

食品法典委员会



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

C

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 羅馬, 意大利 - 電話: (+39) 06 57051 - 電子郵件: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

议题 11

CX/ASIA 19/21/14

2019 年 7 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会

第二十一届会议

2019 年 9 月 23—27 日, 印度果阿

制定速冻饺子区域性标准的讨论文件

(中国编制)

背景

1. 在亚洲协调委员会第二十届会议上, 中国介绍了制定速冻饺子区域标准的讨论文件, 亚洲协调委成员对就此产品开展工作表达了兴趣。协调委员会要求中国修改关于新工作的讨论文件和项目文件, 提交本届会议审议¹。中国根据协调委员会的要求, 对《速冻饺子》区域性标准提案进行了如下修改:

- 就国家法律多元化、食品安全关切、对贸易的影响以及产品标准化的可行性提供更多的信息;
- 讨论文件应明确提供《确定工作重点的标准》中要求的信息。

简介

2. 速冻饺子是以小麦粉等原料粉加工成的面制皮, 用肉、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅, 馅含量应在 50% 以上, 经制作成型后, 再经速冻加工而成的食品。

3. 《速冻饺子》区域标准将规定速冻饺子产品的规范、加工过程、卫生和标签要求等, 以提升食品安全和产品质量, 从而保护消费者的健康以及公平贸易。饺子的口味独特, 营养均衡、方便食用, 有着很高的营养价值, 在很多国家十分受欢迎。

必要性

4. 根据中国相关行业协会数据不完全统计, 速冻食品是目前世界上发展最快的食品行业之一, 平均每年以 15%-20% 的速度增长。速冻饺子作为速冻食品的一个重要部分, 是速冻食品中产量最大的一类。中国速冻饺子年产量和销售总值参见表 1。

¹ REP17/ASIA para 115

表 1 中国饺子 2013-2018 年产量和总销售额

年份	产量 (单位: 吨)	总值 (单位: 10 亿美元)
2013	857,987	2.58
2014	881,082	2.67
2015	983,475	2.81
2016	1,081,823	3.02
2017	1,390,005	3.89
2018	1,715,974	4.80

数据来源: 由中国相关行业协会不完全统计。

5. 速冻饺子是亚洲国家经常食用的食品, 因其种类丰富、营养均衡、食用方便、烹饪方法多样而广受亚洲国家的欢迎。

6. 速冻饺子消费量呈现不断增长的趋势, 市场需求刺激了速冻饺子的贸易。中国是速冻饺子的主要生产国和出口国, 产品主要出口至日本、韩国、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新西兰、新加坡、德国等 17 个国家。近年来行业内广泛采用 ISO 9001、ISO 22000 质量体系及 HACCP 体系管理, 完善的质量保障体系确保产品质量合格; 同时产品生产过程采用先进生产技术, 生产量不断增长, 具有较大市场潜力。

建议

7. 中国建议食品法典委员会批准开展有关制定速冻饺子区域标准的新工作, 新工作提案载于附件 1 《项目文件》。

项目文件

制定速冻饺子区域性标准提案

1. 标准的目的是与范围

速冻饺子食典区域标准旨在保护消费者健康、提升速冻饺子产品质量以及促进公平贸易。在整个区域贸易中，没有针对速冻饺子的区域或国际标准，区域内个别国家发布了饺子标准，但标准并不统一。制定该标准有助于推动区域和国际贸易，解决消费者食品安全关切。

2. 产品定义

速冻饺子是以小麦粉等原料粉加工成的面制皮，用肉、蛋、蔬菜等原料的一种或多种作馅，馅含量应在 50% 以上，经制作成型后，再经速冻加工而成的食品。

各式各样的中国速冻饺子，见图 1：



图 1 中国不同类型的速冻饺子

国际食品贸易市场上流通着许多类型的速冻饺子，参见表 1：

图例	原产国	描述
	日本	是日本最受欢迎的菜肴之一。
	越南	馅料由猪肉和虾肉制成的木薯饺子，配方中重要的是特制的糖醋酱。

	<p>韩国</p>	<p>泡菜饺子是一种韩国饺子。在肉馅中加入洋葱、生姜、豆腐和辛辣的泡菜。</p>
	<p>俄罗斯</p>	<p>饺子面团由面粉、鸡蛋和水制成。经典馄饨的馅料由牛肉、猪肉或羊肉制成，加入各种香料。</p>
	<p>尼泊尔、不丹、印度</p>	<p>Momo 是尼泊尔、不丹、印度锡金、印度大吉岭的一道小吃。</p>

