



议题 9

CX/CAC 12/35/10

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

第三十五届会议

2012年7月2-7日，意大利罗马

各法典委员会及特别工作组提交食典委的事项

审议进一步开展加工奶酪相关标准制定工作的可能性

(本文件由乳和乳制品法典委员会和食典委秘书处编写)

背景

1. 食典委第三十四届会议曾同意在下届会议之前，暂时不就终止加工奶酪标准制定工作做出决定，并要求食典委秘书处与乳和乳制品法典委员会主席密切合作，编写一份通函，探讨开展下一步工作的可能性。因此，分发了 CL 2011/20-CAC/MMP 号文件，邀请各国就这些产品的贸易相关问题提供详情，并就这些产品相关的范围、内容及技术规格等问题提供答复，以推动进一步讨论是否有必要制定有关加工奶酪的新标准。

答复概览

2. 共收到 21 个成员国、1 个成员组织及 1 个观察员组织对通函的答复¹。附件 1 为各成员对通函各项问题的答复汇总。本文件对这些答复进行分析，方便就此开展进一步审议。

贸易问题

3. 多数答复（14 份）指出，不存在由于法规各异或缺乏标准或法规要求而引起的重大贸易问题。这些答复方中包括一些加工奶酪的出口大国。

4. 认为存在国际贸易问题的成员（9 个）提出的理由如下：

- 进口加工奶酪标签提供信息不充分或不准确，导致消费者无法确定所购产品的性质，可能被人造产品或奶酪含量较低的产品误导；
- 进口国标准各异，导致因生产不同配方而使生产成本上升，同时导致营销成本增加；

¹ 阿尔及利亚、澳大利亚、加拿大、哥伦比亚、哥斯达黎加、古巴、厄瓜多尔、埃及、欧盟、法国、伊朗、日本、肯尼亚、立陶宛、墨西哥、新西兰、菲律宾、波兰、斯洛伐克共和国、瑞士、美国、乌拉圭和国际乳业联盟（IDF）。可从以下网址查阅就 CL 2011/20 CAC/MMP 号文件提出的各项意见汇总的电子版，各项意见均为原文：
[ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/cac35/cac35_10_app2x.pdf](http://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/cac35/cac35_10_app2x.pdf)。

- 进口国没有相关标准，导致难以获得该产品的销售许可；
- 几乎没有可供各国参照的国家标准和国际标准来确保产品安全和质量、保护消费者和生产者利益，使执法和打假部门缺少依据；
- 各国要求各异，即便在采用法典标准的国家之间也存在差异，对销售造成障碍；
- 产品的成分构成各异；有些产品不符合最低要求；有些用植物脂代替或部分代替乳脂；有些添加少量淀粉作为原料；
- 发放卫生证书和销售许可证时，缺乏可参照的相关资料。

食典委是否应该进一步开展工作，制定一项（或多项）加工奶酪标准？

5. 二十三个就通函做出答复的成员及观察员组织中，有十四个不赞成进一步开展工作制定此项标准，有九个支持继续开展工作，就加工奶酪制定一项或多项法典标准。其中一个成员建议将每个区域的需求记录存档，一个成员支持为近东制定一项区域标准。

标准的基础（加工奶酪的范围、内容及技术规格）

6. 我们要求那些认为应该进一步开展工作制定标准的各方就有必要制定国际标准的每种产品提出具体意见或建议，包括范围、产品成分、奶酪含量、允许添加的乳制品、允许添加的非乳制品、允许添加的其它成分、技术规格及标签规定等。

7. 对问卷中这一部分的答复内容各异，其中有些是关于制定奶酪标准的较笼统的建议，有些则是较详尽的建议，包括范围、产品详情和成分等。答复中还包括就具体标准提出的建议，包括加工奶酪、巴氏杀菌加工奶酪、超高温灭菌加工奶酪、涂抹用加工奶酪、加工奶酪制品、特种奶酪和含有非乳脂成分的人造加工奶酪。一个成员建议制定一项通用标准来囊括所有类型的加工奶酪。另一个成员则建议为经过不同热处理的产品制定不同的标准。

