

食品安全聚焦·国际标准动态

国际食品法典油脂标准制修订进展:第27届国际食品法典油脂
委员会会议情况介绍祁潇哲¹,万众¹,丁颖²,田静²,张艳¹

(1. 国家粮食和物资储备局标准质量中心;2. 国家食品安全风险评估中心)

第27届国际食品法典油脂委员会(Codex Committee on fats and oils, CCFO)会议于2021年10月18日至22日和26日在线上召开,马来西亚卫生部食品质量与安全局合规与行业发展处处长Norrani Eksan女士担任主席,来自66个成员国、1个成员组织、10个国际组织的代表参加了会议。中国派出了来自国家粮食和物资储备局标准质量中心、科学研究院,国家食品安全风险评估中心,中国农业科学院油料作物研究所,南京海关技术中心,武汉轻工大学,武汉食品化妆品检验所等单位的15名参会代表,国家粮食和物资储备局标准质量中心总工程师孙长坡任代表团团长。我国提出的《油茶籽油》新工作提案获得本届会议审议通过,这是我国首次提出国际食品法典油脂领域标准提案。

一 会议概况

马来西亚卫生部长Khairy Jamaluddin先生致辞,马来西亚卫生部食品安全和质量高级总监Mohd Salim Dulatti先生、联合国粮食及农业组织粮食体系及食品安全司高级官员Markus Lipp博士、世界卫生组织营养与食品安全司司长Francesco Branca博士、国际食品法典委员会副主席Purwiyatno Hariyadi教授以及国际食品法典委员会秘书长Tom Heilandt先生发表了讲话。会议主要讨论了国际食品法典委员会及其他附属机构提交的事项、联合国粮食及农业组织/世界卫生组织(Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization, FAO/WHO)以及FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会(Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, JECFA)第90次和第91次会议上重点关注的事项、关于《特定植物油标准》(CXS 210—1999)的修订、关于橄榄油和橄榄果渣油标准(CXS 33—1981)的修订,审查了《散装食用油脂储藏和运输操作规程》(CXC 36—1987),审议了6项新工作提案。

二 会议主要议题及进展

本次会议共讨论了6个议题,重点讨论情况如下。

(一) 国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)及其他附属机构提交的事项

1 关于反式脂肪酸的工作

国际食品法典营养与特殊膳食用食品委员会(Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses, CCNFSDU)第41次会议终止了关于“零反式脂肪酸”声称的工作。CCNFSDU和WHO要求CCFO考虑可行的方法来减少反式脂肪酸或者清除部分氢化油。经过参会代表讨论,CCFO将承担此项工作,由加拿大牵头,与欧盟、埃及、印度、沙特阿拉伯、乌干达、美国、WHO,在下次会议前准备草案。

2 关于国际食品法典分析与采样方法委员会(Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling, CCMAS)第41届会议的相关事宜

CCFO同意按照CCMAS的建议修改动植物油脂部分的分析方法,并告知CCMAS修订的方法对贸易无显著影响。CCFO同意将食用油脂中总砷和鱼油中无机砷的检测方法要求建议提交给CCMAS审议。CCFO秘书处负责通知CCMAS,要求保留《特定植物油标准》(CXS 210—1999)中的Crismer和Halphen试验方法。

3 关于国际食品法典食品添加剂委员会(Codex Committee on Food Additives, CCFA)第52届会议的相关事宜

CCFO同意通知CCFA,除了初榨油和冷榨油,在深度煎炸用油中添加脂肪酸单甘油酯和双甘油酯(INS 471)作为消泡剂,且最大限量为10 000 mg/kg是有技术合理性的。CCFA已完成与CXS 210—1999的协调

收稿日期:2022-06-30

作者简介:祁潇哲 女 高级工程师 研究方向为粮油标准国际化技术管理 E-mail:qxzgrain@outlook.com

通信作者:张艳 女 副研究员 研究方向为粮油标准国际化技术管理和粮食质量安全检测技术 E-mail:isotc34sc4@163.com

工作,单甘油酯和双甘油酯(INS 471)将被直接加到《食品添加剂通用标准》(CXS 192—1995)中。《食品添加剂通用标准》(CXS 192—1995)中。

(二) FAO/WHO 以及 FAO/WHO 食品添加剂联合专家委员会(JECFA)第 90 次和第 91 次会议上重点关注的事项

JECFA 评估了可接受的曾运货物清单里的 23 种物质,有 4 种物质对食用油脂来说不符合曾运货物可接受的标准,分别是褐煤蜡、非食品级木质素磺酸钙、环己烷和乙酸酐。CCFO 同意将该项目的讨论推迟到下一届会议,届时将充分审议 JECFA 的评估结果;CCFO 要求一旦 JECFA 整理好报告,请 Codex 秘书处给所有成员发通函,对 JECFA 第 90 次和第 91 次会议的建议发表意见。