表 1 不同类型的速冻饺子

速冻饺子在中国以及世界其它地区广泛食用，日本、美国、德国、波兰、俄罗斯、尼泊尔等国家都有饺子类产品。不同国家的饺子做法各异，各有特色，又有共同点，都是以小麦粉或其它富含淀粉的原料粉加工成的面制品，用肉、蛋、蔬菜等原料作馅，经加工而成。

3. 标准的相关性和时效性

根据相关行业协会数据不完全统计，速冻食品是目前世界上发展最快的食品行业之一，平均每年以 15%-20% 的速度增长。速冻饺子作为速冻食品的一个重要部分，是速冻食品中产量最大的一类。近年来，速冻饺子消费量呈现不断增长的趋势，市场需求刺激了速冻饺子贸易，产品生产过程采用先进生产技术，生产量也不断增长，具有广阔的市场潜力。

目前，CAC 没有制定关于速冻饺子的标准，由于贸易国之间缺乏统一的区域标准，速冻饺子的区域贸易出现了各种阻碍因素，如对速冻饺子产品质量要求的不同。《速冻饺子》国际标准的制定将有利于亚洲国家，因为世界上速冻饺子的主要生产国、消费国和出口国主要集中在亚洲。预计将来速冻饺子在国际市场上将具有更大的消费需求和贸易潜力。

4. 需要考虑的主要方面

速冻饺子产品标准将根据统一格式起草，拟议标准中需要考虑的主要方面包括：

- 产品规范，如产品定义、产品描述；
- 加工过程；
- 基本成分和质量指标；
- 食品添加剂；
- 污染物；
- 卫生指标；
- 包装、储存和运输方法；
- 标签要求；
- 抽样和分析方法。

5. 对照《确定工作重点的标准》开展的评价

一般性标准

保护消费者健康、食品安全、确保食品公平贸易，并考虑已经明确的发展中国家的需求。

新标准提案将涵盖以下方面来满足上述要求：

- 保护消费者，预防欺诈行为；
- 提升产品的质量，解决消费者食品安全关切；
- 解决速冻饺子贸易障碍。

适用于商品的标准

a) 中国的生产量和消费量，各国之间的贸易量和贸易格局

近年来，中国速冻饺子的产量与贸易额呈逐年上升之势（见表 2），在中国国内有着广阔的市场。其中，2017 年实现大幅增长，产量较同期增长 28.5%，产值较同期增长 28.4%。2014 至 2018 年，中国速冻饺子产值分别增长 3.4%、3.9%、7.8%、28.4%、10%。

表 2 中国速冻饺子 2013-2018 年年产量和总销售额（美元）

年份	产量（单位：吨）	总值（单位：10 亿美元）
2013	857,987	2.58
2014	881,082	2.67
2015	983,475	2.81
2016	1,081,823	3.02
2017	1,390,005	3.89
2018	1,715,974	4.80

数据来源：由中国相关行业协会不完全统计。

在国际市场上，速冻饺子的贸易量不断增长，中国出口的速冻饺子主要销往东南亚、北美、欧洲以及中国香港、中国澳门等国家和地区。自 2015 年起，中国速冻饺子的出口量呈不断上升的趋势（见表 3），2015 年至 2018 年间，速冻饺子的出口量平均每年增长 25%，产品出口至日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡、德国等 17 个国家。

表 3 2015-2018 年中国速冻饺子的出口量

数量: 吨

国家 / 地区	2015 年	2016 年	2017 年	2018 年
欧洲	5,700	5,500	6,530	7,960
美国	2,550	3,200	3,900	4,933
澳大利亚	1,800	2,090	3,430	4,030
加拿大	1,700	1,506	1,998	2,100
马来西亚	260	271	286	293
日本	655	587	630	686
韩国	430	406	468	503
新加坡	525	603	589	831
其他地区	13,500	24,303	30,840	40,670
总计	26,530	38,466	48,671	62,006

