

技术性贸易措施

快 讯

2024 年第 58 期

(总第 794 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

- 巴西拟修订食品中污染物限量标准 3
- 马来西亚拟修订棕榈油和棕榈液油标准 3
- 新西兰拟修订动物产品生产供应和加工标准 4
- 南非拟制定食品中真菌毒素最高含量法规 5
- 泰国发布蜂蜜产品标准 7
- 国际食品法典委员会拟修订过敏原标签标准 8
- 美国修订冷冻果汁标准 9
- 澳大利亚批准 2-甲基氧杂环戊烷作为加工助剂在食品中使用 10
- 欧亚经济联盟食品安全技术及标签技术法规的修订案开始生效 8
- 欧盟将苯-1, 2-二醇从调味物质清单中删除 10
- 英国发布修订面包和面粉法规 11
- 国际食品法典委员会拟制修订多项特殊膳食标准 11

■ 国际食品法典委员会拟制定部分食品中兽药残留限量.....	12
■ 美国修订酸奶标准	14
■ 欧盟修订食品中单核细胞增生李斯特菌的相关要求.....	14
■ 日本拟修订 2 项片剂胶囊等食品管理规定.....	16
■ 国际食品法典委员会通过食品添加剂使用修正案.....	16
■ 印度尼西亚计划实施新食品标签要求.....	17
■ 泰国拟修订酒精饮料包装和标签管理规定.....	18

江苏省质量监督化和标准研究院

■ 巴西拟修订食品中污染物限量标准

2024年11月1日，巴西国家卫生监督局（ANVISA）发布第1289号咨询文件，拟修订食品中污染物限量标准（即2022年第160号指令）。该咨询文件意见反馈期截至2024年12月24日。具体内容为制订部分食品类别中铅等污染物的最大限量，部分见下表：

污染物名称	食品类别	拟制定最大限量(mg/kg)	备注
铅	婴幼儿谷物食品	0.02	新增
黄曲霉毒素 (B1+B2)	玉米粉、玉米片等玉米制品	2	新增
3-单氯丙二醇 (3-MCPD)	含有天然植物蛋白的液态 调味品（酱油除外）	0.4	新增
三聚氰胺 (Melamine)	一般食品（不包括婴儿配方 食品）	2.5	新增

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 马来西亚拟修订棕榈油和棕榈液油标准

2024年11月1日，马来西亚标准局发布2个提案，拟修订棕榈油（Palm oil）和棕榈液油（Palm olein）产品标准，意见征集反馈期至2024年12月30日。主要修订内容为：

- （1）更新规范性引用文件；

(2) 新增部分棕榈油和棕榈液油产品中 3-一氯丙烷-1,2-二醇酯 (3-MCPDE) 等污染物的限量标准, 具体内容如下表所示:

产品类别	污染物名称	拟制定最大残留限量(mg/kg)
经精炼、漂白和除臭处理的棕榈油和棕榈液油	3-一氯丙烷-1,2-二醇酯 (3-MCPDE)	2.5
	缩水甘油酯(GE)	1
初榨棕榈油和棕榈液油	总氯化物含量	2
	铁	5

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 新西兰拟修订动物产品生产供应和加工标准

2024年11月5日, 新西兰初级产业部(MPI)咨询文件, 拟修订动物产品生产、供应和加工标准, 意见反馈期截至2024年12月10日。主要内容包括:

(1) 增加不适合人类食用“废料”的定义; 添加“变性”的定义, 不适合人类或动物食用的肉类感官要求; 更新《肉类操作规范》第6、7和8章关于“宰后检查程序”定义等;

(2) 将“养殖哺乳动物”替换为“养殖红肉动物”; 将“被猎杀的哺乳动物”替换为“被猎杀的动物”等;

(3) 为验证乳制品 HACCP 计划必须由获得 ISO 17025 认证的实验

室进行，除非特别指定要求该检测必须由 APA 认可的实验室进行；生牛奶中增加铍的检测项目；

(4) 肉类检验增加动物是否接种过约翰氏病疫苗的声明要求；是否使用促进生长或增加产量为目的抗菌剂治疗的声明要求等；

(5) 增加双壳贝类加工商只有在附有贝类收获声明的情况下才能进行加工；贝类容器必须经过清洗和消毒；贝类净化循环水必须进行大肠菌群检测的频率从每周降低到每月一次。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 南非拟制定食品中真菌毒素最高含量法规