(三) 关于《特定植物油标准》(CXS 210—1999)的修订

1 关于葵花籽油标准的修订

委员会同意将修改的草案提交至 CAC 第 45 届大会在 5/8 步采纳。修改内容涉及油酸、亚油酸、折光指数、皂化值以及相对密度的范围。

2 关于制定牛油果油标准

电子工作组主席墨西哥代表介绍了项目背景、方法和提交的数据。他告知 CCFO,电子工作组聚焦于提出参数能够定义 100% 纯牛油果油,但是要提出一种包容性强、能覆盖不同地区牛油果油的特征(包括脂肪酸组成和每种脂肪酸的范围)的方法,确定必需组成和质量指标是非常关键的。经过讨论,CCFO 同意关于牛油果油定义和脂肪酸值的修改,包括棕榈油酸(C16:1)、油酸(C18:1)、花生酸(C20:0)。

电子工作组主席说明当确认一种油的真实性或掺假时,脂肪酸组成和甾醇含量比物化特性更重要。会议同意修改后的相对密度、折光指数、皂化值、碘值、不皂化物,删除表观密度。会议讨论了去甲基甾醇范围,同意修改后的胆固醇、油菜甾醇、菜油甾醇、豆甾醇、 $\Delta 5$ 燕麦甾醇、 $\Delta 7$ -燕麦甾醇,还需要进一步讨论的指标有 β -谷甾醇、 $\Delta 7$ -豆甾醇、总胆固醇。CCFO 注意到赤桐甾醇仅适用于牛油果油,考虑以合适的方式列出,经讨论,CCFO 同意在其他类别中列出这项指标,赤桐甾醇和其他类别的具体数值要进一步讨论。

考虑到生育酚是判定食用油真实性的指标,CCFO 同意在牛油果油中加入生育酚和生育三烯酚,具体数值要进一步讨论。CCFO 要求 Codex 秘书处发通函征集这两个指标的数值。

关于牛油果油标准,CCFO 同意将标准草案提交至 CAC 第 45 届大会在第 5 步采纳。建立由墨西哥和美国任主席的电子工作组,在 CCFO 第 28 届会议前至少 3 个月向 Codex 秘书处提交报告。

(四) 关于橄榄油和橄榄果渣油标准(CXS 33—1981)的修订

电子工作组主席西班牙代表介绍了项目进展,强调了电子工作组已询问了 11 轮意见,讨论了 16 个关键问题,协调了与 CXS 210—1999 的关系,但仍有一些问题尚未解决。CCFO 主席建议委员会先考虑解决 CX/FO 21/27/06 附件 I 中列出的问题,再解决其他问题。

1 第三部分必需组成和质量指标

关于脚注 1(只有在零售国家/地区允许的情况下,才能将本产品直接销售给消费者),支持保留的代表认为这个脚注既非贸易壁垒,又非技术规格,不会造成健康风险,且能够认可不同国家对精炼橄榄油的使用方式。支持删除的代表认为,一些橄榄油和橄榄果渣油生产国的国家标准可以限制产品的零售,这些国家的决策并不依赖于一个国际标准的脚注。经过讨论,CCFO 同意保留脚注。

关于普通初榨橄榄油,一些代表要求删除定义,一些代表认为删除后会对他们的经济产生不利影响,经讨论,CCFO 同意先保留定义及相关指标,等第 30 届会议再最后确定是否要保留。

关于 3.2.1 脂肪酸组成范围,讨论了是否要增加补充标准,例如,必要时应考虑地域和气候变化以确保样品符合本标准。代表们意见不一致,支持的代表认为要和 CXS 210—1999 保持一致,尤其要考虑南半球的情况以及橄榄油生产涉及的范围广;反对的代表认为脂肪酸组成是鉴别真伪的重要参数,补充标准会增加欺诈。经讨论,CCFO 同意删除补充标准。会议讨论了脂肪酸值范围,亚麻酸(C18:3)达成一致意见,油酸(C18:1)、反式脂肪酸未达成一致意见。

关于 3.2.3.4 α -去甲基甾醇组成,经讨论,CCFO 同意保留 $\Delta 7$ -豆甾烯醇的脚注。初榨橄榄油关于甾醇的一般声明没有达成一致意见,需进一步讨论。

