

# 技术性贸易措施

## 快 讯

2024 年第 53 期

(总第 789 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  
江苏省技术性贸易措施公平贸易工作站

承办

### 食品农产品专题

- 加拿大拟制定特殊膳食用食品进口临时措施..... 3
- 加拿大拟制订饮用水中天然放射性物质限量标准..... 4
- 加拿大拟修订婴儿食品和特殊医学用途食品成分要求..... 5
- 加拿大批准来自黑曲霉菌株 PLR 的脂肪酶用于面包等食品..... 5
- 加拿大批准来自米曲霉 AT1088 的亮氨酰氨肽酶用于多种食品 ..... 6
- 美国修订大西洋无骨鳕鱼片和去壳野生虾产品标准..... 6
- 美国修订进口肉禽蛋制品实验室抽样计划..... 7
- 欧盟修订由蛋白质水解物生产的婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉的蛋白质相关要求 ..... 8
- 欧盟拟批准食品酶三酰甘油脂肪酶的使用规定 ..... 9
- 欧盟修订新型食品维生素 D<sub>2</sub> 蘑菇粉规格 ..... 9
- 欧盟批准 L-苏糖酸镁作为新型食品投放市场.....11

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| ■ 韩国设定二氧化硫等 6 种食品添加剂在果酒中的使用标准..... | 12 |
| ■ 韩国发布婴幼儿使用的食品器具类产品的进口检查指示.....    | 13 |
| ■ 澳大利亚修订鸡蛋含量 10%或以上的面条和意大利面的进口条件 . | 13 |
| ■ 澳大利亚修订食品标签上糖含量声称要求.....          | 15 |
| ■ 澳大利亚批准阿洛酮糖作为新型食品.....            | 15 |
| ■ 英国拟制订非预包装食品过敏原声明指南.....          | 16 |
| ■ 立陶宛制定速冻食品技术法规.....               | 16 |
| ■ 乌克兰修订蜂蜜要求.....                   | 17 |
| ■ 巴西修订葡萄酒及葡萄酒衍生物质量标准.....          | 18 |
| ■ 泰国拟修订天然矿泉水食品标准.....              | 19 |
| ■ 日本修订 5 项食品标准.....                | 20 |
| ■ 波兰拟修订烈性酒精饮料的质量要求.....            | 20 |
| ■ 法国拟更新膳食补充剂中可用营养素的法令.....         | 21 |
| ■ 印度修订食品安全标准法规.....                | 23 |
| ■ 印度修订食品中污染物及生物毒素标准法规.....         | 24 |

## ■ 加拿大拟制定特殊膳食食用食品进口临时措施

2024年10月1日，加拿大发布关于为特殊膳食食用食品（FSDP）的特殊进口制定部级临时豁免命令意向的通知，以征求公众意见，意见反馈期截至2024年11月15日。主要内容如下：

（1）拟豁免产品范围：《食品药品条例》（FDR）B.25.001节定义的母乳代用品（婴儿配方奶粉）和母乳强化剂、FDR B.24.001节定义的配方流质食物，适用于一岁以上患有遗传性代谢紊乱的个体的膳食产品（即代谢产品）除外；

（2）标签豁免。免除FDR的A部分和B部分（第1项）中关于食品标签上必须呈现（例如成分清单、批号、过敏原和麸质声明等）信息类型的格式、位置和其他规范的规定，但需提供基本的标签信息（包括制造商名称及其地址和联系信息、产品的通用名称、成分清单等）。比如，拟议的命令不会免除携带过敏原声明（如适用）的要求，但会使FSDP免受如何在标签上呈现过敏原声明的规定；免除双语标签要求，但产品在加拿大销售时，必须以英语和法语提供有关特殊进口FSDP的某些核心信息；免除第24和25项中关于拟豁免产品的标签规定；免除FDR D部分第1和第2项中有关食品中维生素和矿物质营养素的作用或效果的标签表述的规定；

（3）成分豁免。免除FDR第24和25项关于拟豁免产品的成分要求；D部分第1至3项关于食品中添加维生素、矿物质营养素和氨基酸的要求；有关食品中使用或存在食品添加剂、用作食品成分的营养物质、农用化学品、食品包装材料和这些材料的成分的规定。不会免除第15项关于食品

