

# 食品法典委员会



联合国粮食及  
农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)-[www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

议题 7

CX/CAC 24/47/18 Rev1

2024 年 11 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

瑞士日内瓦，国际会议中心

2024 年 11 月 25-30 日

### 食典委秘书处提出的法典文本编辑性修正

1. 本文件中，食典委秘书处列出为改善法典标准在编辑方面的一致性和准确性而提出的编辑性修正。食典委秘书处是在食品法典委员会第四十六届会议召开后发现需要进行上述编辑性修正。
2. 请食典委第四十七届会议注意到附录 I 所列编辑性修正。
3. 请食典委第四十七届会议批准附录 II 所列编辑性修正。

## 附录 I

## 法典标准的编辑性修正

标准 (编号)	章节	原文本	修正后文本
《枣类标准》 (CXS 143-1985)	3.3 (b)	《食品法典》第 13 卷	《分析和采样建议方法》(CXS 234-1999)
《高粱米标准》 (CXS 172-1989)	3.2.3	猪屎豆 ( <i>Crotalaria</i> spp.)	猪屎豆属 ( <i>Crotalaria</i> spp.)
	附件“缺陷” (总计), 瑕疵籽粒	缺脚注“i”	插入脚注“i”, 内容如下:“最大 缺陷数包括本附件 和标准第3.2.2节中 所列数量。”
《部分罐装柑橘 水果标准》 (CXS 254-2007)	2.1(a)	“利用洗净的成熟 饱满的葡萄柚 ( <i>Citrus paradise</i> Macfadyen) 制成”	“利用洗净的成熟 饱满的葡萄柚 ( <i>Citrus paradisi Macfadyen</i> ) 制成”
《脱水椰米标准》 (CXS 177-1991)	3.2.4	在 0.3% m/m、 4% m/m、2.5% m/m 和 15 片/100 克前 有符号£	用符号≤替换在 0.3% m/m、 4 m/m、2.5% m/m 和 15 片/100 克 前面的符号£
《番茄罐头标准》 (CXS 13-1981)	2.3	“不是完整”的形式	“非完整”形式
《食用菌及其 制品标准》 (CXS 38-1981)	2.1.8	“200 微米”网	“200 微米” 网眼“筛”
《速冻树莓标准》 (CXS 69-1981)	3.2.2	拆射计	折射计
《核果罐头标准》 (CXS 242-2003)	3.2.1.6 表 (c) 李子 罐头/樱桃罐头 (i) 瑕疵和修剪	3 30% m/m	30% m/m
《鱼油标准》 (CXS 329-2017)	表 1	非检测	不可检测

附录 II**A. 《食品添加剂通用标准》（CXS 192-1995）拟议编辑性修正**

## 1. 提请食典委秘书处注意：

- a) 由于疏忽，二磷酸二钾（INS 450(iv)）被列入注释 475。
- b) 注释“CS 262-2006（仅作为抗结剂，见 CXS 262-2006 中的功能分类表）”与表 3 中的琼芝属海藻制品（PES）（INS 407a）、果胶（INS 440）、醋酸钾（INS 261(i)）、碳酸钾（INS 501(i)）、柠檬酸二氢钾（INS 332(i)）有关，该注释名括号内的案文有误（正确的注释名“CS 262-2006（仅在干酪块中使用）”纳入 CX/FA 23/53/6）。

## 2. 因此，提议对 CXS 192-1995 进行如下的编辑性修正：

- a) 将二磷酸二钾（INS 450(iv)）从注释 475 中删去。注释 475 应为如下所示：

475 除在符合《方便面标准》（CXS 249-2006）的产品中使用外：磷酸二氢钠（INS 339(i)）、磷酸氢二钠（INS 339(ii)）、磷酸三钠（INS 339(iii)）、磷酸二氢钾（INS 340(i)）、磷酸氢二钾（INS 340(ii)）、磷酸三钾（INS 340(iii)）、磷酸二氢钙（INS 341(i)）、磷酸氢钙（INS 341(ii)）、磷酸三钙（INS 341(iii)）、二磷酸氢二钠（INS 450(i)）、磷酸三钠（INS 450(ii)）、二磷酸四钠（INS 450(iii)）、二磷酸四钾（INS 450(v)）、磷酸二氢钙（INS 450(vii)）、三磷酸五钠（INS 451(i)）、三磷酸五钾（INS 451(ii)）、聚磷酸钠（INS 452(i)）、聚磷酸钾（INS 452(ii)）、聚磷酸钙钠（INS 452(iii)）、聚磷酸钙（INS 452(iv)）和聚磷酸铵（INS 452(v)）仅用作保湿剂，单用或混用，剂量为 2 000 毫克/公斤，以磷计。

- b) 使用“CS 262-2006（仅在干酪块中使用）”替代与表 3 中的琼芝属海藻制品（PES）（INS 407a）、果胶（INS 440）、醋酸钾（INS 261(i)）、碳酸钾（INS 501(i)）、柠檬酸二氢钾（INS 332(i)）有关的注释名“CS 262-2006（仅作为抗结剂，见 CXS 262-2006 中的功能分类表）”。

**B. 《良好动物饲养规范》（CXC 54-2004）拟议编辑性修正****脚注 5**

1. 第 4.2 节“标签”第 11 段指出：“本小节不适用于利用现代生物技术生产的饲料和饲料原料的标签。<sup>5</sup>”
2. 相关的脚注（5）指出：“是否标明以及如何标明利用现代生物技术生产的饲料和饲料原料，还有待食品标签方面的进展，目前正由食品标签法典委员会审议”。
3. 食品标签法典委员会并未制定任何有关动物饲料的指南。《与现代生物技术食品标签相关的食典委文件汇编》（CXG 76-2011）规定的是食品相关事宜，而非饲料。
4. 因此，食典委秘书处建议删去脚注 5。

**脚注 12**

5. 第 6 节“饲料和饲料原料的农场生产和使用”第 53 段指出：“为确保供人类食用的食品安全，应适用良好农业规范 12（……）。”
6. 相关的脚注（12）指出：“有关该定义的准则目前正由粮农组织制定”。
7. 由于粮农组织没有一项关于良好农业做法的具体准则，而是有多项涉及不同商品的准则，食典委秘书处建议删除脚注 12。