

国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会进展

(任雪琼 国家食品安全风险评估中心)

第36届国际食品法典委员会批准成立国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会(Codex Committee on Spices and Culinary Herbs, CCSCCH),并同意由印度作为主持国。该委员会旨在制定香辛料和烹调用芳香植物的国际标准,提高消费安全,促进公平贸易,同时也为各国在此领域开展交流合作、协调发展、减少贸易壁垒提供有利平台。中国作为香辛料和烹调用芳香植物的生产、贸易及消费大国,积极参加 CCSCCH 大会,参与 CCSCCH 的工作,对于及时掌握国际动态及相关的法规和标准制修订情况,促进中国香料及烹调用芳香植物行业发展,促进国际贸易,都具有重要的意义。

一、CCSCCH 工作模式

1. CCSCCH 会议召开频率和时长

委员会决定大约每18个月举办一次 CCSCCH 大会,根据工作量,会期通常为5天。同时,在安排会议时间时,慎重考虑,以确保和新鲜水果和蔬菜委员会(CCFFV)会议有适当的间隔期。

2. 暂定议程

委员会决定会议提交和审议的香辛料及烹调用芳香植物标准草案的数量和比例无须做硬性规定,可根据标准草案提交的数量予以平衡和决定。

3. CCSCCH 新工作的安排

委员会决定,每次会议成立专项工作组,负责审议已提交的不符合优先工作原则的新工作提议,并为全体会议提出处理意见。委员会进一步规定,在大会报告中附上对新工作提议作出要求的回复通函,回复通函包括提案的提交期限,期限为会议前的三或四个月,以便为大会前与会成员国及观察团准备和提交新工作提案、秘书处翻译、编制提案和分发工作文件提供充足的准备时间。

4. 按通用标准对香料商品进行分类

委员会决定由印度牵头成立香辛料及烹调用芳香植物产品分类电子工作组,仅用英文作为工作语言,供第二届会议准备讨论文件。第二届会议就以下方面对提案进行审议:(1)明确香辛料及烹调用芳香植物分类的目的,包括其理论依据;(2)利用科学和技术信息,参考其他委员会(如农药残留法典委员会)有关分类的工作经验,对香辛料及烹调用芳香植物分类提出建议。

委员会进一步决定,考虑到下一次会议制定特定标准的需要,在《程序手册》中将使用产品标准格式,以统一用于新标准的制定。

5. 关于与其他委员会合作的问题

委员会同意 CX/CSH14/1/4 提到的与其他委员会合作互动工作可参考程序手册中有关商品委员会与通用规则委员会的相互关系的规定。

6. 推进合作举办 CCSCCH 大会的形式

委员会决定,在举办两届或三届大会并积累经验后,印度将与尼日利亚共同举办 CCSCCH 大会。

7. 优先工作机制

委员会决定参照《食品法典委员会优先工作原则》优先开展相关工作。

二、第一届 CCSCCH 会议情况

(一)会议概况

第一届国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会(CCSCCH)会议于2014年2月11~14日在印度科钦召开。来自40个成员国的101位代表以及六个国际组织和WHO的代表和观察员参加了此次大会。印度商务及工业部香料研究会主任 Dr M. R. Sudharshan 担任会议的主席。

大会共有9项议题,分别是:议程采纳、食典委大会及其他法典委员会和特设工作组提及的事项、CCSCCH

工作相关的国际组织活动概况、CCSCH的工作管理模式、工作优先机制、新工作建议(回复通函 CL 2013/22-SCH)、其他事项和下一步工作安排、下届日期和会议、报告采纳。

(二)主要议题

1. 提交 CAC37 大会考虑事项

国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会拟向国际食品法典委员会第 37 届会议提交以下新工作草案:黑胡椒、白胡椒和青胡椒标准草案、孜然标准草案、牛至标准草案、百里香标准草案。

2. 与其他法典委员会相关事项

向新鲜水果和蔬菜委员会(CCFFV)和加工水果和蔬菜委员会(CCPFV)即将召开的会议征求有关红辣椒是否在其工作计划中的意见

3. CCSCH 工作相关情况

委员会确立了 CCSCH 每届会议间相隔的时间、会期,会议拟审议的香辛料及烹调用芳香植物标准草案的熟料,会议内确立专项工作组及其工作内容,第二届会议拟审议香辛料及烹调用芳香植物产品分类情况。

三、第二届 CCSCH 会议情况

(一)会议概况

第二届国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会(CCSCH)会议于 2015 年 9 月 14~18 日在印度果阿召开。来自 38 个成员国,1 个成员组织以及 3 个观察员的代表参加了此次大会。印度商务及工业部香辛料委员会前研究主任 Dr M. R. Sudharshan 担任会议的主席。

大会共有 12 项议题,分别是:议程采纳,食典委大会及其他法典委员会和特设工作组提及的事项,CCSCH 工作相关的国际组织活动概况,黑胡椒、白胡椒和青胡椒标准草案,孜然标准草案,牛至标准草案,百里香标准草案,香辛料及烹调用芳香植物产品分类标准讨论稿,新工作建议,其他事项和进一步工作,下届日期和会议,报告采纳。

(二)主要议题

1. 在第 8 步或第 5/8 步通过的标准

国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会通过拟提交第 39 届食品法典委员会(CAC39)审议讨论的孜然标准草案和百里香标准草案。

2. 提交 CAC39 大会考虑事项

国际香辛料及烹调用芳香植物法典委员会提交国际食品法典委员会政策规划(2014—2019)及其工作的反馈意见供 CAC39 参考。

3. 与其他法典委员会相关事项

反馈第 47 届国际食品添加剂法典委员会(CCFA47)有关在烹调用芳香植物中使用食品添加剂规则的问题。请求国际食品污染物法典委员会(CCCF)明确叶类蔬菜用于香辛料及烹调用芳香植物中的污染物最大限量。建议孜然标准草案中有关食品添加剂、食品标签、检验方法的规定交由国际食品添加剂法典委员会(CCFA)、国际食品标签法典委员会(CCFL)和国际分析与采样方法法典委员会(CCMAS)考虑。

4. 其他议定事项

委员会决定将黑胡椒、白胡椒、青胡椒标准草案和牛至标准草案退回到第 2/3 步,交由电子工作组再次修改完善草案。

委员会同意参考优先新工作列表,在下次会议向国际食品法典委员会提供新工作计划。委员会同意有关下一届会议的事项:(1)建议百里香和孜然标准中包含采样方案;(2)建议讨论完善名词术语定义,“进一步加工”的定义,以及如何在标准文本的范围中使用“进一步加工”这一定义。