中污染物和其他掺假物质存在的规定、第 23 项关于食品中氯乙烯和丙烯腈存在的现有规定；

(4) 上市前审查豁免。免除新婴儿配方奶粉和发生重大变化的婴儿配方奶粉的上市前通知、新母乳强化剂和发生重大改变的母乳强化剂的上市前核准。不会豁免 B.25.018 和 B.25.060 中关于母乳强化剂和婴儿配方奶粉的“停止销售”条款；

(5) 其他条件。必须在产品到达加拿大至少 5 天前以书面形式通知卫生部长所收到的 FSDP 的发货情况；必须立即书面通知卫生部长受该命令约束的 FSDP 出现的任何健康和/或安全问题，以书面形式通知卫生部长受该命令约束的 FSDP 的任何重大变更。该拟议的命令将在 2025 年 12 月 31 日之前生效。

(资料来源：<https://www.canada.ca/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 加拿大拟制订饮用水中天然放射性物质限量标准

2024 年 10 月 11 日，加拿大公报网站在 158 卷第 41 期发布政府公告，拟制订饮用水中天然放射性物质限量标准。意见反馈期截至 2025 年 1 月 10 日。

主要内容为拟制订饮用水中天然放射性物质的拟议最大可接受浓度，铅-210：2 Bq/L，镭-226：5 Bq/L，镭-228：2 Bq/L。

(资料来源：<https://gazette.gc.ca/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 加拿大拟修订婴儿食品和特殊医学用途食品成分要求

2024年10月23日，加拿大卫生部发布通告，拟修订婴儿食品和特殊医学用途食品成分要求，意见反馈期截至2024年12月23日。修订的主要内容包括：

(1) 规定婴儿配方奶粉(0-12个月人群食用)中强制添加 $\alpha$ -亚麻酸、硒、肌醇和左旋肉碱等营养物质，同时规定了用量范围，如终产品中左旋肉碱最低含量为1.2mg/100kcal，肌醇含量范围为4-40mg/100kcal等，可选择性添加的营养物质增加二十二碳六烯酸、核苷酸和牛磺酸，规定芥酸含量在总脂肪酸中占比不得超过1%；

(2) 规定减肥人群食用的膳食全替代食品提供的能量值为800-1200kcal/天等；

(3) 规定婴儿谷物食品应强制添加铁，终产品中含量范围为14.3-26.7mg/100g，选择性添加的营养物质增加维生素D，终产品中含量范围为3.3-5 $\mu$ g/100g等。

(资料来源：<https://www.canada.ca/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 加拿大批准来自黑曲霉菌株 PLR 的脂肪酶用于面包等食品

2024年10月30日，加拿大卫生部发布M-FAA-24-12号文件，批准来自黑曲霉菌株PLR (*Aspergillus niger* strain PLR) 的脂肪酶 (Lipase)

用于面包、面粉、全麦面粉、意大利面（干的和新鲜的）和非标准化烘焙产品中，最大使用量符合“良好生产规范”。同时修订允许使用的食品酶清单，自 2024 年 10 月 30 日起生效。

（资料来源：<https://www.canada.ca/>）

\*\*\*\*\*

### ■ 加拿大批准来自米曲霉 AT1088 的亮氨酸氨肽酶用于多种食品

2024 年 10 月 30 日，加拿大卫生部发布 M-FAA-24-13 号文件，批准来自米曲霉 AT1088 (*Aspergillus oryzae* AT1088) 的亮氨酸氨肽酶 (Leucyl aminopeptidase) 用于各种面包、科尔比干酪、乳制品基调味制剂、面粉、水解酵母、肉类嫩化制剂、即食早餐谷物、除面包以外的各种烘焙产品、全麦面粉、酵母提取物以及各种植物性食物，如奶制品、蛋类、肉类、鱼类、海鲜或家禽产品，最大使用量符合“良好生产规范”。同时修订允许使用的食品酶清单，自 2024 年 10 月 30 日起生效。

（资料来源：<https://www.canada.ca/>）

\*\*\*\*\*

### ■ 美国修订大西洋无骨鳕鱼片和去壳野生虾产品标准

2024 年 10 月 3 日，美国农业部大西洋无骨鳕鱼片和去壳野生虾产品标准。发布之日实施。主要内容如下：

无骨大西洋鳕鱼片产品要挂冰衣并始终保存在-18°C以下温度；  
加工无骨鳕鱼片的原料在-18°C或以下的温度保存时间不得超过 12 个月；

冷冻原料虾在-18°C或以下的温度下储存不超过 18 个月；

去皮野生虾产品，在加工过程中，可以适当使用防腐剂（如磷酸盐）来保持水分和风味，不允许添加任何其他成分，添加成分必须在产品标签上标明；

所有产品均不得含有金属异物，需要检测不锈钢、黑色金属和有色金属（例如铅、铜和铝），HACCP 计划方案应确定并描述探测设备、检测程序、灵敏度、设备验证频率和纠正措施程序；

