地区	13,500	24,303	30,840	40,670
合计	26,530	38,466	48,671	62,006

来源：中国相关行业协会计算。

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

缺乏统一的商品标准给速冻饺子的区域贸易带来了影响，因而消费者健康和公平贸易也很难保证。

加工和消费方法的差异导致区域内速冻饺子的分类和质量要求各异。速冻饺子的区域标准有助于消除速冻饺子产品的质量问题的，解决消费者的安全关切，预计也将会扩大进口国和出口国的贸易机会。

c) 国际或区域市场潜力

目前，国际市场上速冻饺子的消费人群不断增长。速冻饺子的产量、出口量和国际贸易总量都在逐年增加。未来数年，速冻饺子的消费量也将快速提高。

2015年至2018年，速冻饺子的出口量年均增加25%，产品出口至17个国家，如日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡和德国（见表3）。

随着现代生活的节奏变快，速冻饺子的生产方式也逐渐由传统的手工制作转为了机械生产。相关调查表明，速冻饺子在速冻食品行业占据重要地位，产量约占所有速冻食品的30%，是最大类别的速冻食品。约65%的饺子出口都集中在本区域各国。

日本、新加坡、韩国、香港、澳门、台湾及区域内其他国家和地区，以及美国、加拿大、澳大利亚和部分欧洲国家都进口速冻饺子。

d) 该商品标准化的可行性

标准实施对引导行业健康发展和改进产品质量将起到积极的推动作用。目前，食典委尚未制定这个产品的相关标准。尽管《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）可为大部分冷冻食品提供指导原则，但其并不专门针对速冻饺子。因此，上述文件无法规范产品的配料、主要加工要求、质量指标、加工等方面。

拟议速冻饺子区域标准将在方方面面提出具体的要求，包括产品原料；配料；加工；理化指标、馅料比例、包装等质量指标；采样和分析方法；产品储存和运输的温度与环境；标签，及其他方面。产品的添加剂使用和污染物限量应符合当前相关食典文件的具体要求。

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

当前的《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）主要涵盖了加工、速冻过程及温度要求，但并未对速冻饺子的配料、工艺、指标、添加剂、加工设备和过程、卫生及质量要求作出规定。

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

拟定标准将涵盖速冻饺子的未加工和加工产品以及生产的卫生条件，故除拟定标准外无需单独制定其他标准。

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

没有。

6. 与法典战略目标的相关性

就《2020-2025年食典战略计划》而言，制定速冻饺子区域标准与具体目标1.1（了解需要和新出现问题）及具体目标1.2（对各项需要和新出现问题排列先后次序）密切相关。速冻饺子区域标准有助于提高亚洲消费者的食品安全水平，确保这种产品的公平国际贸易。

7. 提议与其他现行食典标准以及其他正在开展工作之间的关系

拟议标准将考虑到现行的适用食典准则文件，如：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969），
- 《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976），
- 《降低食品中化学品污染的源头控制措施操作规范》（CXC 49-2001），
- 《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985），
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）。

8. 明确专家科学建议的要求和可用情况

目前无需请求专家科学建议。

9. 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

目前无需请求外部机构提供技术支持。

10. 完成新工作的拟定时间表

视2019年亚洲协调委第二十一届会议审议情况，制定该项标准的提案将于2020年提交，供食典委审查批准。根据拟议时间表，整个进程将需要约5年时间。

程序	时间表
亚洲协调委第二十一届会议审议提案	2019
执行委员会开展关键审查，食典委批准新工作	2020
编写标准草案，并征求意见建议	2020-2021
亚洲协调委第二十二届会议审议标准草案	2021
食典委通过为标准草案	2022
亚洲协调委第二十三届会议审议标准草案	2023
食典委通过为区域标准	2024

