

国际食品法典速冻饺子亚洲区域标准进展研究

鲁 振 李祥波 刘振宇

(中国商业联合会)

摘要:为深入贯彻习近平总书记提出的“最严谨的标准”要求,响应“标准走出去”的号召,提升我国在亚洲地区的标准化影响力,促进我国速冻饺子产品“走出去”,我国在国际食品法典委员会主持制定了《速冻饺子》亚洲区域标准,为减少我国速冻饺子出口到亚洲地区的限制,进一步推动我国具有优势的传统食品开拓国际市场奠定了基础。本文介绍了国际食品法典《速冻饺子》亚洲区域标准的立项与制定进展,探讨标准的主要技术内容和速冻饺子标准国际工作组会、粮农组织/世卫组织亚洲区域协调委员会《速冻饺子》标准相关议题进展,分析亚洲国家对标准内容关注的焦点和我国的相关立场。

关键词:速冻饺子, 国际食品法典, 区域标准, 进展

DOI编码: 10.3969/j.issn.1674-5698.2023.04.015

Study on the Progress of Codex Asian Regional Standard for Quick-frozen Dumpling

LU Zhen LI Xiang-bo LIU Zhen-yu

(China General Chamber of Commerce)

Abstract: In order to thoroughly implement the requirements of using “the most stringent standards” put forward by the CPC General Secretary Xi Jinping, respond to the call of promoting “standards going global”, enhance China’s standardization influence in the Asian region, and promote the sales of China’s quick-frozen dumpling products overseas, China has led the development of the Codex Asian regional standard for quick-frozen dumpling, which lays a foundation for reducing the restrictions on the export of China’s quick-frozen dumpling to Asia and boosting the sales of China’s traditional foods with advantages in the international market. This paper introduces the progress of developing the standard, discusses the major technical contents and the progress of the related topics arising from the Codex Working Group on Quick-frozen Dumpling and the FAO/WHO Coordinating Committee for Asia, and analyzes the focus of Asian countries in the standard content and China’s corresponding responses.

Keywords: quick-frozen dumpling, Codex Alimentarius Commission, regional standard, progress

1 引言

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。速冻和冷藏技术的发展促进速冻食品迅速成长为食品行业中的翘楚。2020年, 我国速冻食品市场规模达到了1,393

作者简介: 鲁振, 硕士, 二级翻译, 主要从事ISO和CAC国际标准化研究。

刘振宇, 硕士, 高级工程师, 主要从事食品标准化和ISO及CAC国际标准化研究。

李祥波, 硕士, 高级工程师, 主要从事食品和商贸服务业标准化研究。

亿元,预计到2024年将达1,986亿元^[1]。速冻食品在消费者中深受欢迎,由于产品种类丰富,营养均衡,价格实惠,保存时间较长,市场占有率日渐提升。随着消费者对食品安全和健康的重视,速冻食品行业也在工艺、原料等方面更加注重品质安全,以满足消费者的健康需求。据不完全统计,我国有98.0%的消费者购买过速冻食品^[2],从速冻食品的品类来看,饺子、汤圆和面点的市场占有率达76%。三大速冻食品品类中,我国的速冻饺子远销海外。自2015年起,速冻饺子出口量呈不断上升的趋势,2015—2018年,速冻饺子出口量平均每年增长25%^[3],产品主要销往亚洲地区,预计未来速冻饺子的贸易额仍将稳步增长。但亚洲各国对速冻饺子的产品定义和产品类别的划分不一致,造成个别国家的相关标准对食品添加剂、质量要素、理化指标等方面的要求也不同,因此有必要制定《速冻饺子》亚洲区域标准,以此来有效地消除我国产品出口的贸易障碍,解决消费者食品安全疑虑。

2《速冻饺子》标准制定进展

2016年,中国商业联合会在充分调研国内行业需求的基础上代表中国在粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会(CCASIA)第20届会议(CCASIA20)上首次提出了制定国际食品法典《速冻饺子》亚洲区域标准的项目提案。CCASIA20要求我国修改《新工作讨论文件》和《项目文件》提交下一届CCASIA会议审议,并就产品的国家法律多元化、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。

CCASIA20结束后,中国商业联合会组织国内专家多次修改和完善项目提案文件,与亚洲国家积极就提案内容沟通协调。在2019年9月召开的粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第21届会议(CCASIA21)上,中国商业联合会再次提交《速冻饺子》项目提案,得到全体与会国家的一致认可并顺利通过了立项审查。2020年,CAC第43届大会(CAC43)正式批准立项,项目编号为2020-N03^[4]。CAC43同时批准成立“速冻饺子国际电子工作组”来完成标准的制定工作,由中国商业联合会担任工作组主席。工作组成员来自日本、韩国、新加坡、泰国、印度尼西亚、美国、