牛奶、鸡蛋、鱼、甲壳类、贝类、坚果、小麦、花生、大豆和芝麻以及任何含有该食品成分的蛋白质（精炼油除外）为主要食品过敏原，过敏原声明格式。

产品可追溯性信息包括：生产批号和每批相应的生产日期、运输集装箱号、企业编号等。

（资料来源：<https://www.ams.usda.gov/>）

\*\*\*\*\*

## ■ 美国修订进口肉禽蛋制品实验室抽样计划

2024 年 10 月 24 日，美国食品安全检验局（FSIS）发布 9900.6 指令，修订进口肉类、禽类及蛋制品实验室抽样计划。主要内容包括：

(1) 将所有进口肉类、禽类、蛋制品和鲶鱼类实验室取样纳入该计划，还包括鲜牛肉志贺氏菌和沙门氏菌、鲜禽肉沙门氏菌和弯曲杆菌、鲜猪肉沙门氏菌检测，明确对碎牛肉采取表面涂抹法取样；

(2) 进口产品包装说明与国内产品包装说明保持一致；

(3) 通过罐装车运输的蛋制品，认可进口国经认证的实验室出具沙门氏菌和单增李斯特氏菌检测结果；

(4) 2015年3月11日发布的FSIS 99006.6指令《进口肉类、禽类及蛋类产品的实验室抽样》、2022年3月10日发布的FSIS 14100.1指令《进口鲶鱼类企业采样》作废。

(资料来源：<https://www.fsis.usda.gov/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 欧盟修订由蛋白质水解物生产的婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉的蛋白质相关要求

2024年10月11日，欧盟委员会发布实施条例(EU)2024/2684，修订实施条例(EU)2016/127中附录I、II和III关于由蛋白质水解物生产的婴儿配方奶粉和较大婴儿配方奶粉的蛋白质相关要求。主要内容如下：

(1) 不同蛋白质相关需求组别下蛋白质含量的最低值和最高值要求。如：A组最低：0.44g/100kJ(1.86g/100kcal)；最高：0.67g/100kJ(2.8g/100kcal)等；

(2) 蛋白质来源：使用凝乳酶对酪蛋白进行酶促沉淀后，从牛奶中提取的脱盐甜乳清蛋白；源自牛奶的乳清蛋白等；



(3) 不可缺少和有条件不可缺少的氨基酸和 L-肉碱含量：左旋肉碱含量应至少等于 0.3mg/100kJ ( 1.2mg/100kcal )。

(资料来源：<https://eur-lex.europa.eu/>)

\*\*\*\*\*

### ■ 欧盟拟批准食品酶三酰甘油脂肪酶的使用规定

2024 年 10 月 16 日，欧洲食品安全局 (EFSA) 发布 2024.8937 号文件，拟批准食品酶三酰甘油脂肪酶的使用规定，该文件将于欧盟官方公报正式发布之日起生效。具体使用要求如下表：

| 食品种类                | 推荐用量 (mg TOS/kg RM) |
|---------------------|---------------------|
| 烘焙产品                | 1-4                 |
| 乳制品生产调味剂            | 310                 |
| 咖啡提取物               | 14-74               |
| 来自谷物、豆类、油籽、坚果等的脂肪和油 | 310                 |
| 改性肉类和鱼类产品           | 3-16                |
| 鱼油、磷虾油和藻油           | 719 (对于 DHA/EPA)    |

(资料来源：<https://eur-lex.europa.eu/>)

\*\*\*\*\*

### ■ 欧盟修订新型食品维生素 D<sub>2</sub> 蘑菇粉规格

2024年10月17日，欧盟发布委员会实施条例（EU）2024/2682，修订新型食品维生素D<sub>2</sub>蘑菇粉规格。本条例在发布后第二十天生效。主要修订内容包括：