附录 VII

项目文件

关于制定植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准的提案

标准的目的是与范围

植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准旨在保护消费者健康，确保产品质量，促进公平贸易。目前，区域贸易中没有关于本产品的区域或国际标准。本区域部分国家已经制定了植物叶片包裹熟制稻米产品的标准，但相关标准并不一致。制定植物叶片包裹熟制稻米产品的标准有利于推动区域和国际贸易。

1. 产品定义

本产品以糯米或其他稻米为主要原料，可添加或不添加豆子、坚果、肉、禽和蛋及其产品等馅料，通常情况下馅料部分不超过产品总重的 40%。产品由箬叶、苇叶、蕉叶、荷叶等叶片包裹成型，用棉线等材料捆扎，蒸熟或煮熟，确保满足产品的口味和口感要求。蒸煮之后，可采用真空包装、速冻或其他方法常温或低温保存。

这种植物叶片包裹的熟制稻米产品在中国叫粽子。中国的粽子制作过程见图 1。

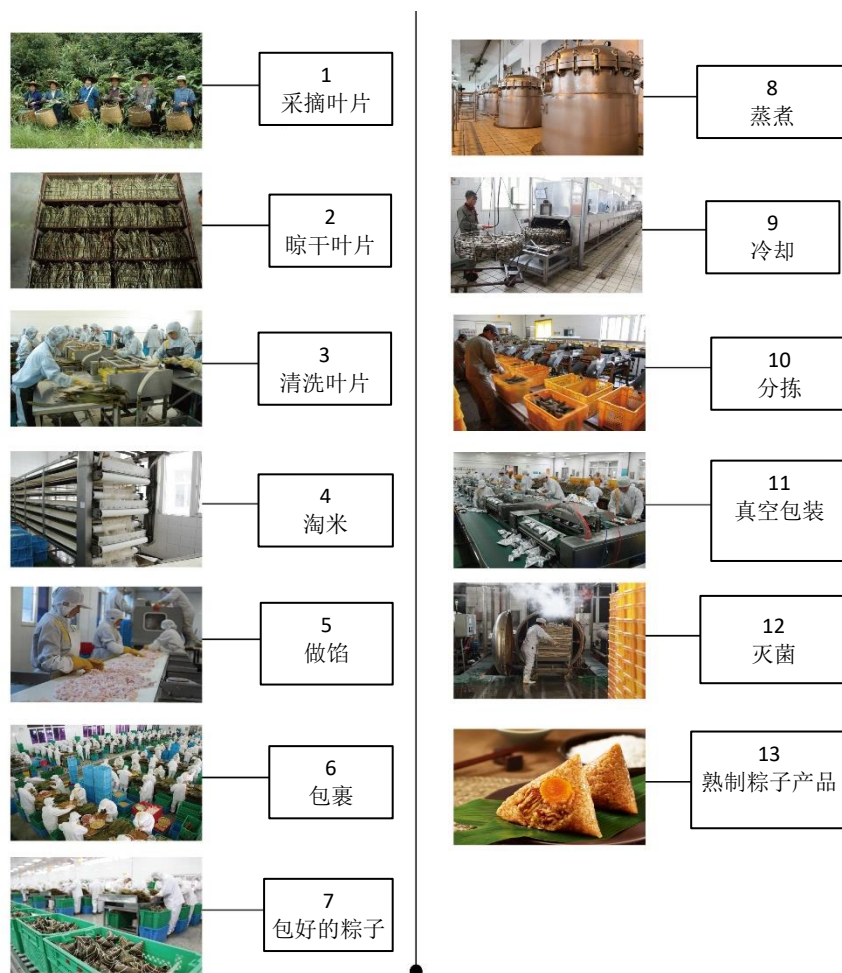


图 1：中国的粽子制作过程

不同类型的中国粽子见图 2。



图 2：不同类型的中国粽子

国际市场上也有很多类似产品，见表 1。

举例	原产国	说明
	日本	以非粘性稻米为主要原料，或混以其他配料。
	越南	糯米中包裹猪肉、豌豆、虾等配料，蒸熟或煮熟后配鱼露吃。
	菲律宾	糯米为主要原料，填充其他配料。
	泰国	Ba - Jang 由糯米和其他配料制成，如蘑菇、坚果、肉和蛋，然后用叶片包裹成型。捆扎后蒸熟食用。

