

技术性贸易措施 快讯

2024 年第 27 期
(总第 763 期)

江苏省市场监督管理局 主办

江苏省市场监督管理局标准化管理处
江苏省质量和标准化研究院 承办
江苏省技术性贸易措施公平贸易工作站

食品农产品专题

- 巴西修订食品添加剂使用标准 3
- 欧盟批准粘着剑菌 CGMCC 21299 生产的维生素 B₁₂ 作为饲料添加剂
..... 3
- 巴西更新 4 项食品法规实施指南 4
- 美国拟修订食品添加剂条例 5
- 加拿大拟将溴化植物油从食品添加剂清单中删除 5
- 国际食品法典委员会拟修订油脂标准 6
- 英国发布 2024 年食品添加剂、新型食品以及食品香料条例 7
- 澳大利亚修订食品添加剂使用标准 8
- 国际食品法典委员会制修订部分食品中抗坏血酸棕榈酸酯等食品添
加剂的使用规定 9

■ 新西兰拟制订部分食品中氟唑菌苯胺和胡椒基丁醇的最大残留限量	10
■ 乌克兰修订牛奶和乳制品安全和质量要求	10
■ 加拿大批准乳酸链球菌素作为防腐剂用于蛋清中	11
■ 加拿大批准白蘑菇中提取的壳聚糖作为防腐剂用于各种食品	12
■ 加拿大批准纳他霉素作为防腐剂用于某些奶酪中	14

江苏省质量监督和标准化研究院

■ 巴西修订食品添加剂使用标准

2024年5月6日，巴西国家卫生监督局（ANVISA）通过政府公报发布 IN No297 号指令，修订食品添加剂使用标准（即 2023 年发布的第 IN No211 号指令）。具体内容为新增部分食品中磷酸三钙等多种食品添加剂的使用要求，部分见下表。该指令于 2024 年 6 月 3 日起生效。

食品添加剂名称	食品种类	最大添加量(mg/kg 或 mg/L)
磷酸三钙	即食烘焙产品、饼干、糖果等食品	10000
蔗糖脂肪酸酯	肉汤	2000
三磷酸钾	乳化调味酱（包括蛋黄酱）	5000
微晶纤维素	杀菌酸奶油	5000
栀子蓝	即食果汁、果泥、果肉和椰子水	200

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 欧盟批准粘着剑菌 CGMCC 21299 生产的维生素 B₁₂ 作为饲料添加剂

2024年5月13日，欧盟发布委员会实施条例（EU）2024/1325，批准粘着剑菌 CGMCC 21299（*Ensifer adhaerens* CGMCC 21299）生产的维生素 B₁₂（Cyanocobalamin (vitamin B₁₂)) 作为饲料添加剂用于所有动物，本条例在发布后第二十天生效。

该添加剂所属类别为“营养添加剂”，功能组别为“维生素、维生素原和具有类似效果的化学定义明确的物质”；识别号为 3a837；批准期限至 2034 年 6 月 2 日。

(资料来源: <https://eur-lex.europa.eu/>)

■ 巴西更新 4 项食品法规实施指南

2024 年 5 月 14 日，巴西国家卫生监督局（ANVISA）网站发布 4 项新版食品法规实施指南，具体分别为第 3 版《食品过敏原标签法规实施指南》、第 2 版《食品中乳糖标示法规实施指南》、第 4 版《食品工业中反式脂肪酸使用要求实施指南》、第 2 版《食品新配方注册要求实施指南》（上述指南也即是生产商和经销商的合规指导文件，也是官方主管机构开展监管的配套文件）。上述指南自发布之日起生效。更新的主要内容包括：

（1）规定加工过程可能接触天然乳胶及其衍生物、并且企业所实施的过敏原控制计划无法去除乳胶残留的食品，其标签上应注明“可能含有过敏原天然乳胶”；

（2）规定对于特殊医学用途婴幼儿配方食品和满足肠内营养需要的配方食品，如果其中乳糖含量高于 100mg/100g，产品标签上应标注“含有乳糖”的警示语，该警示语应紧邻配料表，不得刻意隐藏，字体应为大写粗体，最低高度 2mm 且不得小于配料表字体；