8. 四份答复（哥伦比亚、哥斯达黎加、厄瓜多尔和乌拉圭）提出了详细的起草建议，分别针对(a)一种或多种加工奶酪或可涂抹加工奶酪；(b)加工奶酪制品。哥斯达黎加的建议得到了古巴的支持。四份起草建议中有三份以已撤销的标准为基础（CODEX/STAN 285/1978、CODEX/STAN 286/1978 和 CODEX/STAN 287/1978，已做变动）。

提议制定标准的其它理由

9. 一些国家为进一步开展此项工作提出了详细的具体理由。这些理由包括：加工奶酪生产及贸易量可观并呈增长趋势，相关法规各异，需要有标准来确保消费者健康和防止欺诈，确保公平贸易。还有人指出，加工奶酪是乳蛋白的一个来源，制定相关标准有助于满足消费者期望。

关于所提议标准接受度的理由

10. 问卷要求提议制定标准的各方在充分考虑乳和乳制品法典委员会及食典委以往讨论情况的前提下，具体解释此项标准能在国际上得到接受的理由。各方提出的理由包括：

- 各国缺乏资源，难以制定出有科学技术依据的标准；
- 准则将有助于鼓励生产技术创新，促进贸易和技术分享；
- 标准将有助于明确所需的功能特征，如热稳定性。

分析及结论

11. 答复的多数成员不赞成就加工奶酪继续开展工作。这些成员中多数为加工奶酪的主要生产国和出口国，他们认为这些产品没有遇到较大的贸易问题。

12. 支持继续开展工作的成员国认为，需要国际标准来统一这些产品的成分构成、产品详情及标签，帮助各国制定国家标准，促进边境监管。虽然这些国家对制定国际标准感兴趣完全可以理解，但必须先参照以下关键要点对这些建议进行认真分析：

- 所发现的问题是否构成进一步开展工作的充分理由，开展新工作的建议是否符合食典委《确定工作重点的准则》，特别是针对商品的标准；
- 制定国际标准是否为解决问题的最佳手段；
- 提议的草案是否能在考虑乳和乳制品法典委员会过去较长时间里就此开展过的工作的前提下，成为制定加工奶酪国际标准的新的、可行的方案。

确定工作重点的标准和适用于商品的标准

13 已经按照食典委《确定工作重点的准则》和《确定工作重点准则的应用导则》（适用于商品的标准），对各国在呼吁进一步开展工作时提供的相关信息进行了审核。对各国答复进行分析后，总结如下：

产量、消费量及贸易量

14. 尽管有些国家担心加工奶酪贸易中实际存在或可能出现贸易壁垒，但这些产品的产量及贸易量在世界各地均呈稳定增长趋势，且主要生产国及出口国也认为不存在重大贸易问题。产量及贸易量较大并不一定说明有必要就此制定标准。贸易中有很多其它加工产品也没有具体标准，加工奶酪的主要进口国和出口国（澳大利亚、加拿大、欧盟、日本、新西兰和瑞士）也都认为不存在任何具体的贸易障碍，因此没有必要就此制定国际标准。

各国法规各异以及由此引起的或潜在的国际贸易障碍

15. 认为有必要制定加工奶酪国际标准的各方提出的理由是，各国国家法规各不相同，或缺乏此类国家法规。哥伦比亚指出，由于缺乏自愿性或强制性标准，向厄瓜多尔及秘鲁出口时遇到问题。乌拉圭报告说，虽然加工奶酪能在南方共同市场（MERCOSUR）内部按照有关巴氏杀菌或超高温灭菌加工奶酪特性及质量的区域技术规则进行自由贸易，但由于各国要求不同，在南方共同市场以外的贸易则遭受障碍。