波兰等国家以及国际速冻食品协会,既有亚洲区域外的国家也有国际组织参与其中。国际工作组成立后,中国商业联合会组织国内相关龙头企业、检测机构、科研院所和行业协会成立了国内专家组。2021年4月至2022年8月,国内专家组完成了《速冻饺子》标准草案并在国际上征求了三轮意见。国内专家组对收到的每一条意见都做了认真研究与考虑并对所有意见进行了回复,最终形成了标准讨论稿提交国际工作组会讨论。2022年10月5日,中国商业联合会主持召开国际工作组会逐条讨论标准草案,就标准内容基本达成了一致意见,工作组根据新的意见对草案做出了相应修改,将《速冻饺子》亚洲区域标准草案提交至CCASIA22会议审议并建议会议在第5/8步通过,即标准文本已满足条件提交至CAC执行委员会进行关键性审查并推进标准草案至出版阶段。

3 标准的主要技术内容

3.1 产品定义

3.1.1 原料粉

亚洲国家所使用的原料粉大都以面粉、小麦粉为主,其他种类的原料粉也包括玉米粉、大米粉、杂粮粉、荞麦粉、谷物粉等。制作面皮时应选用优质、洁白、面筋度高的原料粉,不可使用影响面团质量的潮解、结块的原料粉。

3.1.2 馅料

馅料一般选用肉禽蛋、水产、果蔬、坚果及其制品等的一种或多种。肉类应保持新鲜,避免反复冻融降低营养价值,影响肉的持水性和风味进而影响速冻饺子的品质。馅料配制过程中的配料要考究,搅拌要均匀。

3.1.3 包制

速冻饺子的关键加工工序包括面团调制、馅料配制、包制、速冻等。面团的调制技术是决定成品质量优劣的关键,面粉在拌和时要做到计量准确、加水量、适度拌和,以便利于水饺成型。包制时面皮严密、形状整齐,不得有露馅、缺角、瘪肚等现象,并控制饺子上的干面粉残存量,使成品色泽和外观清爽、光泽美观,成品应饱满充实,避免出现裂口、汁液流出等现象。

综上所述,速冻饺子产品的定义为:“速冻饺子是以面粉加工成的面皮,用肉禽蛋、水产品、果蔬、坚果及其制品等的一种或多种做馅,用面皮完全包裹馅料,再经速冻加工而成的食品。”

3.2 产品类别

产品类别主要分为生制类和熟制类。生制类指,速冻前未经熟制或部分熟制,食用时需加热进行熟制的产品。熟制类指,速冻前经完全熟制,如有必要,食用时仍需复热的产品。

3.3 速冻过程

产品需经适当设备速冻。速冻过程应迅速通过最大冰结晶生成区间,速冻过程只有在产品热稳定后热中心温度达到或低于-18℃时方可视为完成,可允许在控温条件下对速冻饺子重新包装。

3.4 质量要素

为确保产品口感和品质,速冻饺子的馅含量应超过饺子重量的35%;饺子形状完整,外表及内部均无肉眼可见异物,皮无破损,馅无外漏。

3.5 污染物限量和卫生要求

出于对CAC标准体系协调性、一致性的考虑,污染物限量和卫生要求应直接引用CAC通用标准,速冻饺子污染物限量应符合CXS 193-1995《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》规定的最大限量和食品法典委员会制定的农药最大残留限量(MRL)相关要求;微生物限量应符合CXG 21-1997《食品微生物标准制定与实施原则和准则》相关要求。此外,制备和处理速冻饺子的过程应符合CXC 1-1969《食品卫生总则》和CXC 8-1976《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、速冻过程和冷链温度管理等内容,是速冻食品的通用要求。

4 速冻饺子国际工作组会进展

2022年9月23日,中国商业联合会主持召开国际工作组会议,CAC秘书处和亚洲协调委员会秘书处,中国、日本、韩国、泰国、马来西亚、新加坡、印度、菲律宾等国的专家参加了工作组会。会议的主要议题是逐条讨论速冻饺子标准文本,根据各国意见形成大会讨论稿提交CCASIA22讨论是否进入到第5步或第5/8步。