（3）明确食品工业中禁止使用部分氢化油脂的禁令也适用于食品添加剂和加工助剂；

(4) 规定了部分需注册管理的食品更换新配方后对消费者的说明义务。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 美国拟修订食品添加剂条例

2024年5月16日,据美国联邦公报消息,美国食药局(FDA)发布2024-10888号公告,拟修订食品添加剂条例。

具体内容为:拟批准叶绿素铜钠盐(Sodium copper chlorophyllin)作为着色剂在膳食补充剂(胶囊剂型)中使用,添加量范围为0.08%-0.4%,同时批准羊茅草(Fescue grass (*Festuca arundinacea*))作为该种着色剂的允许提取来源。

该公告在2024年5月17日的联邦公报上正式发布,意见反馈期为60日。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 加拿大拟将溴化植物油从食品添加剂清单中删除

2024年5月21日,加拿大卫生部发布P-FAA-24-01号文件,修订具

有其他认可用途的许可食品添加剂清单，拟将溴化植物油（Brominated vegetable oil）从食品添加剂清单中删除。

溴化植物油（BVO）目前被允许用于“含柑橘油或云杉油的饮料的调味剂”中的密度调节剂，在含柑橘油或云杉油的饮料中，最高含量为 15ppm（按饮用量计算）。本次意见征求日期截止至 2024 年 7 月 30 日。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 国际食品法典委员会拟修订油脂标准

2024 年 5 月 23 日，国际食品法典委员会（CAC）发布 CL2024/39-FO 号咨询文件，拟修订油脂标准，意见反馈期截至 2025 年 6 月 30 日。主要修订内容为：

（1）植物油标准中增加：油酸含量较高的棕榈油，其油酸含量必须 $\geq 48\%$ （占总脂肪酸的百分比）；植物油标准中胆固醇由 2.2-4.7mg/kg 修改为 1.7-4.7mg/kg；豆甾醇由 11.5-15.5mg/kg 修改为 11.2-15.5mg/kg； δ -生育三烯酚由 35-61 修改为 33-86mg/kg；

（2）将初榨橄榄油蜡含量从 $\leq 250\text{mg/kg}$ 修改为 $\leq 150\text{mg/kg}$ ；柱头二烯含量 0.15mg/kg 更改为 0.05mg/kg；

（3）初榨棕榈油酸度 5.0%（以棕榈酸计），毛棕榈仁油的酸度值确定为 4.0%（以月桂酸计）；删除初榨棕榈油及其相应的酸值（10.0mg KOH/g Oil）；

(4) 将脂肪酸聚甘油酯 (INS 475) 在油脂中的最大限量 600mg/kg 修改为 10000mg/kg。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 英国发布 2024 年食品添加剂、新型食品以及食品香料条例

2024 年 5 月 23 日, 英国法律门户网站消息, 《2024 年食品添加剂和新型食品 (授权和杂项修订) 以及食品香料 (取消授权) (英格兰) 条例》于 2024 年 5 月 22 日制定, 6 月 28 日生效, 由英国卫生和社会保健部议会副国务卿 Andrea Leadsom 签署, 该条例主要涉及食品添加剂、新型食品和食品香料的授权、使用和标签要求等方面的规定, 主要内容包括:

(1) 修订了欧盟法规 (EC) No.1333/2008 的附件 2, 增加了一种新的食品添加剂甜菊糖苷 (E960b), 并修改了现有食品添加剂的使用条件, 对食品添加剂中的环氧乙烷设定了最大残留限量, 要求总残留量 (环氧乙烷和 2-氯乙醇之和, 以环氧乙烷计) 不得超过 0.1mg/kg;

(2) 在欧盟新型食品清单中新增了四种新型食品, 包括大麦和水稻的部分水解蛋白、牛奶奶清蛋白分离物、鲸蜡化脂肪酸和 3-岩藻糖基乳糖 (由大肠杆菌 K-12DH1 衍生物株生产), 新型食品在标签上的名称应使用“新型食品”或“novel food”字样, 并在其后注明具体的新型食品名称, 并提供有关其特性、用途、安全性等方面的信息, 将牛奶奶清蛋白分离物的使用范围扩大到婴儿配方奶粉、后续配方奶粉、总饮食替代品、特殊医疗用途食品和食品补充剂等产品中, 并规定了不同产品中的最大使用量, 将新型食品乳糖-N-岩藻五糖 I 和 2'-岩藻糖基乳糖混合物的规格进行了更正,