| 授权新食品                     | 规格  |
|---------------------------|---|
| 维生素 D <sub>2</sub><br>蘑菇粉 | <p><b>描述/定义：</b></p> <p>该新型食品是用干燥的完整双孢蘑菇制成的蘑菇粉。过程包括干燥、研磨和将蘑菇粉有控制地置于紫外线照射下。</p> <p>紫外线辐射：在波长范围内进行紫外线辐射的过程，其波长类似于（EU）2015/2283 批准的经紫外线处理新型食品的波长。</p> <p><b>特征/成分：</b></p> <p>维生素 D<sub>2</sub> 含量：137-595μg/g 蘑菇粉</p> <p>灰分：≤13.5</p> <p>水活性&lt;0.5</p> <p>水分含量：≤7.5%</p> <p>总碳水化合物：≤60</p> <p>粗蛋白（N×6.25）：≥22%</p> <p>脂肪：≤4.5</p> <p><b>重金属：</b></p> <p>铅：≤0.5mg/kg</p> <p>镉：≤0.5mg/kg</p> <p>汞：≤0.1mg/kg</p> <p>砷：≤0.3mg/kg</p> |

|  |
|--|
| <p><b>霉菌毒素：</b></p> <p>黄曲霉毒素 B1: <math>\leq 0.10\mu\text{g}/\text{kg}</math></p> <p>黄曲霉毒素 ( B1+B2+G1+G2 之和 ): <math>&lt; 4\mu\text{g}/\text{kg}</math></p> <p><b>微生物标准：</b></p> <p>菌落总数: <math>\leq 5000\text{CFU}</math></p> <p>酵母和霉菌总数: <math>&lt; 100\text{CFU}/\text{g}</math></p> <p>大肠杆菌 <math>&lt; 10\text{CFU}/\text{g}</math></p> <p>沙门氏菌: 25 克中不存在</p> <p>金黄色葡萄球菌: <math>\leq 10\text{CFU}/\text{g}</math></p> <p>大肠菌群: <math>\leq 10\text{CFU}/\text{g}</math></p> <p>李斯特菌: 25 克中不存在</p> <p>肠杆菌科: <math>&lt; 10\text{CFU}/\text{g}</math></p> <p>CFU: 菌落形成单位。</p> |
|--|

(资料来源: <https://eur-lex.europa.eu/>)

\*\*\*\*\*

### ■ 欧盟批准 L-苏糖酸镁作为新型食品投放市场

2024 年 10 月 18 日, 欧盟发布委员会实施条例 (EU) 2024/2694, 批准 L-苏糖酸镁 (Magnesium L-threonate) 作为新型食品投放市场, 本条例在发布后第二十天生效。

(EU) 2017/2470 的附件部分内容修订如下:

| 授权新型食品 | 使用条件                                 |          | 其他特定标签要求   |
|--------|--------------------------------------|----------|--|
| L-苏糖酸镁 | 指定食品类别                               | 最高水平     | 1、含有该新型食品的食品标签上的名称应为“L-苏糖酸镁”。<br>2、含有L-苏糖酸镁食品补充剂的标签应注明该食品补充剂仅供成人食用，孕妇和哺乳期妇女除外。 |
|        | 指令 2002/46/EC 定义的成人食品补充剂，不包括孕妇和哺乳期妇女 | 250 mg/天 |  |

(资料来源: <https://eur-lex.europa.eu/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 韩国设定二氧化硫等 6 种食品添加剂在果酒中的使用标准

2024 年 10 月 2 日，韩国食品药品安全部 (MFDS) 发布了第 2024-56 号告示，修改《食品添加剂法典》的部分内容，其主要内容如下：

1. 扩大防腐剂天然来源的认证标准。
2. 修改部分食品添加剂的使用标准：新设定二氧化硫等 6 种食品添加剂在果酒中的使用标准，羟丙基甲基纤维素邻苯二甲酸酯可用于生产胶囊类肠溶性健康功能食品。
3. 扩大丙二醇在食品行业的应用范围。
4. 修改食用色素绿色 3 号等 16 种焦油色素共用时的使用标准。
5. 修改部分用语。
6. 修改部分食品添加剂的成分规格及试验方法。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 韩国发布婴幼儿使用的食品器具类产品的进口检查指示

10月15日，韩国食品药品安全部（MFDS）发布了婴幼儿使用的食品器具类产品的进口检查指示。

检查时间：2024.10.16.~ 2024.12.15.