2024 年 11 月 5 日，南非卫生部通过政府公报发布《食品中真菌毒素最高含量法规 2024》草案向公众征求意见，意见反馈期为 3 个月。主要内容包括定义、检测方法、取样标准以及附表（部分食品真菌毒素最高含量）等。该法规将于公报发布 12 个月后实施，同时废除 2004 年第 1145 号、2009 年第 751 号、2016 年第 987 号条例法令。

真菌毒素	食品	备注/说明	ML (ug/kg 或 ug/L)
黄曲霉毒素总量 (B1+B2+G1+G2) (Aflatoxins total)	杏仁 (全商品)、巴西坚果 (去壳)、榛子 (全商品)、 开心果 (全商品)	即食	10
		拟作进一步加工	15

	花生	拟作进一步加工	15
	无花果干（全商品）	即食	10
	所有其他未注明的食物（即食）	其中黄曲霉毒素 B1 不大于 5ug/kg	10
	玉米粒	需进一步加工	15
	玉米制成的面粉、粗粉、粗面蛋白和薄片		10
	去壳大米（全商品）		20
	精米		5
	高粱粒（全商品）	需进一步加工	10
	婴幼儿谷物食品	销售的整件商品；未加工的或以其他方式加工的供人类食用的	5
	辣椒，肉豆蔻（干）	整个/粉末/碾碎/研磨	20
黄曲霉毒素 M1 (Aflatoxins M1)	牛奶		0.5
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (Deoxynivalenol)	婴幼儿谷物食品	无需再配制或以其他方式配制以供食用的	200
	小麦、玉米或大麦制成的面粉、粗粉、粗面蛋白和薄片		1000
	谷物（小麦、玉米和大麦）	需进一步加工	2000
烟曲霉毒素 B1+B2 (Fumonisin)	生玉米（全商品）		4000

赭曲霉毒素 A (Ochratoxins A)	小麦 (全商品)		5
	生大麦		5
	生黑麦		5
	辣椒、红辣椒、肉豆蔻	整个/粉末/碾碎/研磨	20
展青霉素 (Patulin)	果汁 (不包括浓缩果汁)		50

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国发布蜂蜜产品标准

2024年11月5日,泰国政府公报网站发布蜂蜜产品标准,自发布之日起实施。主要内容包括:

- (1) 范围及定义;产品分类(脱水处理的蜂蜜及未加工蜂蜜);
- (2) 质量标准。蜂蜜中不得添加任何其他成分;具有蜂蜜特有的气味及颜色等感官要求;化学指标要求(如未加工蜂蜜:水分含量 $\leq 35\%$,蔗糖含量 $\leq 5\%$,PH值:2.5-4,羟甲基糠醛值 $\leq 40\text{mg/kg}$ 等);质量验收标准:蜂蜡 $\leq 0.5\%$,无影响蜂蜜外观质量的气泡,无添加剂;蜂蜜中污染物及微生物标准如下表所示;
- (3) 产品包装及标签。产品名称、净重、生产企业或进口商名称及地址、原产国、生产日期、保质期、存储说明等。

项目	限量要求
铅 mg/kg	0.1

沙门氏菌/25g	不得检出
金黄色葡萄球菌 CFU/g	≤100
霉菌及酵母菌 CFU/g	≤100（未加工蜂蜜）
	≤10（经过脱水处理的蜂蜜）

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 欧亚经济联盟食品安全技术及标签技术法规的修订案开始生效

2024年11月6日，欧亚经济联盟网站消息，11月10日，欧亚经济委员会理事会此前通过的关于欧亚经济联盟食品及其标签技术法规的修订案生效。

这些修订将允许在欧亚经济联盟市场上推出食品而无需在组织或个体企业家（作为其制造商、授权制造商代表或进口商）的地址信息发生变化时更换食品标签。根据对《食品安全技术法规》第39条的修订，自城市、地区、街道等名称变更之日起三年内，在食品制造商（授权制造商代表、进口商）地址信息作为其所在地标识的情况下，如果实际地理位置和实际生产地点不变，则允许带有该食品先前所在地名称标注的食品在市场上流通。同时，在《食品标签技术法规》第4条中规定了向消费者传达食品制造商（授权制造商代表、进口商）所在地真实准确信息的可能方式。

