

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13

ASIA23/CRD03

联合国粮农组织/世卫组织食品标准联合计划

联合国粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第二十三届会议

月饼亚洲区域标准提案讨论文件（亚洲）

（中国编制）

背景

1. 月饼是亚洲部分国家和地区的传统糕点之一，在部分东亚和东南亚国家和地区都有制作和食用历史。近年来，月饼在质量、品种上都有新发展，原料、制作方法、形状等的不同，使月饼更为丰富多彩，形成具特色的品种。月饼不仅是别具风味的节日食品，也是四季常备的精美糕点，颇受东亚和东南亚国家和地区消费者的喜爱。
2. 月饼是以小麦粉等谷物粉、食用油脂等为原料，添加或不添加糖制成饼皮，包裹各种馅料，经加工成型制成的糕点。随着食品工业的发展和市场全球化进程的加快，月饼的生产、销售和消费已不再局限于单一的国家或地区，由于亚洲国家月饼相关产品的原料、工艺、及质量要求存在差异，缺乏统一的区域性标准可能导致产品质量参差不齐，影响消费者权益和行业健康发展。
3. 近年来，月饼市场规模持续增长，产品种类日益丰富，消费者的选择更加多样化。然而，不同地区的月饼在原料使用、生产工艺和营养成分上存在显著差异。拟立项制定的月饼区域性标准将消除国际贸易壁垒、提升月饼产品质量、保护消费者的健康以及解决相关食品安全问题。

必要性与可行性

4. 减少贸易摩擦。数据显示，月饼的消费量呈现出不断增长的趋势，由于各国对月饼产品类别的划分不一致，造成法规和标准对月饼相关要求不同，制定统一的月饼区域性标准能减少贸易摩擦。
5. 确保月饼产品质量。月饼区域性标准的以期解决月饼原辅料、添加剂、产品加工工艺、加工过程管理及质量指标、检验方法、规则污染物和产品贮存、运输过程中的食品安全问题，消除月饼品类原料的使用、相关指标的检测方法、贮存、运输温度、环境要求标签信息的全球化协调等贸易障碍。
6. 推动月饼产业的技术进步。月饼生产企业越来越集中化和规模化，整个月饼行业也不断提升技术水平，月饼区域性标准的制定将促进月饼产业升级，高质量发展。
7. 该标准是适应市场全球化、保障食品安全、保证消费者健康的重要举措。通过协调不同地区的工艺差异、明确质量要求，明确技术规范，降低合规成本；消费者则期待更安全、更透明的产品，标准可以平衡各方需求。该标准可为月饼行业的可持续发展奠定基础。

建议

8. 中国建议亚洲协调委员会批准开展制定月饼亚洲区域标准的工作，工作提案和项目文件载于附件 1。

附件1

项目文件
关于制定月饼亚洲区域标准的提案

1. 标准的目的是与范围

月饼法典亚洲区域性标准旨在保护亚洲消费者健康、提升月饼产品质量，推动公平贸易。该标准将有助于推动月饼的区域和国际贸易。

2. 产品定义

月饼是以小麦粉等谷物粉、食用油脂等为原料，添加或不添加糖制成饼皮，包裹各种馅料，经加工成型制成的糕点。

月饼的工业化加工流程见图1。

	
1 制皮（手动）	1 制皮（自动）
	
2 制馅（手动）	2制馅（自动）
	
3 包馅（手动）	3 包馅（自动）
	
4 成型（手动）	4 成型（自动）

	
5 扫蛋	
	
6 烘焙	
	
7 冷却	
	
8 包装	

图1 月饼的生产加工流程

各式各样的中国月饼，见图2:



图2 各式各样的中国月饼

国际食品贸易市场上流通着许多月饼类似产品，参图3：

图例	原产国	描述
	泰国	Khanom Pia （泰式月饼）是一种与传统月饼相比饼皮更薄、更具酥脆层次的月饼品种。通常制成圆形或方形的糕点包入莲蓉、红豆沙或咸蛋黄制成甜味或咸味馅料。其表面通常会装饰精美的花纹与象征性图案。
	日本	Momoyama （日式桃山月饼），饼皮用传统日本黄金桃山皮精制而成，改变了一直以小麦粉做月饼饼皮的传统，主要采用白芸豆沙配以蛋黄、奶油等材料调配，口感细腻，风味独特。
	越南	Bánh nướng 由小麦粉、食用油和麦芽熬制的糖浆制成饼皮，用咸蛋黄、腊肠、绿豆沙、盐、糖、食用油、糖渍猪油、莲子等制成馅料，包制成型的产品表面刷上蛋液，然后放入烤箱烘烤。 Bánh dẻo 的饼皮与馅料均为预加工熟制。饼皮由焙炒糯米粉、柚子花水或香草精与糖浆混合制成。将米粉揉制均匀后，加入与 Bánh nướng 相似的馅料。
	印度尼西亚	Bakpia Pathok 是一种印尼特色糕点，采用圆形微扁的饼皮包裹甜味绿豆沙馅料。其特色在于外皮酥软分层，而内馅呈现糊状质地，与饼皮完美贴合。除传统绿豆馅外，还可选用巧克力、奶酪及菠萝、榴莲等热带水果作为创新馅料。

图3 其他国家月饼类似产品

3. 标准的相关性和时效性

月饼出口面临各国标准技术指标差异等问题，拟议的月饼亚洲区域标准将在保护亚洲消费者健康、提升月饼产品质量，推动公平贸易等方面起到积极作用。月饼亚洲区域标准的制定将为国际贸易带来便利。预计将来月饼在国际市场上将具有更大的消费需求和贸易潜力。