16. 尽管如此，从拉丁美洲区域各国提供的贸易统计数字看，加工奶酪的贸易量近年来一直在稳定增长。尽管世界各地关于加工奶酪的标准和要求的确各不相同，但从贸易数据看，这种情况似乎并没有对这些产品的国际贸易带来任何严重影响。通过制定国际标准可能无法解决由于各国法规不同或缺乏国家法规而导致的相关问题，因为此类法规必须较为笼统，这样才能涵盖目前正在贸易的各种不同产品，才能给产品开发和创新留出余地，而生产商和经销商则仍需要按照各自市场的具体需求去设计产品。事实上，这一做法曾经是乳和乳制品法典委员会多次工作组会议上讨论的方案之一，但最后未能达成结果，原因就是各国都坚持要使相关规定能严格遵循各自的相关国家标准。

该商品标准化的可能性

17. 尽管乳和乳制品法典委员会曾在较长时间里尽力促成各方就此达成共识，但最终仍未能就加工奶酪相关的核心内容达成一致意见。就文件 CL 2011/20-CAC/MMP 的答复中提出的具体标准起草建议也没有为下一步工作提供新的或可行的方案。有三份建议以原先被撤销的标准为基础。这几项标准之所以被撤销，是因为内容上已经过时，技术上不够合理。例如，标准没有将加工奶酪和加工奶酪制品区分开来，因为确定每种产品中奶酪含量的方法相互之间并不一致。

18. 另外值得注意的一点是，有四份答复就加工奶酪标准的核心内容提出了具体的建议（奶酪含量、使用的具体配料和产品描述），但这些建议和乳和乳制品法典委员会各工作组曾在长达 14 年的九场会议过程中争论不休的内容完全一样。这些建议中包括有关加工奶酪生产过程中奶酪含量和使用各种配料（如淀粉、明胶）的规定。而这些恰恰就是乳和乳制品法典委员会无法达成国际共识的内容/领域。建议中还体现了各方对这些产品的不同看法。收到的最新建议并没有就进一步开展工作提出任何新的或可行的方案。

19. 制定区域标准也可能会面临和制定国际标准同样的问题，并可能会对全球范围内进行贸易的这一产品带来潜在的壁垒。从乌拉圭的答复中就可以看出这一点，据称在拉丁美洲区域就存在各不相同的标准/要求。无论如何，鉴于加工奶酪贸易为全球性，因此，制定区域标准是否具有意义或价值值得质疑。食典委各成员也在区域标准的价值问题上各执己见，这一点从各区域协调委员会的意见中就可以得到证实。

20. 目前情况下，靠为加工奶酪制定国际标准可能无法解决各方提出的问题。制定关于加工奶酪的具体标准很难在现有食品法典标准所提供的保护基础上再带来任何新的价值。据了解，已撤销的标准只在很少几个国家里被采纳，而几乎没有被行业实际采用。

现有或拟议通用标准中对消费者保护及贸易等主要相关问题的涵盖情况

21. 好几项现有食典标准与加工奶酪相关。《乳制品术语使用通用标准》（CODEX STAN 206-1999）和《预包装食品标签通用标准》（CODEX STAN 1-1985）与该产品的名称及标签相关，而《奶酪通用标准》（CODEX STAN 283-1978）和具体奶酪品种的相关标准则与原材料相关。还有其他通用标准涉及卫生、食品添加剂、污染物、分析及抽样方法等，都能就加工奶酪的各项具体内容提供指导。事实上，这些标准完全适用于加工奶酪及多类其它加工食品。