检查对象及检查项目：

| 检查对象   | 材质         | 检查项目               |
|--|------------|--------------------|
| 婴幼儿使用的食品器具类<br>(奶瓶、奶嘴、辅食餐具、<br>勺子、叉子、果汁过滤网等) | 合成树脂类      | 总溶出量(总迁移量)、高锰酸钾消耗量 |
|  | 金属材质       | 铅、镍                |
|  | 橡胶材质       | 锌、总挥发量(仅限橡胶奶嘴)     |
|  | 玻璃类(加热烹饪用) | 热冲击强度              |

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 澳大利亚修订鸡蛋含量 10%或以上的面条和意大利面的进口条件

2024年10月8日，澳大利亚农业、渔业和林业部（DAFF）发布通知，修订鸡蛋含量 10%或以上的面条和意大利面的进口条件，进口条件规定了进口时必须满足的生物安全要求。修改后内容如下：

(1) 无需 DAFF 的进口许可证；

(2) 货物必须是意大利面或面条。蛋类配料必须仅来自鸡 (*Gallus gallus domesticus*)。鸡蛋配料已在商业加热过程中经过热处理，核心温度至少达到 70℃，时间至少为 8.2 分钟 (或同等时间)。货物必须符合生物安全条件；

(3) 为证明符合这一要求，您须在卫生证书或政府认可的制造商声明中提供以下信息：鸡蛋仅来自鸡 (*Gallus gallus domesticus*)。产品中的鸡蛋成分在商业加热过程中至少加热 8.2 分钟 (或同等时间) 至 70℃ 的最低核心温度。卫生证书或政府认可的制造商声明必须由进行热处理的国家的政府兽医官员签发或认可。卫生证书或政府认可的制造商声明必须针对特定托运货物，由政府兽医官员在过去 6 个月内签署并注明日期，并包含政府兽医官员的姓名、职位和头衔；

(4) 抵达澳大利亚领土后的进口条件。动物食用；环境用途 (包括用作生物修复产品或肥料)；种植用途，或兽医治疗用途；

(5) 每批托运货物必须提供发票或运单或进口商舱单等文件；

(6) 除了进口货物的条件外，还必须评估非商品问题，包括集装箱清洁度、包装和目的地问题，并可能在抵达时接受检查和处理；

(7) 某些食品如果没有获得认可的外国政府证书打开新窗口或认可的食品安全管理证书打开新窗口，则不允许进口。进口商必须在进口前检查食品是否符合这些要求。该通知于发布当日起生效。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 澳大利亚修订食品标签上糖含量声称要求

2024年10月28日，澳大利亚联邦公报发布 F2024L01376 号公告，修订食品标签上糖含量声称要求（即批准 P1063 号提案），自发布之日起生效。主要包括：

（1）使用新的糖定义取代原要求注释中的现有糖定义；并删除糖定义中的注释；

（2）修订关于糖与不添加糖的相关声称，规定如果食品成分中不添加糖或者固体食品的糖含量 $\leq 10\text{g}/100\text{g}$  或液体食品的糖含量 $\leq 7.5\text{g}/100\text{ml}$ ，则可以声称该食品不添加糖。

（资料来源：<https://www.legislation.gov.au/>）

\*\*\*\*\*

## ■ 澳大利亚批准阿洛酮糖作为新型食品

2024年10月28日，澳大利亚联邦公报网站发布 F2024L01377 号公告，修订澳新食品法典标准，批准阿洛酮糖作为新型食品在部分食品中使用规定，自发布之日起生效。

主要包括：允许在部分食品中添加 D-阿洛酮糖作为配料及最大添加量的规定：烘焙产品（10%）、泡泡糖（50%）、口香糖（50%）、早餐麦片（5%）、糖果（但不包括巧克力）（5%）、甜点（含或不含明胶）（10%）、冰淇淋（5%）、食用冰（5%）、非酒精水基调味饮料（3.5%）、酸奶（5%）等。

(资料来源: <https://www.legislation.gov.au/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 英国拟制订非预包装食品过敏原声明指南

2024年10月3日,英国食品标准局拟制订非预包装食品过敏原声明指南。意见征集反馈期2024年11月27日。主要内容如下:

(1) 14种强制过敏原包括:含麸质的谷物(小麦、黑麦、大麦、燕麦等)、甲壳类动物及其产品(对虾、龙虾、螃蟹和小龙虾)、蛋类及其产品、鱼类及其产品、花生及其产品、大豆及其制品、牛奶及其制品(包括乳糖)、坚果(即杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果和澳洲坚果)及其产品、芹菜及其制品、芥末及其制品、芝麻及其制品、浓度超过10 mg/kg 二氧化硫或亚硫酸盐、羽扇豆及其制品、软体动物及其制品(例如贻贝、蛤蜊、牡蛎、扇贝、蜗牛和鱿鱼);