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 国际食品法典委员会拟修订过敏原标签标准

2024年11月8日,国际食品法典委员会(CAC)发布 CL2024/88-CAC 号咨询文件,拟修订过敏原标签标准。意见反馈期截至2024年11月20日。主要修订内容包括:

(1) 修订食品过敏原的定义,是指可在易感人群中引起其他特定免疫介导反应的食品(包括成分、食品添加剂和加工助剂),通常由食品中的蛋白质或蛋白质衍生物引起;

(2) 需要声明的食品和成分要求添加过敏原成分的学名;允许使用单个鱼类或甲壳类动物名称代替“鱼类”或“甲壳类动物”的指定名称,例如鲑鱼代替鱼类;当食品中的亚硫酸盐浓度达到或超过10mg/kg时,应始终使用指定名称“亚硫酸”或“亚硫酸盐”作为成分名称标识。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 美国修订冷冻果汁标准

2024年11月8日,美国农业部(USDA)修订冷冻果汁标准,自发布之日实施。主要修订内容:

(1) 独立销售小包装苹果汁允许使用浓缩果汁或巴氏灭菌果汁制成;

(2) 如果添加维生素C进行强化,其含量 $\geq 30\text{mg}/100\text{ml}$,标签上必须注明强化添加维生素C;果汁的糖度 $\geq 11^\circ\text{Brix}$;

(3) 保质期：如果在零度或更低温度下冷冻保存，则不超过 6 个月，解冻后为 10 天。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 澳大利亚批准 2-甲基氧杂环戊烷作为加工助剂在食品中使用

2024 年 11 月 8 日，澳新食品标准局 (FSANZ) 发布 315-24 号通告，批准 2-甲基氧杂环戊烷 (2-methyloxolane) 作为加工助剂 (具体用途为萃取溶剂) 在食品中使用 (即 A1260 号提案)，同时规定了该物质在各类食品中的最大残留量，该通告在澳大利亚政府公报发布后正式生效。具体内容见下表：

助剂名称	食品类别	最大残留量 (mg/kg)
2-甲基氧杂环戊烷 (2-methyloxolane)	婴儿配方食品	3
	其他婴儿食品和幼儿补充配方食品	5
	其他食品	20

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 欧盟将苯-1, 2-二醇从调味物质清单中删除

2024年11月13日，欧盟发布法规（EU）2024/2856，修订（EC）1334/2008号法规的附件，将苯-1,2-二醇（Benzene-1,2-diol）从调味物质清单中删除。本条例在发布后第二十天生效。

1. 添加苯-1,2-二醇（FL No. 04.029）并在本法规生效之前合法投放市场的食品可以继续销售，直至其最低保质期或使用日期。

2. 进口到欧盟的添加了苯-1,2-二醇（FL No. 04.029）的食品，如果此类食品的进口商能够证明它们在本条例生效之前，从有关第三国发出并过境至欧盟，可以在其最短保质期或使用期限之前销售。

3. 第1款和第2款不适用于1,2-苯二醇以及含有该物质且不打算直接食用的制剂。（就本段而言，“制剂”是指调味剂的混合物或一种或多种调味剂与其他食品成分（例如食品添加剂、酶或载体）的混合物，以促进其储存、销售、标准化、稀释或溶解。）

（资料来源：<http://www.foodmate.net/>）

■ 国际食品法典委员会拟制修订多项特殊膳食标准

2024年11月13日，国际食品法典委员会（CAC）发布了CL 2024/86-CAC号公告，拟制修订多项特殊膳食标准，意见反馈期截至2024年11月20日。主要包括：

（1）拟确定较大婴儿配方食品和幼儿食品（6-36月龄）营养素参考值的原则，确定合适的数据源和依据；

（2）拟制定部分营养素的参考值要求（NRVs-R），详见下表；

(3) 拟修订《婴儿配方奶粉和婴儿特殊医疗用途配方奶粉标准》(CXS 72-1981), 修订了部分成分含量需求, 如牛乳蛋白由 0.45-0.7g/100kj 修订为 0.43-0.72g/100kj, 维生素 K 由 1-6.5 μ g/100kg 修订为 0.96-6 μ g/100kg。

