

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

与水混合后作为饮料使用的
卡瓦产品区域标准

(北美及西南太平洋)¹

CXS 336R-2020

2020 年通过。

¹ 北美及西南太平洋地区的食典委成员国可从食典网站 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius> 查询。

1. 范围

本标准适用于符合本标准第 2 节规定的新鲜或干燥的卡瓦产品，与饮用水混合制作供人类饮用的饮料。本标准不适用于最终卡瓦饮料，或药用、作为食品（本标准规定的除外）或其他可交易产品成分，或任何其他用途的卡瓦产品。

2. 说明

卡瓦产品源自胡椒科卡瓦植物（*Piper methysticum* G. Forst.）贵族品种的精选部分。用于生产卡瓦产品的卡瓦植物部位可包括：

- a) 去皮、新鲜和/或干燥的根茎、基茎（至每根卡瓦分支上的第一节点）；以及
- b) 新鲜和/或干燥的根。

不包括上部的茎、叶、去皮（树皮）和萃取残渣。

2.1 新鲜卡瓦产品

新鲜卡瓦产品是用去皮的根茎、去皮的基茎和/或根制备的。

2.2 干燥卡瓦产品

干燥卡瓦产品可以是完整的侧根或去皮的根茎，或去皮的切片，或粉状形式。

3. 基本成分和质量要素

3.1 原材料

用作卡瓦产品原料的卡瓦植物应为贵族品种。贵族品种应通过其形态特征进行确认。野生（*Piper wichmannii*）和“两日”（Tudei）品种除外。

下表并非详尽无遗，包括用于描述不同地区的一些贵族品种的本地名称示例：

- i. 密克罗尼西亚联邦：*Rahmwahnger*;
- ii. 斐济：*Damu*、*Dokobana loa*、*Dokobana vula*、*Yonolulu*、*Loa kasa balavu*、*Loa kasa leka*、*Matakaro balavu*、*Matakaro leka*、*Qila balavu*、*Qila leka*、*Vula kasa balavu*、*Vula kasa leka*、*Yalu*;
- iii. 夏威夷：*Hanakapi'ai*、*Hiwa*、*Honokane Iki*、*Kumakua*、*Mahakea*、*Mapulehu*、*Moi*、*Nene*、*Opihikao*、*Pana'ewa*、*Papa 'Ele'ele*、*Papa 'Ele'ele Pu 'upu'u*、*Papa kea*;
- iv. 巴布亚新几内亚：*Kau kupwe*;
- v. 萨摩亚：*Ava La'au*、*Ava Le'a*、*Ava Loa*、*Ava Talo*、*Ava Mumu*;
- vi. 所罗门群岛：*Feo*、*Tahu*、*Temo*;
- vii. 汤加：*Kava Lekahina*、*Kava 'Akauhina*、*Kava Lekakula*、*Kava 'Akaukula*、*Kava Fulufulu*、*Kava Valu*、*Kava Kofe*;
- viii. 瓦努阿图：*Ahouia*、*Amon*、*Asiyai*、*Bir Kar*、*Bir Sul*、*Biyaj*、*Borogoru*、*Borogu*、*Gorgor*、*Ge gusug*、*Ge vemea*、*Ge wiswisket*、*Kelai*、*Leay*、*Melmel*、*Melomelo*、*Miela*、*Naga miwok*、*Olitao*、*Palarasul*、*Palasa*、*Palimet*、*Pia*、*Poivota*、*Pualiu*、*Puariki*、*Sese*、*Silese*、*Urukara*。

3.2 生产和收获后处理

卡瓦植物种植应采用良好农业规范。

采集根部和/或根茎并清洗，当组织暴露在阳光下时应剥皮。可以切片、干燥或保持新鲜状态。干卡瓦也可以磨成粉末。

3.3 成分

符合第 2 和 3.1 节规定的卡瓦。

3.4 含水量

干卡瓦产品的含水量不得超过 12%。

3.5 质量标准

卡瓦产品应：

- 源自自己知的贵族卡瓦品种 [以及合适的卡瓦内酯成分²]；
- 无故意掺杂；
- 无叶、树皮和/或茎；
- 基本上无虫害；
- 基本上无虫害痕迹；
- 无可见霉菌；
- 无泥土和异物；
- 无异味。