(2) 书面过敏原信息格式:使用文字或带有伴随文字的图案符号来提供信息;产品“不含”声明、“可能含有”遵循的原则;确保过敏原信息最新且准确的方法包括:保存成分记录、定期检查产品成分是否发生变化、尽量减少原辅料替换、定期检查过敏原信息是否准确、采用具有供应链保证的认可供应商、对供应商进行检查、为员工提供过敏原管理培训等。

(资料来源: <https://www.food.gov.uk/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 立陶宛制定速冻食品技术法规



2024年10月8日，立陶宛农业部发布 2024-17598 号法规，批准速冻食品技术法规，自 2024 年 10 月 9 日生效。主要内容包括：

(1) 适用范围：适用于供人类食用的速冻食品，通过快速冷冻且产品的最终温度（热稳定后）保持过 $-18^{\circ}\text{C}$ 或更低的产品，冰淇淋除外；

(2) 原材料等要求：符合法律规定的质量、适销性和新鲜度要求；与速冻食品直接接触，只允许使用空气、氮气、二氧化碳等低温物质；采用合适的初级包装，防止微生物或其他外部污染和干燥；

(3) 温度要求：在产品所有区域温度须恒定在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或更低；运输温度不超过 $-15^{\circ}\text{C}$ ；

(4) 标签要求：产品名称附有“Quick Freeze”字样；标注最佳保质期，并附有具体日期、储存温度或储存设备；产品批次。不直接供给消费者的还需标注净含量、制造商地址等信息。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 乌克兰修订蜂蜜要求

2024年10月11日，乌克兰农业政策和粮食部修订蜂蜜要求。本命令自正式发布六个月后生效。主要内容如下：

(1) 术语及定义。修订糖果用蜂蜜等多个定义；

(2) 蜂蜜必须符合以下特性和成分标准：蜂蜜中禁止添加其他食品配料、食品添加剂或者除蜂蜜以外的任何物质；禁止从蜂蜜中去除花粉粒和蜂蜜固有的其他成分；

(3) 用于糖果产品的蜂蜜标签上，其名称旁边应注明：“仅适用于食品加工”；蜂蜜标签必须包含有关收集蜂蜜的原产国的信息，如果蜂蜜来自多个国家，则必须在标签上标明采集蜂蜜的原产国，并按其重量降序排列，标明每个国家所含的百分比。每种成分允许有 5% 的偏差；如果混合物蜂蜜中的原产国数量超过四个，且最大四个部分的总和超过混合物的 50%，则允许以百分比形式标明这些原产国，其余的原产国按降序排列，可不标明含量百分比；蜂蜜净含量小于 30 克的包装，原产国名称可按照国际标准使用字母代码代替。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 巴西修订葡萄酒及葡萄酒衍生物质量标准

2024 年 10 月 11 日，巴西农业畜牧和供应部发布 No 723 号文件，修订葡萄酒及葡萄酒衍生物质量标准。发布之日实施。主要内容如下：

(1) 葡萄酒标签的酒精含量是在 20°C 时体积百分比来表示，误差范围为  $\pm 0.5\%$ ；干邑白兰地或优质白兰地可添加水用于调整酒精含量；糖可用于增甜；焦糖色可用于调色；

(2) 修订几种葡萄酒及饮料的定义。20 摄氏度下清凉葡萄酒饮料酒精含量为 3.5%-7.0%；桑格利亚汽酒酒精含量为 7%-12% 等；含碳酸的酒精饮料必须在标签显示以下警告短语：“小心处理，有压力”。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