数据来源: 由中国相关行业协会不完全统计。

b) 国家立法的多样化及其对国际贸易构成或可能构成的明显障碍

在进行速冻饺子国际贸易时, 因缺少区域内接受的商品标准, 区域贸易受到一定影响, 难以保护消费者的健康以及公平贸易。

加工和消费习惯的不同导致了本区域内速冻饺子分类和质量要求的不同。统一的速冻饺子标准应能消除速冻饺子产品的质量问题的, 解决消费者安全关切, 预计将能扩大进出口国的贸易机会。

c) 国际或区域市场潜力

目前, 国际市场上速冻饺子的消费人口越来越多, 其产量、出口量和国际贸易量不断增长, 其消费量将在不久的将来呈现相应的快速增长。

2015 年至 2018 年间, 速冻饺子的出口量平均每年增长 25%, 产品出口至日本、美国、加拿大、法国、意大利、澳大利亚、新加坡、德国等 17 个国家 (见表 3)。

随着现代生活节奏的加快, 饺子的制作逐渐由传统的手工操作转变为机械化速冻水饺生产, 据调查, 目前速冻水饺占据着速冻食品产业非常重要的位置, 其产量约占速冻食品的 30%, 是速冻食品生产量最大的一类。饺子出口总量的约 65% 出口至区域内国家。

本区域内日本、新加坡、韩国等国家和地区, 以及区域外的美国、加拿大、澳大利亚、欧洲部分国家都进口速冻饺子。

d) 该商品标准化的可行性

速冻饺子区域标准将对于指导产业健康发展、提升速冻饺子产品质量起到积极作用。CAC 目前没有制定速冻饺子商品的相关标准, 现行的《速冻食品加工和处理操作规范》(CXC 8-1976) 虽可为速冻食品的大类提供指导原则, 但对速冻饺子产品没有针对性, 无法对速冻饺子类标准对产品的配料、关键工艺要求、质量指标、加工过程等进行规范。

拟立项制定的速冻饺子产品标准将对产品的原料; 配料; 产品加工工艺; 加工过程; 质量指标, 如水分、脂肪、蛋白质等; 检验方法及规则; 产品贮存和运输的温度及环境; 产品标签标识等方面提出具体要求。产品的添加剂使用及污染物限量遵循现有 CAC 相关文件的要求。

e) 现行或拟议通用标准对主要消费者保护和贸易问题的覆盖范围

现行的《速冻食品加工和处理操作规范》(CXC 8-1976) 主要包含了速冻食品的加工、速冻过程和温度要求, 不包含速冻饺子的配料、工艺、指标、添加剂、加工机械及加工过程、卫生和质量等要求。

f) 需要单独制定未加工、半加工或加工商品标准的商品数量

目前除了此项拟议标准外, 不需要制定其他的标准, 因为拟议标准将涵盖速冻饺子的原料、半加工产品以及加工产品的生产卫生条件。

g) 其他国际组织已在该领域开展和/或相关国际政府间机构建议开展的工作

当前阶段尚未涉及此类相关工作。

6. 与法典战略目标的相关性

拟议的新标准项目符合2020-2025年食品法典委员会战略计划，制定速冻饺子区域标准与目标1.1确定需求和新出现的问题以及1.2优先考虑需求和新出现的问题密切相关。作为速冻饺子的区域标准，将有助于提高亚洲消费者的食品安全，并确保这一特定食品的公平国际贸易惯例。

7. 提案与其他现有法典标准和正在开展的工作的关系

拟议标准将考虑现行适用的法典指导文件，如：

- 国际推荐操作规范 食品卫生总则（CXC 1-1969）；
- 速冻食品加工和处理操作规范（CXC 8-1976）；
- 源头措施导向减少食物化学污染物操作规范(CXC 49-2001)；
- 预包装食品标识通用标准（CXS 1-1985）；
- 食品添加剂通用法典标准（CXS 192-1995）；
- 分析采样推荐性方法（CXS 234-1999）。

8. 明确专家科学建议的要求和可用情况

当前无需专家科学建议。

9. 明确标准制定过程对于外部机构的技术支持需求，以便对其进行计划

当前无需外部机构提供技术支持。

10. 完成新工作的拟议时间表

2019年提交至第21届食品法典委员会亚洲协调委员会讨论，于2020年提交法典执行委员会审查并通过标准立项，按照既定的各项步骤，预计需要大约5年时间。

程序	时间
第21届CCASIA亚洲协调会议考虑该提案	2019
执行委员会对新工作项目的关键性审查及CAC会议通过该提案	2020
标准草案准备和征求意见	2020-2021
第22届CCASIA亚洲协调会讨论	2021
CAC通过标准草案	2022
第23届CCASIA亚洲协调会讨论标准文稿	2023
CAC通过为区域性标准	2024