将其干物质含量从“ $\geq 70\%$ ”更正为“ $\geq 75\%$ ”，其中乳糖-N-岩藻五糖 I 的含量从“ $\geq 40\%$ ”更正为“ $\geq 50\%$ ”，2'-岩藻糖基乳糖的含量从“ $\geq 10\%$ ”更正为“ $\geq 15\%$ ”；

(3) 从授权的食品香料清单中删除了 22 种香料物质，2024 年 6 月 28 日前，在英销售或运往英国的含被删 22 种香料的食品，可继续销售和使用至最低保质期或“使用截止日期”，也可在 6 月 28 日前添加到其他食品中，6 月 28 日后，含这些香料的食品将禁售禁用。

(资料来源：<http://eur-lex.europa.eu/>)

■ 澳大利亚修订食品添加剂使用标准

2024 年 5 月 24 日，澳大利亚联邦公报发布 F2024L00577 号公告，修订食品添加剂使用标准。具体为扩大迷迭香提取物的使用范围，并规定了使用条件，具体内容见下表。该公告自发布之日起生效。

食品添加剂名称	食品种类	最大添加量 (mg/kg 或 mg/L)
迷迭香提取物	无水食用油	50
	花式面包	40
	发酵但未经加热的碎肉制品	40
	未加工的生香肠	40
	干香肠	100

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 国际食品法典委员会制修订部分食品中抗坏血酸棕榈酸酯等食品添加剂的使用规定

2024年5月27日,国际食品法典委员会(CAC)发布CL2024/59-FA号咨询文件,拟制修订部分食品中抗坏血酸棕榈酸酯等食品添加剂的使用规定,意见反馈期截至2025年1月15日。主要内容如下表所示。

食品添加剂名称	食品种类	原最大含量	拟制修订最大含量
抗坏血酸棕榈酸酯(INS 304)	配方奶粉	/	1 mg/100 mL
安赛蜜(INS 950)	咖啡、茶等饮料	600mg/kg	300mg/kg
糖精(INS 954)	水基调味饮料	300mg/kg	200mg/kg
	咖啡、茶等饮料	200mg/kg	100mg/kg
低酰基结冷胶	婴儿特殊医学用途	/	5mg/100 mL
	配方奶粉	/	
磷酸盐(INS 339)	婴儿特殊医学用途	/	45mg/100 mL
	配方奶粉	/	

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 新西兰拟制订部分食品中氟唑菌苯胺和胡椒基丁醇的最大残留限量

2024年5月28日，新西兰初级产业部（MPI）发布咨询文件，拟制订部分食品中氟唑菌苯胺（Penflufen）和胡椒基丁醇（Piperonyl butoxide）的最大残留限量。意见反馈期截至2024年7月30日。主要内容如下表所示。

农药名称	食品种类	拟制订的最大残留量（mg/kg）
氟唑菌苯胺（Penflufen）	土豆	0.01*
胡椒基丁醇（Piperonyl butoxide）	牛、鹿（肉、脂肪及杂碎）	0.05
	牛奶	0.05

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 乌克兰修订牛奶和乳制品安全要求

2024年5月29日，乌克兰农业政策和粮食部修订牛奶和乳制品安全要求，自发布之日起实施。主要内容：

（1）适用范围，包括：乳制品生产、加工和流通环节的所有生产者；不适用于自制乳制品、小规模生产企业；

（2）生产乳制品企业需获得生产许可；

（3）乳制品生产企业对乳制品抗生素检测至少一月一次，检测结果不得超过规定最大残留量；增加牛乳凝固点的测定方法；抗生素的检测方

法要经过主管机构授权的参考实验室的验证；原料奶每月检查一次体细胞数量，体细胞数量标准：羊奶不应超过 250,000 个细胞/毫升；

(4) 包装牛奶使用二维码显示：生产农场的名称、国家注册号或经营许可证、实际地址、电话号码和电子邮件地址；并标识：生牛奶，使用前煮沸、0℃至6℃的温度下在避光处储存。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 加拿大批准乳酸链球菌素作为防腐剂用于蛋清中