## ■ 泰国拟修订天然矿泉水食品标准

2024年10月15日，泰国卫生部发布咨询文件（第454号），修订天然矿泉水食品法，自政府公报公布之日起180天后生效。主要修订内容为：

- （1）修订天然矿泉水的定义，不包括来自天然水源的水等；
- （2）对5类天然矿泉水进行了定义；
- （3）明确了天然矿泉水质量的要求，如改善天然矿泉水质量必须在装载天然矿泉水区域进行，不得改变天然矿泉水中的重要化合物等；
- （4）对天然矿泉水中含有的矿物质做出新的规定，调整锰含量不得超过2mg/L、钡含量不得超过1mg/L，硒含量不得超过0.05mg/L等；
- （5）对检测到的污染物做出了限量要求：修订亚硝酸盐含量不超过0.02mg/L、溴化物不得超过10ug/L等；
- （6）微生物要求每250ml不得检出大肠杆菌和大肠菌群、铜绿假单胞菌等；
- （7）修订了生产规范：天然矿泉水的生产商和销售商必须遵守卫生部关于生产、使用和储存食品的方法通知。如使用紫外线消毒等，但不得影响水质，生产商也必须采取措施防止环境污染；
- （8）修订了标签要求：标签必须显示天然矿泉水的种类，要显示主要矿物类型，警示语要在红白框中可见，高度不少于2毫米；标注含氟字样，用于每升含氟超过1mg的天然矿泉水；在标签上显示广告信息的要求，不得标识天然矿泉水可用于治疗或预防疾病，或让人误会的信息等。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 日本修订 5 项食品标准

2024 年 10 月 18 日, 日本农林水产省发布 551、552、553、554、555 号等 5 项标准公告, 修订 5 项食品标准。分别为:

(1) 精炼猪油标准 (JAS 0988:2024), 具体修订内容包括新增引用标准、修订产品中酸价和水分含量的检测方法等;

(2) 订人造黄油标准 (JAS 0932:2024), 具体修订内容为规定允许人造黄油中加入水果、坚果或可可等风味物质或辅料, 但总添加量不超过 2.5% 等;

(3) 起酥油标准 (JAS 0989:2024), 具体修订内容包括新增引用标准、修订产品标签标注要求 (规定起酥油中加入的动植物油原料在成分表上可以不标注具体名称, 统一表示为“食用植物油”、“食用动物油”) 等;

(4) 食用植物油标准 (JAS 0523:2024), 具体为新增食用红花油产品的理化规格要求、修订产品过氧化值检验方法等;

(5) 修订食用精制加工油脂标准 (JAS 1424:2024), 具体为新增引用标准、微调部分文字表述。上述修订自发布之日起生效。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 波兰拟修订烈性酒精饮料的质量要求

2024年10月18日，波兰农业和农村发展部发布咨询文件，拟修订烈性酒精饮料的质量要求。意见反馈期截至2025年1月21日。主要内容包括：

(1) 单位包装容量不超过200ml（酒精含量超过15%）的烈性饮料酒只能以瓶装或罐装形式投放市场，并且要加贴标签；

(2) 烈性饮料酒包装标签内容不能产生疑问或误导消费者；烈酒要与其他食品区分开来，特别是儿童食品；

(3) 自法规生效后给予30天的过渡期。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

\*\*\*\*\*

## ■ 法国拟更新膳食补充剂中可用营养素的法令

2024年10月18日，法国国家食品、环境和职业健康安全局（Anses）网站消息，Anses应食品总局（DGAL）要求，就2006年5月9日有关膳食补充剂中可使用的营养素的法令更新所给出的专家意见报告，报告主要内容包括：

(1) 标签警示：法令草案规定了针对特定人群的标签标注内容，人类营养专家委员会（CES）对部分标注内容进行了评估和调整建议，如认为维生素A对孕妇和更年期女性的标注不相关，β-胡萝卜素应标注针对吸烟者的警示等；

(2) 新增标注建议：建议对维生素E标注“不建议正在接受抗凝治疗的人使用”；提醒与过量摄入钾相关的风险；对维生素B9标注在针对孕

妇的补充剂中的特殊要求；

(3) 关于婴幼儿：法规要求强化：支持加强对婴儿（0-1岁）和幼儿（1-3岁）的维生素和矿物质补充的医学监督要求，并明确相关限制应标注在标签上。除医学需要外，不建议给未添加辅食的婴儿食用补充剂；年龄界限明确：认为“儿童（<10岁）”类别应排除0-3岁幼儿；