结论

22. 就通函提出的建议中再次突出了乳和乳制品法典委员会就此项开展的长达 14 年的讨论中遇到的同一问题。正如加工奶酪拟议标准草案实体工作组在其上一次会议报告²第 11 段中指出，“制定这一国际标准的根本难度在于该标准必须涵盖加工奶酪中品种繁多的产品，而同时又要留出创新余地”。事实上，我们所说的加工奶酪只是一种笼统的说法，涵盖了成分、功能各不相同的多种产品。目前全球各地市场上开发和销售的产品都是传统做法、消费者口味与偏好、技术进步和功能特点等因素共同作用的结果。在全球销售的品种繁多的加工奶酪产品恰好证明了产品创新和市场推动增长的影响。其实在很多方面，加工奶酪及其相关产品与世界各地超市里销售的各种其它加工食品并没有多大差别。没有法典标准看起来并没有影响这些产品的生产及贸易。与此相关的消费者健康和安全问题已经在现有的横向标准中得以涵盖，专门针对这一商品制定标准几乎已经没有必要。同样，与标签、产品描述和营养成分说明等相关的通用标准也能解决为各国国内立法提供支持和为消费者提供信息等问题。

23. 总之，就通函提出的各项建议并没有提出任何新的或可行的方案，作为继续就制定一项或多项加工奶酪相关法典标准开展工作的基础。按照食典委《确定工作重点的准则》和《适用于商品的标准》，要想继续就加工奶酪开展工作很难找到充分理由。就很多核心问题尚未达成国际共识，如奶酪含量、明胶、淀粉等各种配料的使用、标签及产品描述。虽然对于一些进口国和出口国来说，缺乏加工奶酪相关商品标准可能会造成一定困难，但各国完全可以充分利用关于食品卫生、食品标签、食品添加剂及污染物等的多项横向标准，解决产品描述和消费者信息等关键问题。缺乏与加工奶酪相关的具体标准并不会带来任何食品安全方面的问题。解决相关国家合法权益，确保在该国市场上销售的

² 加工奶酪拟议标准草案实际工作组报告，文件 CX/MMP 10/9/4，2009 年 8 月。

加工奶酪能符合特定要求（如最低蛋白质含量，说明其中的乳制品或非乳制品成分）的一个办法就是通过制定国家层面的具体法规。

建议

24. 建议食典委第三十五届会议注意根据最新分析得出的以下各项结论：

- i. 就通函提供了答复的多数国家没有发现加工奶酪产品国际贸易中存在任何重大障碍或问题；
- ii. 目前国际贸易中的加工奶酪及其相关产品种类繁多，其成分及功能特征各不相同，难以标准化；
- iii. 对四份就制定加工奶酪法典标准提出的建议进行分析后，发现并没有提出新的或可行的开展进一步工作的方案，实际上建议中提到有关加工奶酪的核心内容（奶酪含量和添加剂及稳定剂的使用）的建议各不相同，而这恰恰都是乳和乳制品法典委员会长期以来一直无法达成共识的内容；
- iv. 现有的食典标准（包括通用标准和通用商品标准）已经就此类产品的健康及安全以及供消费者了解信息的标签等必要问题提供了充分的指导；
- v. 各国可选择通过国家法规对成分要求作出具体规定，如最低蛋白质含量，以实现具体营养目标；
- vi. 收到的答复和建议中并没有就制定加工奶酪标准提供新的或可行的方案。