4.1 针对产品定义

韩国表示其国内类似产品并非是“饺子皮完全包裹馅料”,饺子两侧会漏出部分馅料在外作为装饰。马来西亚认为,速冻饺子在速冻前可熟制也可不熟制,为使定义更加清晰明确,应增加“可熟制或不熟制”的措辞。会议同意产品定义修改为:“速冻饺子是以面粉加工成的面皮,用肉禽蛋、水产品、果蔬、坚果及其制品等的一种或多种做馅,用面皮包裹馅料,速冻加工前可熟制或不熟制的食品。”

4.2 针对质量要素

我国根据国家标准GB/T 23786-2009《速冻饺子》和行业实际情况设定“质量要素”中的馅含量应超过饺子重量的35%及以上。日本在第一轮征求意见时建议将数值改为20%及以上,我国坚决反对日本意见。第二轮征求意见时日本建议改为30%及以上,并表示30%馅含量(70%的面皮)的速冻饺子在日本市场大量销售,标准内容应该考虑现有的贸易惯例。韩国建议降低馅含量指标要求或删除这一指标,并要求我国提供馅含量数值的技术依据。

根据市场调研,我国速冻饺子馅含量普遍在50%左右。饺子作为传统食物,一直以皮薄馅大的特点为广大消费者所喜爱。根据消费者调研,消费者对饺子的关注点普遍更集中在馅料的风味上面,当馅含量在45%~55%之间,消费者接受度普遍较高,低于40%以下,消费者普遍难以接受,但考虑到各国对饺子的定义有偏差,经讨论将馅含量设置为30%及以上。

4.3 针对贮存说明

印度认为《速冻饺子》标准应与其他CAC速冻食品标准格式保持一致,即在文本中增加“贮存说明”条款。泰国认为CXS 1-1985《预包装食品标签通用标准》已包含了贮存说明的相关要求,无须增加贮存说明条款。我国认为CXC 8-1976《速冻食品加工和处理操作规范》已经涵盖了贮存要求。菲律宾则认为CAC通用标准没有列入关于应在-18℃下储存的具体贮存说明的条款。会议认为本标准中的贮存说明是标签要求的一部分,主要针对贮存温度和条件,可以给消费者提供更清晰的标签。经讨论,与会各国同意增加贮存说明,即“标签应包含表明产品应储存在-18℃或更低温度下的条款。”

4.4 针对包装

菲律宾提议增加“包装”条款，以便与其他CAC速冻食品标准格式保持一致。新加坡和印度认为“卫生”章节已引用CXC 8-1976《速冻食品加工和处理操作规程》，因此没有必要增加“包装”条款。经讨论，会议同意增加“包装”章节，即“速冻饺子的包装应符合CXC 8-1976《速冻食品加工和处理操作规程》的相关规定。”

护消费者，我国坚持不改变标准范围，得到了其他与会国的支持。

5.3 针对产品定义

印尼建议在产品定义部分增加“操作程序”条款，即“产品应在运输、储存和分销过程中保持质量的条件下进行处理，直至并包括最终销售。建议在储存、运输、分销和零售过程中，按照CXC 8-1976《速冻食品加工和处理操作规程》的规定处理产品。”为与其他CAC速冻食品标准保持一致，我国同意在标准中增加该条款。

5.4 针对食品添加剂

《速冻饺子》标准食品添加剂条款规定，速冻饺子可使用食品添加剂通用标准(CXS 192-1995)食品类别06.4.3“预制品和面条及类似产品”下的酸度调节剂、抗氧化剂、色素、防腐剂和稳定剂。泰国建议区分饺子皮和馅料使用的添加剂。日本认为当前的食品添加剂类别不适合速冻饺子，此外，日本、韩国临时提出增加可使用的食品添加剂，由于会议时间有限，CCASIA22会议仅通过了对《速冻饺子》(除食品添加剂部分)标准文本的审查，除食品添加剂部分的文本将提交至CAC第46届会议确认，食品添加剂部分将单独在下一届CCASIA会议上讨论。

6 结语

首先，食品法典工作具有长期性、复杂性和反复性的特点，我国应充分利用多边合作、磋商、协作、联合机制，推动中国主张、中国技术、中国标准纳入CAC标准的规则中，将我国传统食品和特色食品相关国家标准、行业标准和团体标准转化为CAC标准。其次，我国应强化国家标准制定的科学性，加快技术标准体系的建设，加大CAC国际标准的参与力度，提升我国在全球食品标准化事业中的影响力。积极参与国际标准化，拓展中国国际化合作，把握国家标准化战略方向，以国际标准促进和完善国家标准化体系建设。最后，我国应加强CAC工作能力建设和技术人才培养，提高对CAC工作的参与度，为从根本上把握主动，把CAC国际标准突破作为一项重要工作放在突出的位置，增强实质性参与国际标准化活动的广度和深度，密切跟踪CAC标准进展。