(4) 修订部分营养素每日最大剂量（DJM），详见下表：

| 序号 | 修订项目   | 修订前限量  | 修订后限量  |
|----|--------|--|--|
| 1  | 维生素 A  | 成人对应 800 $\mu$ g（等效视黄醇），1-3 岁儿童为 800 $\mu$ g，4-6 岁为 1100 $\mu$ g，7-10 岁为 1500 $\mu$ g。 | 成人提议为 1000 $\mu$ gER，1-3 岁儿童为 200 $\mu$ gRE，4-6 岁及 7-10 岁分别对应不同标准且被认为不会导致 LSS 超量   |
| 2  | 维生素 B6 | 2mg  | 成人 12.5mg，但建议不超过 9.4mg；1-3 岁儿童为 3.2mg；4-6 岁为 4.5mg，7-10 岁为 6.1mg                   |
| 3  | 维生素 E  | 30mg   | 成人 150mg，1-3 岁儿童为 30mg，4-6 岁为 120mg，7-10 岁为 160mg                                  |
| 4  | 铁      | 14mg   | 成人 14mg；1-3 岁儿童为 7mg，考虑到 LSS 超量风险，不建议给该年龄段儿童在补充剂中添加超过此量的铁；4-6 岁为 15mg，7-10 岁为 20mg |
| 5  | 锌      | 15mg   | 成人 15mg，但考虑到 LSS 超量风险，建议不超过 9.7mg；1-3 岁儿童为 3mg，                                    |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | 考虑到 LSS 超量风险，不建议给该年龄段儿童在补充剂中添加超过此量的锌；4-6 岁为 10mg，7-10 岁为 13mg |
|--|--|--|---|

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 印度修订食品安全标准法规

2024 年 10 月 21 日，印度食品安全标准局 (FSSAI) 修订食品安全标准 (食品标准和食品添加剂) 法规，自 2025 年 5 月 1 日生效。主要内容包括：

(1) 修订部分乳制品的相关指标要求。如：浓缩牛乳中乳脂最低含量由 30% 修订为 27% 等；修订橄榄油等相关指标；增加大米产品中有机杂质含量 $\leq 0.1\%$ ，无机杂质含量 $\leq 0.2\%$ ；米粉标准增加水分含量 $\leq 14\%$ 等指标；添加强化营养物质的大米相关指标要求部分如下表所示；增加腌制蛋的产品标准 (腌制盐度 2% 及加工方法、基本成分等)；修订鱼油的产品标准 (浓缩鱼油脂肪酸含量 35-50%) 部分指标如下表所示；精炼鱼油的加工方法步骤 (精炼鱼油中反式脂肪酸 $\leq 2\%$ )，鱼肝油标签上应标明天然存在维生素 A 和维生素 D 含量，所有鱼油和鱼肝油的标签上均应标明 EPA 和 DHA 含量；干欧芹和茶标准增加铁屑含量 $\leq 125\text{mg/kg}$ ；

(2) 新增低聚果糖在部分食品中最大添加量；增加面包酵母微生物指标如下表所示：

| 食品种类        | 项目                         | 限量或含量要求           |
|-------------|----------------------------|-------------------|
| 添加强化营养物质的大米 | 酵母和霉菌计数 cfu/g              | 100               |
|             | 菌落总数 cfu/g                 | 10000             |
|             | 叶酸 ug/100g                 | 375-625           |
|             | 锌 ug/100g                  | 50-75             |
|             | 维生素 B <sub>1</sub> mg/100g | 5-7.5             |
| 鱼油          | 酸价 mg KOH/g                | ≤3, (磷虾油≤45)      |
|             | 过氧化值 mg/1000g              | 5                 |
|             | 维生素 D ug/ml                | ≥1                |
|             | 维生素 A                      | ≥40 μg 视黄醇当量      |
| 低聚果糖        | 乳制品                        | 10%               |
|             | 加工水果、汤和肉汤、酱等               | 15%               |
|             | 非酒精饮料                      | 1%                |
| 面包酵母        | 大肠杆菌                       | n=5,c=0,m,M 为不得检出 |
|             | 沙门氏菌                       | n=5,c=0,m,M 为不得检出 |
|             | 单核细胞增生李斯特杆菌                | n=5,c=0,m,M 为不得检出 |

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

\*\*\*\*\*

## ■ 印度修订食品中污染物及生物毒素标准法规

2024年10月22日,印度食品安全标准局(FSSAI)修订食品安全和



标准（污染物、毒素和残留物）法规，自 2025 年 4 月 1 日生效。主要内容包  
括：

（1）增加小麦、麦麸、黑麦、大麦、咖啡中赭曲霉毒素 A 最大残留量为 5ug/kg；小麦、黑麦、大麦中脱氧雪腐镰刀菌烯醇最大残留量为 1000ug/kg；

（2）肉、蛋、奶、水产品中禁止使用卡巴氧（Carbadox）、氯霉素（Chloramphenicol）等 14 种药物名单；其中氯霉素最大残留量为 0.3ug/kg，其余项目最大残留量为 0.001mg/kg。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

\*\*\*\*\*

（编译：庞淑婷）

定稿时间：2024-11-14

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](http://www.tbttguide.com)

电子邮箱：[js\\_wto@163.com](mailto:js_wto@163.com)