对文件“CL 2011/20-CAC/MMP – 加工奶酪”的答复汇总

1. 提交了意见的成员及国际组织名单：

共有 21 个成员国、1 个成员组织和 1 个观察员组织提交了答复。

第 1 部分：关于与加工奶酪贸易相关的贸易问题的详细信息

1. 详细说明已出现的与加工奶酪相关的贸易问题，包括国名：

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	进口加工奶酪的标签问题
2.	澳大利亚	加工奶酪在国际贸易中能自由贸易。未发现国际贸易中存在任何问题或障碍。
3.	加拿大	未发现任何重大问题
4.	哥伦比亚	因为缺乏自愿性标准、立法或国际参考框架，在厄瓜多尔和秘鲁出现销售问题。在哥伦比亚没有发现生产及销售相关问题。
5.	哥斯达黎加	与中美洲、加勒比及北美进行贸易过程中，由于缺乏统一的设计、成分及标签标准，导致进口国及出口国均面临重新调整带来的成本。这一问题近年来随着贸易量增加显得尤为突出。人造加工奶酪也在这些市场上销售。
6.	古巴	撤销相关食典标准后，在国际层面缺乏参考标准。
7.	厄瓜多尔	厄瓜多尔正在参照 286 号食典标准制定国家标准，目前已进入最后确定阶段。需要为加工奶酪及类似产品制定食典标准。这有利于奶酪生产商、消费者及各国主管部门。最好能区分以乳为原料的产品和其它含有非乳配方的产品，以便创建公平贸易条件，避免标签对消费者产生误导。
8.	埃及	未发现任何重大问题
9.	欧盟	欧盟在进出口中均未发现重大贸易问题
10.	法国	法国在进出口中均未发现贸易问题
11.	伊朗	A – 伊朗采用菲达奶酪做主要原料，价格较高，竞争激烈 B – 人造奶酪未在标签上准确反映，消费者比较价格
12.	日本	未确认存在贸易问题
13.	肯尼亚	未发现问题，但缺乏标准对于国产及进口加工奶酪均是一个挑战。
14.	立陶宛	---
15.	墨西哥	未发现问题。
16.	新西兰	未发现明显问题。关于消费者保护及公平贸易已有其它食典标准。
17.	菲律宾	不适用
18.	波兰	主管部门未报告在进出口中出现贸易问题。

	答复国家	内容
19.	斯洛伐克共和国	无贸易问题
20.	瑞士	未由于缺乏标准而出现贸易问题。美国市场要求提供食品安全声明，但这并未成为一项贸易限制。
21.	乌拉圭	在南方共同市场（MERCOSUR）地区，生产商必须针对每个国家调整配方及标签。
22.	美国	未发现问题
23.	国际乳业联盟(IDF)	未发现任何重大问题

详细说明立法各异对加工奶酪贸易造成的具体问题：

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	无关于加工奶酪的国家法规。负责监督及防止欺诈的主管部门参照食典标准。
2.	澳大利亚	---
3.	加拿大	---
4.	哥伦比亚	本区域很少有国家标准；由于各国要求不同，阻碍了产品在大多数采纳食典标准的国家中销售。
5.	哥斯达黎加	1. 产品成分不同（脂肪、蛋白质含量或湿度） 2. 一些产品未达到最低要求，如用非乳原材料代替乳制品。 3. 各国在消费者健康和生产商利益保护方面缺乏可参考的食典规则。
6.	古巴	古巴目前在确保产品安全和质量以及保护商业利益方面缺乏可参考的国际标准。
7.	厄瓜多尔	不适用
8.	埃及	无问题迹象
9.	欧盟	未发现由于立法各异造成贸易问题
10.	法国	未发现由于立法各异造成贸易问题的案例
11.	伊朗	配方及技术不同影响产品价格。 标签内容不充分意味着消费者无法辨认仿奶酪，导致对价格认识不清。
12.	日本	未确认存在贸易问题
13.	肯尼亚	无
14.	立陶宛	同样配方的产品在不同进口国有不同的标签要求，如关于名称、营养成分说明。
15.	墨西哥	墨西哥无官方标准。采用通用标准，无贸易问题。
16.	新西兰	无明显问题。关于消费者保护及公平贸易已有其它相关食典标准。
17.	菲律宾	不适用
18.	波兰	无贸易问题

	答复国家	内容
19.	斯洛伐克共和国	未发现贸易问题
20.	瑞士	---
21.	乌拉圭	乌拉圭采用南方共同市场的加工奶酪标准。进口国规定各异对出口造成了障碍，因为出口产品必须同时符合南方共同市场标准和进口国标准。各公司必须按照进口国规定重新调整配方。
22.	美国	未发现任何国际贸易问题。
23.	国际乳业联盟 (IDF)	未发现任何重大问题。