营养素	较大婴儿 (6-12 月)	幼儿 (12-36 月)	6-36 月龄组
维生素 A (μ g)	250	300	275
核黄素 (mg)	0.4	0.6	0.5
铜 (μ g)	220	300	260
锌 (μ g)	3.6	4.8	4.2

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 国际食品法典委员会拟制定部分食品中兽药残留限量

2024 年 11 月 13 日, 国际食品法典委员会 (CAC) 发布了 CL 2024/87-CAC 号公告, 拟制定部分食品中兽药最大残留限量, 部分详见下表, 意见反馈期截至 2024 年 11 月 20 日。

兽药名称	动物种类	靶组织	最大残留限量 (μ g/kg)
氯羟吡啶 (Clopidol)	鸡	肾脏	8800
		肝脏	10400
		肌肉	4100
		皮肤/脂肪	2600

吡虫啉 (Imidacloprid)	鳕鱼	鱼片 (肌肉和鱼皮自然比例) 和/或肌肉	600
烟曲霉素双环己基铵 (Fumagillin dicyclohexylamine)	鱼	鱼片	10

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 英国发布修订面包和面粉法规

2024年11月14日,英国法律门户网站消息,英国对1998年面包和面粉法规进行修订,以更新相关定义、成分要求、执法条款等,使其与食品安全法的适用和修改保持一致,并符合欧盟标准,同时引入过渡性条款以保障市场平稳过渡。主要包括:

(1) 部分条款于2024年12月13日生效,涉及面粉强化(添加叶酸等)及改进通知相关的重要条款于2026年12月13日生效;

(2) 定义修改:在“解释”部分新增“普通小麦”(*Triticum aestivum* L.) 的定义;删除“面粉处理剂”的定义;明确“全麦面粉”为清洁谷物研磨所得的全部产品;

(3) 面粉成分要求调整:规定普通小麦面粉需满足特定要求,全麦面粉和小型磨坊(年产量不超过500公吨且过去三年均如此)生产的面粉除外;调整面粉中碳酸钙、铁、烟酸等物质的添加要求,分别为碳酸钙

($\geq 300\text{mg}/100\text{g}$, $\leq 455\text{mg}/100\text{g}$)、铁 ($1.65\text{mg}/100\text{g}$ 增至 $2.1\text{mg}/100\text{g}$)、烟酸 ($\geq 2.40\text{mg}/100\text{g}$)；明确叶酸必须添加且添加量为 $0.250\text{mg}/100\text{g}$ ；

(4) 过渡条款规定：2026 年 12 月 13 日前投放市场或贴标的产品，若在当时不构成旧法规下的违法行为，则食品药品监督管理局授权官员不得依据新法规对其发出改进通知，以保障市场中既有产品的合法销售。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 美国修订酸奶标准

2024 年 11 月 20 日，美国农业部 (USDA) 修订酸奶标准，自发布之日起实施。主要内容如下：

(1) 酸奶必须符合美国联邦食品和药品法规中关于高蛋白、无脂肪标签要求；2025 年 6 月 30 日前销售的酸奶总糖不得超过 $23\text{g}/6\text{oz}$ ，2025 年 7 月 1 日及以后产品中总糖不得超过 $12\text{g}/6\text{oz}$ ；

(2) 标签颜色除了黑白之外，还必须至少包含其他两种颜色；必须在包装主要展示面上包含描述产品内容的图形 (照片或插图) 或者有能够清晰看到产品内容物窗口。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 欧盟修订食品中单核细胞增生李斯特菌的相关要求

2024年11月21日,欧盟发布委员会法规(EU)2024/2895,修订(EC) 2073/2005号法规附件I第1章(食品安全标准)条目1.2中食品单核细胞增生李斯特菌相关要求。本条例在发布后第二十天生效,自2026年7月1日起实施。修订前后的内容如下表所示:

食品类	微生物/ 其毒素、 代谢物	采样计划		限量		分析参 考方法	适用标准 的阶段(修 订后)	适用标准的 阶段(修订 前)
		n	c	m	M			
能够滋生单核 细胞增生李斯 特菌的即食食 品(供婴儿食用 和用于特殊医 疗用途的食品 除外)	单核细 胞增生 李斯特 菌	5	0	100 cfu/g (注1)		EN/ISO 11290-2 (注2)	在保质期 内投放市 场的商品	在保质期内 投放市场的 商品
		5	0	在25g中 未检出 (注3)		EN/ISO 11290-1	在保质期 内投放市 场的商品	在食品离开 食品经营者 的直接控制 之前,生产厂

注:(1)如果生产食品经营者能够向官方证明单核细胞增生李斯特菌的水平在食品整个保质期内不会超过100 cfu/g的限量,则应适用本标准;

(2)将1ml接种物接种在直径为140mm的培养皿或三个直径为90mm的培养皿上;

(3)如果生产食品经营者未能向官方证明单核细胞增生李斯特菌的水平在食品的整个保质期内不会超过100cfu/g的限度,则应适用此标准。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 日本拟修订 2 项片剂胶囊等食品管理规定

2024 年 11 月 21 日，日本厚生劳动省发布 235110008 号提案，拟修订 2 项片剂、胶囊等食品管理规定，旨在小林制药红曲产品损伤事件发生后完善对同类产品的监管措施。具体分别为：

(1) 修订《片剂、胶囊等食品生产管理和质量控制指南》，主要内容为规定了对于加入片剂、胶囊类食品中的微生物类原料（包括藻类）质量和安全性的检验检查方法，同时新增了含有微生物原料的片剂、胶囊类食品的规格书的制作规定和产品信息展示要求；

(2) 将上述修订内容引入《片剂、胶囊等食品的原料安全自愿检验指南》，要求该类食品生产加工企业在自主检验中执行相关要求。该提案意见反馈期截至 2024 年 12 月 23 日。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

■ 国际食品法典委员会通过食品添加剂使用修正案

在 2024 年 11 月 25 日至 30 日举行的国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission, CAC）第 47 届会议上，CAC 通过了增加 Jagua blue 以及关于在多种食品类别（果酱、果冻等）中使用色素和甜味剂的规定。Jagua blue 是历史上首个酸稳定的天然蓝色食用色素。

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 印度尼西亚计划实施新食品标签要求

2024年11月27日,印度尼西亚药品和食品控制局(BPOM)要求对相关食品中糖、盐、脂肪(SSF)含量强制性采用包装前端标签标注“营养值”制度,并规定了糖、盐、脂肪含量的最大水平值。

该分级制度将食品分为“A, B, C, D”四个级别。C和D级别产品应标明其“营养值”级别和每份食品或每个包装食品糖、盐、脂肪(SSF)总含量。该法规的第一阶段将适用于即食饮料、非酒精饮料,将于2024年12月实施。该法规一旦强制、全面实施,将对印度尼西亚出口的包装食品和非酒精饮料产生重大影响。该最终法规将于2025年1月2日前公布,评议截止日期也为2025年1月2日。

附表:相关饮料中营养物质含量

营养物质	A级	B级	C级	D级
糖 g/100ml	≤0.5	>0.5-≤6.0	>6.0->12.5	≥12.5
盐(钠) mg/100ml	≤0.5	>5.0-≤120.0	>120.0-≤500.0	>500.0
脂肪 g/100ml	≤0.5	>0.5-≤3.0	>3.0-≤17.0	>17.0

(资料来源: <http://www.foodmate.net/>)

■ 泰国拟修订酒精饮料包装和标签管理规定

2024年11月28日，泰国卫生部发布提案，拟修订酒精饮料包装和标签管理规定，意见反馈期截至2024年12月28日。修订的主要内容为：

(1) 规定泰国国产或进口的酒精饮料独立销售包装的净体积不应低于175ml；

(2) 酒精饮料标签上新增“禁止向20岁以下人群出售酒精饮料”的警示语，除文字外还应增加表现酒精饮料危害的图示；

(3) 规定酒精饮料标签上警示语和危害图示所占区域不得低于整个标签区域的30%等。

(资料来源：<http://www.foodmate.net/>)

(编译：庞淑婷)

定稿时间：2024-12-10

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.tbtguide.com

电子邮箱：js_wto@163.com