	泰国	Khao Tom Mat 由糯米和其他配料制成，如椰浆、豆子、香蕉和芋头，然后用蕉叶包裹成型。捆扎后蒸熟食用。
	马来西亚	由糯米和椰浆制成，用蕉叶包裹。
	印度尼西亚	产品由蒸熟的白色糯米制成，蒸熟的糯米压平后，加入切得很薄的鸡肉，然后用蕉叶或其他叶片包裹起来。可以直接食用，也可以烤制或再次蒸制。
	印度尼西亚	米团加入椰浆、盐，可添加或不添加其他配料，放入竹筒中，上面盖上嫩蕉叶，烤制后食用。

表 1：国际市场上的相似产品

2. 标准相关性和时效性

相关数据表明，这种产品的贸易量逐年递增，产量也在不断增长。因采取了先进的生产工艺，产量快速提升，市场潜力很大。然而，由于贸易国之间没有区域标准，产品的区域贸易也面临着诸多障碍。

制定商品标准将为国际贸易带来便利。预计该产品未来在国际市场上会有更大的消费需求和贸易潜力。

3. 需要考虑的主要方面

植物叶片包裹的熟制稻米产品标准将根据《食典商品标准格式》草拟。《标准》将涵盖以下方面：

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

- 重量和计量；
- 标签；
- 分析和采样方法。

4. 对照《确定工作重点的标准》开展的评估

一般性标准

拟定标准应从健康、食品安全的角度保护消费者，确保公平食品贸易，同时兼顾发展中国家的需要。

新标准将着眼于以下方面，以期满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈；
- 改进产品质量，应对消费者对食品安全的关切；
- 清除贸易壁垒。

适用于商品的标准

a) 中国的生产量和消费量，以及各国之间的贸易量和贸易格局

- 2018年，中国的粽子产量为502,170吨。
- 中国是世界上最大的粽子出口国，粽子出口备案企业有180多家。近年来，中国粽子出口到20多个国家和地区，如美国、加拿大、澳大利亚、新西兰、日本、沙特阿拉伯、韩国、泰国、香港、澳门等。据中国相关行业协会估测，2016-2018年的销售总额分别达到3640万美元、3904万美元和4231万美元。
- 中国也是植物叶片包裹熟制稻米产品的进口国，主要进口来源国包括日本、韩国、马来西亚、澳大利亚、意大利、泰国、荷兰和丹麦等国。2018年，进口总量为257吨，进口额为279万美元（见表3）。
- 在国际市场上，植物叶片包裹熟制稻米产品的年均贸易额为1.1亿美元；随着产能提高，预计贸易额还将快速增长。中国、日本和韩国是植物叶片包裹熟制稻米产品的主要生产国和出口国。
- 植物叶片包裹熟制稻米产品的贸易量年均增速为10%。中国、东南亚国家、北美和欧洲国家也是主要的消费市场。

表 2：2018 年中国粽子向部分国家/地区的出口数据

出口口量：公斤；出口额：美元

国家/地区	出口量	出口额
美国	1,267,356	10,138,848
沙特阿拉伯	262,021	2,358,189
韩国	364,400	3,279,600
日本	380,742	2,958,678
加拿大	83,658	752,922
新加坡	90,145	631,015
澳大利亚	85,665	959,448
泰国	28,068	224,500
其他地区	2,618,485	21,016,280
合计	5,180,540	42,319,480

来源：中国相关行业协会估算。

表 3：2018 年中国从部分国家/地区进口的粽子数据

进口量：公斤；进口额：美元

国家/地区	进口量	进口额
马来西亚	56,000	616,000
韩国	53,208	585,288
智利	2,877	34,524
澳大利亚	17,014	187,159
日本	20,138	181,242
泰国	20,334	223,674
加拿大	10,483	115,318
其他地区	77,451	851,961
合计	257,505	2,795,166