详细说明由于缺乏立法导致加工奶酪贸易出现问题的具体情况（指出出现问题的国家名称）：

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	没有阿尔及利亚本国法规及食典标准给销售及贸易带来了技术规格方面的问题：主要是用植物油脂代替或部分代替乳脂和添加少量淀粉。
2.	澳大利亚	---
3.	加拿大	---
4.	哥伦比亚	因为缺乏自愿性标准、立法或国际参考框架，在厄瓜多尔和秘鲁出现销售问题。在哥伦比亚没有发现生产及销售相关问题。
5.	哥斯达黎加	国内市场存在不符合最低成分要求的产品（如使用非乳脂原材料、脂肪、蛋白质含量或湿度），这会误导消费者，导致不公平竞争。
6.	古巴	销售前发放许可证时十分需要食典标准。如没有食典标准，市场上可能出现不符合要求的产品。
7.	厄瓜多尔	立法缺失经常在奶酪产品的生产、进口、销售以及申请卫生证明和销售许可时带来问题，因为无法就产品的安全性及具体属性找到参考资料。
8.	埃及	未发现重大问题。
9.	欧盟	未发现由于立法缺失造成严重问题。
10.	法国	未发现由于立法缺失造成问题。
11.	伊朗	配方及技术各异、标签错误、对各类不同的加工奶酪采用统一标签等问题会影响贸易。
12.	日本	未确认存在贸易问题。
13.	肯尼亚	无，因为没有相关标准或准则。
14.	立陶宛	---
15.	墨西哥	未发现问题。
16.	新西兰	无明显问题。关于消费者保护及公平贸易已有其它相关食典标准。

	答复国家	内容
17.	菲律宾	不适用
18.	波兰	未收到任何关于贸易问题的报告。
19.	斯洛伐克共和国	未发现问题
20.	瑞士	---
21.	乌拉圭	---
22.	美国	未发现任何国际贸易问题。
23.	国际乳业联盟(IDF)	国际贸易中未发现任何重大问题。

第 2 部分：关于加工奶酪的范围、内容及技术规格的详细信息

你认为食典委是否应该进一步开展工作，为加工奶酪制定一项（或多项）标准？

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	很有必要制定标准和规范，以防止欺诈，加强监督。
2.	澳大利亚	不赞成在此时制定国际标准或区域标准。乳和乳制品法典委员会已尽最大努力制定一项标准，但仍无法就成分达成一致意见。
3.	加拿大	不赞成继续开展相关工作：缺乏共识，且贸易中未发现重大问题。乳和乳制品法典委员会无法解决一些根本问题。市场上销售的加工奶酪品种繁多。
4.	哥伦比亚	是，应该重新恢复对加工奶酪及加工奶酪制品相关标准的修订工作。
5.	哥斯达黎加	是，已提出两条标准。
6.	古巴	食典委应该进一步开展工作。
7.	厄瓜多尔	是，食典委应该进一步开展工作，至少为加工奶酪制定两项技术标准。
8.	埃及	否。进一步开展工作也不太可能有结果。食品安全问题已由横向食典标准涵盖。支持乳和乳制品法典委员会的意见。
9.	欧盟	不赞成继续开展工作制定标准。不可能在乳和乳制品法典委员会中达成共识，国际贸易中不存在问题，不应该浪费食典委稀缺的资源。
10.	法国	不赞成继续开展工作。不可能在工作组中达成共识，未来也不太可能，国际贸易中不存在问题。
11.	伊朗	是，区域标准对贸易有利，还需要一项有关人造加工奶酪的标准。
12.	日本	支持乳和乳制品法典委员会关于终止工作的决定。国际市场上加工奶酪品种繁多，很难制定出一项全面的标准。
13.	肯尼亚	是，应制定一项能涵盖所有类型加工奶酪的全面标准。
14.	立陶宛	是
15.	墨西哥	不一定，但可以将不同地区的需求记录下来。
16.	新西兰	否。乳和乳制品法典委员会无法就标准的重要内容达成一致意见，进一步开展工