5 CCASIA22速冻饺子议题进展

5.1 CCASIA22会议概况

2022年10月中旬，粮农组织/世卫组织亚洲协调委员会第22届会议(CCASIA22)以视频会议形式召开，有来自亚洲协调委员会12个成员国、5个域外国家和1个成员组织、2个观察员组织共90余名代表参会^[5]。国家卫生健康委、农业农村部、市场监管总局、中国商业联合会等单位组建了中国代表团参加了会议。

中国商业联合会重点针对《速冻饺子》议题准备会议口径，为代表团提供重要技术支持。中国商业联合会代表中国对日本、韩国、泰国、马来西亚、印度尼西亚、印度、新加坡等国提出的具有针对性的问题进行逐一回答，对各国关切的产品定义、食品添加剂、质量要求、检验检测等内容交换意见，对于原则性问题坚持立场并说明技术依据，最后推动标准取得了重大进展。

5.2 针对标准范围和名称

印尼建议标准的范围扩大至“冷冻饺子”并将名称改为“速冻和冷冻饺子”。我国认为，2016年我国首次提交讨论文件和项目文件时标准的名称和范围仅限于“速冻饺子”，2019年召开的CCASIA21会议、CAC第79届执委会(CCEXEC79)和CAC43会议批准新工作项目时的名称和范围也是“速冻饺子”，从最初提交文件到批准项目到征求意见再到工作组讨论，“冷冻饺子”一直不在讨论范围内。此外，冷冻过程会给产品带来较大的机械损伤，较大的冰晶会导致食品细胞破裂和汁液渗出，进一步影响食品风味，使饺子皮容易开裂，难以保证产品质量；而速冻过程对产品的组织和形态影响很小，能够尽可能保持产品的新鲜度和口感。为确保产品质量和保

参考文献

- [1] 艾媒咨询. 2021年中国速冻食品产业链及消费趋势研究报告[R/OL].(2021-10-08)[2022-11-03]https://www.sohu.com/a/493927764_533924.
- [2] 中商产业研究院.2021年中国速冻食品市场回顾及2022年发展趋势预测分析[R/OL].(2022-02-15)[2022-12-10]https://www.askci.com/news/chanye/20220215/1057111745097_3.shtml.
- [3] The People's Republic of China. DISCUSSION PAPER ON DEVELOPMENT OF A REGIONAL STANDARD FOR QUICK FROZEN DUMPLING[R/OL].(2020-07-21)[2022-11-09] https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-43%252FReport%252FREP20_CACe.pdf
- [4] CAC43. Report of CAC43[R/OL].(2020-12-06)[2022-12-09] https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-727-22%252FFinal%2Breport%252FREP23_ASIAe.pdf
- [5] CCASIA22. Report of CCASIA22 [R/OL].(2022-10-17)[2022-12-09] https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-727-22%252FFinal%2Breport%252FREP23_ASIAe.pdf

(上接第38页)

参考文献

- [1] 张甜甜. 我国绿色金融发展路径探析[J]. 产业创新研究, 2022(11):100-102.
- [2] 史英哲,云祉婷. 统筹构建中国绿色金融标准体系[J]. 金融博览(财富), 2022(05):63-64.
- [3] 张德保,乔华阳,段小莉,等. 我国团体标准发展概况及问题探讨[J]. 中国标准化, 2022(24):43-48.
- [4] 赵咏雪,朱培武. 金融创新背景下团体标准发展现状与建议研究[C]//. 第十八届中国标准化论坛论文集, 2021:434-438.
- [5] 吕永亮.数字化时代背景下绿色金融发展探析[J].商展经
济,2023(01):123-125.
- [6] 沈凌云. 我国绿色金融发展的机制障碍与优化路径研究[J]. 现代商业, 2022(27):88-90.
- [7] 赵雪. 我国绿色发展困境及其发展路径探析——评《探索与构建:新时代中国绿色金融体系》[J].生态经济, 2022,38(05):230-231.
- [8] 谭旺. 金融团体标准建设思考[J]. 中国质量与标准导报, 2022(03):39-41.