4. 需要考虑的主要方面

拟议的月饼亚洲区域标准将根据食品法典商品标准统一格式起草，拟议标准中需要考虑的主要方面包括：

- 范围；
- 描述；
- 基本成分和质量指标；
- 食品添加剂；
- 污染物；
- 卫生；
- 重量和尺寸；
- 标签；
- 抽样和分析方法。

5. 对照《确定工作重点的标准》开展的评价

一般性标准

保护消费者健康、食品安全、确保食品公平贸易，并考虑已经明确的发展中国家的需求。

新标准提案将涵盖以下方面来满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈行为；
- 提升产品的质量，解决消费者食品安全关切；
- 解决贸易障碍。

适用于商品的标准

a) 中国的生产量和消费量，各国之间的贸易量和贸易格局

- 根据相关研究机构和行业协会的数据显示，2023年，中国月饼销售规模实现37.78亿美元，同比增长11.3%。2024年销售规模达41.8亿美元，同比增长10.6%，预计2025年月饼市场规模有望增至44.96亿美元，预计同比增长7.6%。
- 中国是全球最大的月饼类产品出口国，月饼出口备案企业90余家。近年来，中国的月饼出口至新加坡、马来西亚、印度尼西亚、泰国、韩国、澳大利亚、加拿大、美国、欧盟等40多个国家和地区。
- 中国也是月饼类产品的进口国，主要进口自日本、越南、泰国、马来西亚等国家。月饼的主要消费对象除了中国外，还有多数东南亚国家、北美以及欧洲国家。由于数据可获得性的原因，本文件罗列的中国进口数据也表现了月饼产品在亚洲区域贸易中的活跃程度。

表 1 2020-2024年中国月饼进出口贸易情况

年份	出口量 (吨)	出口额 (百万美元)	进口量 (吨)	进口额 (百万美元)
2024	30,954	102.86	9,192	72.33
2023	23,458	97.23	8,729	70.42
2022	20,758	87.49	7,975	68.51
2021	19,816	71.14	7,458	59.26
2020	17,386	65.61	6,901	52.16

数据来源：根据中国海关、中国相关行业协会商会不完全统计。

表2 2024年中国出口至部分国家和地区的贸易数据

国家/地区	出口量 (吨)	出口额 (万美元)
泰国	77.15	17.92
新加坡	58.62	13.52
马来西亚	86.2	21.20
印度尼西亚	27.8	7.16
韩国	59.6	11.75
越南	74.9	20.49
加拿大	106.5	91.14
澳大利亚	76.7	55.07
美国	151.4	119.46

数据来源：中国相关行业协会商会不完全统计。

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

亚洲区域内各国对月饼产品的质量要求不一致，月饼适用的标准差别较大。例如，各个国家和地区对饼皮、馅料、添加剂都有不同的要求。缺少区域内可共同接受的月饼商品标准阻碍了月饼产品贸易，因此制定月饼亚洲区域标准能够确保月饼产品质量的提升，保证消费者健康，解决食品安全关切，减少贸易摩擦。

c) 国际或区域市场潜力

根据近几年的行业统计数据，月饼的需求正在不断增长，预计未来仍将稳步增长。近年来月饼产品的全球需求正在快速增长。在科技、互联网以及国际物流的发展支持下，各国具有特色的传统食品在国际市场上流通越来越多。

d) 该商品标准化的可行性

拟议的月饼亚洲区域标准将对月饼的原料，如糖、油、小麦粉；月饼的基本成分；加工工艺；加工过程管理、质量指标（水分、脂肪、蛋白质等）；产品标签等方面提出具体要求。月饼产品的添加剂使用及污染物限量遵循现有CAC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

食典委员会尚未制定月饼标准。

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

目前除了此项拟议标准外，不需要制定其他的标准，因为拟议标准将涵盖月饼的原料、半加工产品以及加工产品的生产卫生条件。

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

当前阶段尚未涉及此类相关工作。

6. 与法典战略目标的相关性

拟议的新标准项目符合2020-2025年食品法典委员会战略计划，制定月饼区域标准与目标1.1确定需求和新出现的问题以及1.2优先考虑需求和新出现的问题密切相关。作为月饼的区域标准，将有助于提高亚洲消费者的食品安全，并确保这一特定食品的公平国际贸易惯例。

7. 提案与其他现有法典标准和正在开展的工作的关系

拟议标准将考虑现行适用的法典指导文件，如：

国际推荐操作规范 食品卫生总则（CXC 1-1969）；

速冻食品加工和处理操作规范（CXC 8-1976）；

源头措施导向减少食物化学污染物操作规范(CXC 49-2001)；

预包装食品标识通用标准（CXS 1-1985）；

食品添加剂通用法典标准（CXS 192-1995）；

分析采样推荐性方法（CXS 234-1999）。

8. 明确专家科学建议的要求和可用情况

无。

9. 明确标准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

无。

10. 完成新工作的拟议时间表

按照既定的各项步骤，预计需要大约5年时间。

程序	时间
CCASIA23亚洲协调会议考虑该提案	2025
执行委员会对新工作项目的关键性审查及CAC会议通过该提案	2026
标准草案准备和征求意见	2026-2027
CCASIA24亚洲协调会讨论	2028
CAC通过标准草案	2028
提交执行委员会进行关键性审查，提交至CAC通过为执行委员会	2029
CAC通过为区域性标准	2030