3.6 包装和储存

卡瓦产品的包装方式应保证产品的卫生和感官质量。

卡瓦产品的储存方式应避免害虫进入或藏匿，防止污染，并储存在适当的温度和湿度条件下，以尽量减少变质和霉菌生长。

新鲜卡瓦产品应快速冷冻，并在低于-18°C 的温度中保存。

干卡瓦产品应储存在密封容器中，含水量不得超过 12%。

3.7 制备用作饮料的卡瓦

如果用干卡瓦制备，粉末与饮用水混合，在饮用前可以过滤。

如果用新鲜卡瓦制备，磨碎或浸泡的卡瓦与饮用水混合，在饮用前可以过滤。

4. 食品添加剂

本标准所涉及的产品中不允许使用添加剂。

5. 污染物

本标准涵盖的产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）中有关此等产品的污染物最大限量。

本标准所涵盖的产品应符合食品法典委员会制定的农药最大残留限量。

6. 卫生

对本标准涵盖的产品，建议其制备和装运遵循《食品卫生通则》（CXC 1-1969）和《低水分食品卫生操作规范》（CXC 75-2015）。产品应符合根据《食品相关微生物标准的制定和应用原则和指南》（CXG 21-1997）制定的任何微生物标准。

7. 标签

7.1 凡本标准所涵盖的产品，应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的规定。除上述要求外，还适用以下具体规定：

7.2 产品名称

食品的名称应为“新鲜卡瓦”或“干卡瓦”，并注明卡瓦产品来自卡瓦植物的具体部位。卡瓦产品应具有明确的标记，表明它们是贵族品种卡瓦。可选择性标明卡瓦产品源自的卡瓦植物品种名称。

² [总卡瓦内酯：新鲜的卡瓦产品，在根部：至少每公斤 3.7 克；干燥的卡瓦产品，在根部：按 < 25°C > 干重计算，至少每公斤 3.5 克]

7.3 产品原产地

原产国³和种植岛屿或地区（可选），或国家、地区或当地地名。在追溯产品的来源时，应遵循《可追溯性/产品追踪作为食品检验和认证系统工具的原则》（CXG 60-2006）。

7.4 使用说明

卡瓦产品的每个包装容器的标签应含有清晰、醒目、易读的信息，包括以下几点：

- a) “制备卡瓦饮料的步骤”或类似的说明，随后是以具体数字编号说明制备卡瓦饮料操作步骤；
- b) 第 7.4(a)节中提到的第一个步骤应为“仅可使用饮用水制备卡瓦饮料”或类似说明；

7.5 非零售包装的标签

有关非零售容器的信息应在包装容器上或随附文件中提供，但产品名称、批次标识以及生产商、包装商、出口商或分销商的名称和地址应在容器上标示。但是，批号以及生产商、包装商、出口商或分销商的名称和地址可以用识别标记代替，前提是该标记可通过随附文件清楚识别。

7.6 可选标签

卡瓦产品可采用一个明显标识说明产品非药用。

8. 分析和抽样方法

为了检查是否符合本标准，应使用与本标准规定相关的《建议分析和抽样方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和抽样方法。

规定	方法	原则	类别
贵族卡瓦品种	Lebot V, Legendre L (2016 年)，通过丙酮提取物的紫外线吸收和高性能薄层色谱法比较卡瓦 (Piper methysticum Forst.) 的品种。《食品成分和分析杂志》第 48 期第 25-33 页。 http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009 和 Lebot V, Michalet S, Legendre L. (2019 年)。卡瓦内酯和黄酮素谱有助于太平洋传统饮料卡瓦 (Piper methysticum G.Forst.) 的质量评估。《饮料杂志》2019 年第 5 期第 34 页； https://doi.org/10.3390/beverages5020034	高效薄层色谱法 和/或在 440 纳米处测量的丙酮提取物的紫外吸收率（小于或等于 0.9）	IV
水分	《2017 年斐济卡瓦标准》第 8.1 节	重量法	I
黄酮类	Lebot V, Legendre L (2016 年)，通过丙酮提取物的紫外线吸收和高性能薄层色谱法比较卡瓦 (Piper methysticum Forst.) 的品种。《食品成分和分析杂志》第 48 期第 25-33 页。 http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2016.01.009 和 Lebot V, Michalet S, Legendre L. (2019 年)。卡瓦内酯和黄酮素成分有助于太平洋传统饮料卡瓦 (Piper methysticum G.Forst.) 的质量评估。《饮料杂志》2019 年第 5 期第 34 页； https://doi.org/10.3390/beverages5020034	高效薄层色谱法 和/或在 440 纳米处测得的丙酮提取物的紫外吸收率（小于或等于 0.9）]	IV

³ 应标出完整或通用名。