2024年5月30日，加拿大卫生部发布 M-FAA-24-04 号文件，拟修订允许使用的防腐剂清单，批准乳酸链球菌素 (nisin) 用于蛋清中。此次修订自 2024 年 5 月 30 日起生效。乳酸链球菌素使用范围和限量如下：

添加剂	产品	限量 (ppm)
乳酸链球菌素	蛋清	20

乳酸链球菌素已被允许作为 2 类 (抗菌) 防腐剂用于多种食品，包括液态蛋、液蛋混合物和含蛋烘焙混合产品。然而，乳酸链球菌素在蛋清包装中是不允许的。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 加拿大批准白蘑菇中提取的壳聚糖作为防腐剂用于各种食品

2024年5月30日，加拿大卫生部发布 M-FAA-24-05 号文件，拟修订允许使用的防腐剂清单，批准白蘑菇中提取的壳聚糖（chitosan）用于各种食品。此次修订自 2024 年 5 月 30 日起生效。壳聚糖使用范围和限量如下：

添加剂	产品	限量 (ppm)
壳聚糖	杏花蜜；浓缩果汁；含果汁的非标准饮料浓缩物；基于水果或基于乳制品的奶昔饮料；水果味饮料；(给水果命名)果汁；桃花蜜；梨花蜜；含果汁的非标准饮料	600
	面包；非标准化烘焙产品	1000
	含咖啡因的能量饮料；非标准化酒精饮料；非标准化发酵茶饮料；未标准化的非酒精水基饮料；非标准化茶饮料；非标准化蔬菜汁；添加了维生素和矿物质营养素的水基饮料，但根据食品和药物法规 D 部分添加了维生素的饮料除外	400
	切达奶酪；(命名品种)奶酪；冷藏奶酪(命名品种)；冷包装奶酪食品；冷包装(命名品种)奶酪(命名添加的成分)；带有(命名添加成分)的冷包装奶酪食品；农家干酪；奶油奶酪；奶油奶酪(命名添加的成分)；奶油奶酪酱；涂有(命名添加的成分)的奶油奶酪；加工奶酪食品；加工奶酪食品(命名添加成分)；加工过的奶酪酱；涂有(命名添加成分)	1500

的加工奶酪；加工（命名品种）奶酪；加工（命名品种）奶酪（命名添加成分）；非标准化奶酪沙司；非标准化加工干酪产品；非标准化碎干酪产品	
鸡蛋甜点；水果甜点	800
馅；佐料；非标准化食用糖浆	1000
新鲜面食；新鲜面条	200
糖霜；冰屑	400
类似蛋制品的基于液体植物蛋白分离物的产品	1500
液体汤料	400
液态桌面甜味剂	1000
代餐棒；营养补充棒	200
类似奶酪的植物产品	1500
调味品	800
仿肉制品，仿家禽产品	1500
非标准化咖啡饮料	150
非标准化糖果包衣	1000
非标准化果酱	1000
非标准化沙拉酱	1000
非标准化酱汁	1000
非标准化小吃	200

	非标准化蔬菜泥	400
	酸奶	1000

(资料来源: <http://eur-lex.europa.eu/>)

■ 加拿大批准纳他霉素作为防腐剂用于某些奶酪中

2024年5月30日,加拿大卫生部发布M-FAA-24-06号文件,拟修订允许使用的防腐剂清单,批准纳他霉素(natamycin)用于某些奶酪中。此次修订自2024年5月30日起生效。纳他霉素使用范围和限量如下:

添加剂	产品	限量 (ppm)
纳他霉素	奶油奶酪;奶油干酪酱;涂有(命名添加的成分)的奶油奶酪;含(命名添加成分)的奶油芝士;非标准化奶油干酪产品;牧场风味蘸酱;沙拉用牧场风味调料	10
	非标准化再制干酪产品	20

(资料来源: <http://eur-lex.europa.eu/>)

(编译：庞淑婷)

定稿时间：2024-6-26

江苏省质量和标准化研究院

地址：南京市石鼓路 227 号

电话/传真：025-86500544/86658440

网址：www.tbttguide.com

电子邮箱：js_wto@163.com

江苏省质量和标准化研究院