来源：中国相关行业协会估算。

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

区域内各国对植物叶片包裹熟制稻米产品的分类标准不一。植物叶片包裹熟制稻米产品的适用标准或法规差别显著。如，产品使用的箬叶、苇叶等叶片，添加剂，消毒及真空包装措施的要求都不一样。

植物叶片包裹熟制稻米商品区域标准的缺乏阻碍了区域公平贸易，故制定这项标准能够确保提高产品质量，保护消费者健康，解决食品安全关切，减少贸易摩擦。

c) 国际或区域市场潜力

统计数据表明，近年来植物叶片包裹熟制稻米产品的需求不断扩大，预计未来还将稳步增长。2015年至2018年，植物叶片包裹熟制稻米产品的国际贸易总额分别为7193万美元、7907万美元、1.0707亿美元和1.1778亿美元，年均增长近10%。

国际贸易数据表明，该产品的全球需求量正在快速增长。随着科技进步和国际物流的发展，国际市场上将有越来越多来自各个国家、独具特色的传统食品。因此，跨区域购买也变得更加便捷。该产品易保存、有饱腹感、价格低且味道好，可作为日常食品，消费者人数和消费量都将保持增长态势。

d) 该商品标准化的可行性

中国十多年前就已经制定了这个产品的国家标准。标准实施对引导行业健康发展和改进产品质量起到了积极的推动作用。可以看出，本产品标准化具备可行性。

目前，食典委尚未制定关于这个产品的标准。尽管《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976）可为大部分冷冻食品提供指导原则，但其并不针对具体产品。

拟定标准将在多个方面提出具体要求，包括原料，如糯米和植物叶片；产品配料和配料类型；产品加工工艺，如烹制温度、时间和压力；加工过程管理；质量指标（含水量、脂肪、蛋白质、馅料等）；采样和分析方法；产品保存和运输的温度和环境；产品标签等。产品中添加剂的使用和污染物的限制将符合食典委当前相关文件的要求。

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

目前没有专门针对植物叶片包裹熟制稻米产品的现行标准。

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

拟定标准将涵盖未加工和加工产品以及生产的卫生条件，故除拟定标准外无需单独制定其他标准。

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

没有。

5. 与法典战略目标的相关性

就《2020-2025年食典战略计划》而言，制定植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准与具体目标1.1（了解需要和新出现问题）及具体目标1.2（对各项需要和新出现问题排列先后次序）密切相关。植物叶片包裹熟制稻米产品区域标准有助于提高亚洲消费者的食品安全水平，确保这种产品的公平国际贸易。

6. 提议与其他现行食典标准以及其他正在开展工作之间的关系

拟议标准将考虑到现行的适用食典准则文件，如：

- 《食品卫生通用原则》（CXC 1-1969），
- 《速冻食品加工处理操作规范》（CXC 8-1976），
- 《降低食品中化学品污染的源头控制措施操作规范》（CXC 49-2001），
- 《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985），
- 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995），
- 《建议分析和采样方法》（CXS 234-1999）。

7. 明确专家科学建议的要求和可用情况

目前无需请求专家科学建议。

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

目前无需请求外部机构提供技术支持。

9. 完成新工作的拟定时间表

视 2019 年亚洲协调委第二十一届会议审议情况，制定该项标准的提案将于 2020 年提交，供食典委审查批准。根据拟议时间表，整个进程将需要约 5 年时间。

程序	时间表
亚洲协调委第二十一届会议审议提案	2019
执行委员会开展关键审查，食典委批准新工作	2020
编写标准草案，并征求意见建议	2020-2021
亚洲协调委第二十二届会议审议标准草案	2021
食典委通过为标准草案	2022
亚洲协调委第二十三届会议审议标准草案	2023
食典委通过为区域标准	2024