	答复国家	内容
		作不太可能有任何结果。
17.	菲律宾	不赞成进一步开展工作。各国立法各异，乳和乳制品法典委员会无法达成共识。
18.	波兰	不赞成进一步开展工作。乳和乳制品法典委员会无法达成共识，不存在贸易问题。制定区域标准不合法典程序，可能导致贸易壁垒。
19.	斯洛伐克共和国	否。无法达成共识。
20.	瑞士	否。乳和乳制品法典委员会无法达成共识。没有必要制定区域标准，因为该产品的生产及贸易遍布全球。
21.	乌拉圭	是，应按照功能、口味及热处理方法等不同类别制定一项标准。考虑为采用非乳脂成分的低乳脂含量产品单独制定一项标准。
22.	美国	否。支持乳和乳制品法典委员会决定终止相关工作及撤销现有标准的决定。目前参与贸易的产品并没有反映出有标准，也未发现存在或可能出现贸易障碍。
23.	国际乳业联盟(IDF)	否。乳和乳制品法典委员会无法达成共识。国际乳业联盟一直积极参与，进一步开展工作也太可能有任何结果。支持乳和乳制品法典委员会的意见。

如果你对第 5 题的回答为“是”，请回答以下第 6-8 题：

就每项提议标准简要说明你的意见，详细说明：

标准涵盖的产品范围（即产品名称及相关描述，指出是否含有奶酪、其它乳制品和非乳制品）：

每种产品的成分构成（如干物质中脂肪(FDM)含量%，干物质（DM）含量%）：

产品中的奶酪量及奶酪含量的表达方式（即以产品重量或干物质为基础来表达）：

容许的乳制品成分：

容许的非乳制品成分（如调味品、植物油）：

容许的其它成分（如明胶）和食品添加剂功能类别：

每种产品的技术规格：

每种产品的标签要求：

确保不同产品之间有明确界线，包括与相关食品之间的界线。

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	加工奶酪、涂抹用加工奶酪、加工奶酪制品、特种奶酪。将在与国内乳业界磋商后提交更多信息。
2.	澳大利亚	---
3.	加拿大	---
4.	哥伦比亚	提交两份标准起草建议，分别针对：： 一种或多种加工奶酪或可涂抹加工奶酪 加工奶酪制品

	答复国家	内容
5.	哥斯达黎加	提交两份标准起草建议，分别针对：： 一种或多种加工奶酪或可涂抹加工奶酪 加工奶酪制品
6.	古巴	支持哥斯达黎加的建议。 应该明确区分各种产品之间以及这些产品与其他类似食品之间的界线。
7.	厄瓜多尔	提交两份起草建议，分别针对：： 一种或多种加工奶酪或可涂抹加工奶酪 加工奶酪制品 依据为 286 号和 287 号食典标准。.
8.	埃及	---
9.	欧盟	---
10.	法国	---
11.	伊朗	加工奶酪（可涂抹、可切片、块状），天然奶酪含量不低于 51%。 带有乳制品和非乳制品成分的人造加工奶酪 建议成分构成
12.	日本	---
13.	肯尼亚	通用标准，涵盖成分及奶酪含量不同的所有种类加工奶酪。 奶酪含量以干物质为准...
14.	立陶宛	---
15.	墨西哥	不适用
16.	新西兰	---
17.	菲律宾	---
18.	波兰	---
19.	斯洛伐克 共和国	---
20.	瑞士	---
21.	乌拉圭	提交加工奶酪、巴氏消毒加工奶酪及超高温消毒加工奶酪标准的起草建议。
22.	美国	---
23.	国际乳业 联盟(IDF)	---