关于 3.2.9,CCFO 同意将紫外吸收度 ΔK 从 3.3.5 质量指标调整到 3.2.9 组成因子。

关于 3.3.1 初榨橄榄油的感官特性,代表们对最明显的缺陷中位值未达成一致,CCFO 同意进一步

讨论。

关于3.3.6脂肪酸甲酯,CCFO同意增加特级初榨橄榄油的脂肪酸甲酯指标,并确定了数值。

2 第八部分分析和采样方法

CCFO同意修改的内容,考虑CRD24文件中提到的意见,在向CCMAS更新文件前还需要确定部分检测方法。

3 附件

经讨论,CCFO同意保留特级初榨橄榄油1,2-甘二酯、焦脱镁叶绿素a限量,但分析方法要进一步讨论。

CCFO考虑将4 α -去甲基甾醇的内容从标准正文调整到附件,不支持的代表认为,这将暗示少了一个检测指标,事实上这些指标都很重要,而且甾醇是鉴别橄榄油真实性的重要指标。电子工作组主席解释了这个问题在区分不同油种中并非特异性,而且在CXS 210—1999中,总甾醇不是必需的,需要保持两个标准的一致性。经讨论,CCFO同意将总4 α -去甲基甾醇保留在标准正文中。

关于分析和采样方法,CCFO同意建立由西班牙和阿根廷为主席的电子工作组,考虑CRD24文件,修改标准正文第8部分和附件第3部分,推进未解决的问题达成一致。

(五) 审查《散装食用油脂储藏和运输操作规程》(CXC 36—1987)附件2可接受曾运货物清单

电子工作组主席马来西亚代表介绍了该项目,2019年发了通函,收到4个成员国和1个观察员的意见。电子工作组主席注意到,有意见提出可接受曾运货物清单末尾应当补充“除了对前一次货物的限制,前三次曾运货物中不应有铅产品”,他解释说这句话已经在附件3禁止最近曾运货物清单中提到,没有必要在附件2中再补充。经讨论,CCFO同意不修改附件。还讨论了用有机涂层罐运输二氯乙烯和苯乙烯单体时,这两种物质能够被有机涂层吸收,应做出限制。这个议题将由国际油料油脂协会(The Federation of Oils, Seeds and Fats Associations, FOSFA)准备报告,在下届会议讨论。CCFO同意,要求Codex秘书处发通函邀请更多的成员国和观察员对附件2的清单提出意见。成立由马来西亚牵头的电子工作组,按优先顺序列出要提交给FAO和WHO评估的物质清单,考虑增加和删除一些物质的提议,在第28届会议前至少3个月提交报告。要求Codex秘书处根据工作文件CX 21/27/07对CXC 36—1987进行编辑性修改。

(六) 审议新工作提案和/或修订现有法典标准

会前,CCFO主席和秘书处对本届会议审议的新提案进行了初审,提出了修改和完善意见。

CCFO审议了在CXS 210—1999中增加油茶籽油、马府树油、印加果油、高油酸大豆油的新提案,分别由中国、印度、秘鲁、美国提出。CCFO同意将增加油茶籽油、印加果油和高油酸大豆油的提案提交至CAC第45届大会通过,同时分别成立电子工作组,由中国、秘鲁、美国担任主席;会议要求印度修改增加马府树油的新提案,下届会议再讨论。

CCFO审议了修订《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》(CXS 256—2007),欧洲人造黄油协会介绍了该提案,因为对定义的修订有争议,所以该议题未达成一致意见。

CCFO审议了在《鱼油标准》(CXS 329—2017)中增加飞马哲水蚤油的新提案,挪威介绍了该提案,CCFO同意提交至CAC第45届大会通过。

三 主要体会和下一步工作建议

CAC制定发布的法典标准是食品安全领域最权威的国际标准,受到世界贸易组织认可,作为解决食品国际贸易争端时的仲裁标准。许多国家特别是发展中国家,根据需求直接采纳法典标准作为本国的技术规范。我国是世界第一大食用油消费国,随着居民消费水平升级和高水平开放不断推进,进口食用油已成为国内市场的有益补充。法典标准为我国制定食用油产品标准特别是主要依赖进口的食用油产品标准提供了重要参考。积极参与油脂法典标准制定,了解国际标准关注热点和焦点,推动我国特色油脂国际标准化进程,对于促进食用油领域国内国际标准协调衔接,保障进口食用油质量安全,提升我国特色食用油产品国际竞争力具有重要作用。

第28届CCFO会议将于2024年召开,休会期间CCFO主要通过电子工作组和信函方式工作。中国代表团将牵头做好油茶籽油法典标准电子工作组主席国工作,组织专家积极参与高油酸大豆油、飞马哲水蚤油、橄榄油、葵花籽油、牛油果油标准和减少反式脂肪酸等有关工作,积极推动我国与各国开展食用油技术标准交流对话,推动我国特色油脂产品标准国际化进程,提升中国粮油标准的国际影响力。