请参照食典委《确定工作重点的准则》和《确定工作重点准则的应用导则》（适用于商品的标准）³，针对你提议的每项标准进一步说明理由：

	答复国家	内容
1.	阿尔及利亚	---
2.	澳大利亚	---
3.	加拿大	---
4.	哥伦比亚	<p>1. 消费者健康保护及防止欺诈。该产品是一种乳蛋白来源；制定标准有利于保证蛋白质供应，避免消费者被蛋白质含量较低的人造产品所误导，使产品便于区分。加工奶酪常用于三明治中，全球消费量一直在增加。</p> <p>2. 各国立法各异（见上文答复）</p> <p>3. 全球、区域内、区域间和国家内部均有该产品贸易。提供了贸易数据。</p> <p>4. 需为加工奶酪和加工奶酪制品制定完整的商品标准，使贸易及销售标准化，从而促进贸易。</p>
5.	哥斯达黎加	<p>食品法典是拉美及加勒比地区食品立法的基础。可以保证贸易不会因不同标准而受到阻碍，保证标准在技术上具备合理性，并可在贸易纠纷中作为参考。在与区域以外国家进行贸易谈判时，可能由于缺乏国际框架而难以保证消费者健康和利益。</p> <p>开展未来工作的理由如下：</p> <p>a) 奶酪产量大，且呈增长趋势；</p> <p>b) 各国有关加工奶酪的国家标准各不相同，主要生产商之间也缺乏统一</p> <p>c) 本区域内加工奶酪贸易量较大且呈增长趋势</p> <p>d) 从产量及贸易量看，应该统一质量及标签</p> <p>e) 现有食典标准已被撤销；需要为消费者和公平贸易制定新标准。</p> <p>f) 目前就此尚无开展其他国际性工作。</p> <p>标准应与食品法典战略目标保持一致。</p>
6.	古巴	支持哥斯达黎加
7.	厄瓜多尔	不适用
8.	埃及	---
9.	欧盟	从未证实可能对贸易产生阻碍。
10.	法国	---
11.	伊朗	---
12.	日本	---
13.	肯尼亚	产品已经在国际上进行贸易。
14.	立陶宛	---
15.	墨西哥	不适用

³ 《法典程序手册》第20版，第40-43页（英文版）。

	答复国家	内容
16.	新西兰	---
17.	菲律宾	---
18.	波兰	---
19.	斯洛伐克共和国	---
20.	瑞士	---
21.	乌拉圭	很有必要制定一项标准来确保这种以奶酪和乳制品作为主要成分的产品可靠性，并将其与乳脂含量较低或用非乳脂成分代替乳脂的产品区分开来。 可考虑单独针对采用非乳脂成分的低乳脂含量产品制定一项标准；只有加以区分，才能避免误导消费者。
22.	美国	---
23.	国际乳业联盟(IDF)	---

请在考虑到乳和乳制品法典委员会及食典委以往相关讨论结果的基础上，解释你认为拟议标准能在国际上得到接受的理由。：

4	哥伦比亚	在标准缺失的国家中，加工奶酪的生产和贸易可能会逐步萎缩，区域内部或区域之间的贸易也会下滑。
5	哥斯达黎加	撤销食典标准会导致那些原本参照食典标准的国家出现技术和法律真空。这些国家缺少资源，无法制定出有科学技术依据的标准，这可能会影响消费者健康或误导消费者，也可能带来贸易壁垒。因此，应就此类奶酪制定准则，鼓励创新和新的生产技术，这将有助于促进贸易及技术分享。
6	古巴	支持哥斯达黎加。
7	厄瓜多尔	提议的两项标准可避免产品定义相互重叠。提议的最低奶酪含量有助于界定产品属性，同时又不排除对功能成分构成提出要求，即受热过程中固态-液态的稳定性，且能将加工奶酪和奶酪制品区分开来。
21	乌拉圭	如有食典标准作为参考，将有助于克服目前各国之间标准各异的问题。这有助于明确区分高乳脂含量的加工奶酪和乳脂含量较低的产品。也有助于促进贸易透明化。