

# 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, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)-[www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

议程 8.1

CAC/44 CRD/9

2021 年 10 月

联合国粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十四届会议

良好食品研究所 提交 (CAC 观察员) <sup>i</sup>

良好食品研究所 ("Good Food Institute, GFI") 感谢粮农组织和世卫组织准备的议程 8 下关于 "新的食品来源和新的生产系统: 法典需要关注并提出准则? 的工作文件。

GFI<sup>ii</sup> 谨此提请与会代表注意粮农组织/世卫组织提出的以下重要观点:

- 需要以科学为基础的决策, 与 CAC 战略计划的目标 2 相一致 <sup>iii</sup>
- 选择更为健康的和具有其他特征或外在属性的食品的权利,
- 需要考虑到联合国食物系统峰会的成果,
- 需要考虑到粮农组织 2022-2030 年的新战略, 并参考 "创新的生产和加工方法", 如 "细胞农业" 和 "实验室种植的食品" (我们也称之为 "培养的和发酵的食品")<sup>iv</sup>,
- 需要考虑到世界卫生组织 2022-2030 年的新战略, 以及
- 需要考虑到双重任务目标和食品法典 2020-2025 战略计划, 特别是目标 1 和 3。

GFI 致力于提供其专业知识, 以支持未来可能涉及的以下领域的讨论 --

- 是否有必要制定关于关键原则的一般准则, 以促进新食品来源和生产加工系统的发展 (NFPS),
- 是否有必要制定关于细胞培养肉的专门食典标准,
- 是否有必要修改现有的食典文本, 如涉及植物蛋白产品 (PPV) 的文本,
- 在植物基和细胞培养类产品的标签上恰当地使用 "肉" 和 "鱼" 的术语,
- 关于通过使用发酵工艺这样的新技术生产的食品 and 食品原料的具体指南。

良好食品研究所强调, CCEXEC 和 CAC 应开始收集关于这些新工作的必要的信息来为法典委员会的成员制定全球性的指南, 这一点非常重要。

良好食品研究所呼吁食典委支持编写一份讨论文件，供未来的 CCEXEC 和食典委会议审议。可以与粮农组织和世卫组织以及任何其他感兴趣的利益相关者密切合作来编写这样一份讨论文件。我们也已准备好了为粮农组织和世卫组织提供技术支持，并联系相关议题的专家。为了确定这样一份讨论文件所要涉及的相关问题和可选项，可以发一份通函，就各国政府和食品从业者对制定有益于 NPFS 安全使用的国家框架征求食典委成员和观察员的经验和意见。

食典委还可要求粮农组织/世卫组织的六个区域协调委员会将这一问题作为 "交办事项"，并酌情要求其他相关的包括 CCFL、CCNFSDU、CCMAS、CCFA、CCCF、CCRVDF、CCFH 食品法典委员会，和可能的其他委员会。

---

<sup>i</sup> 见 <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/observers/detail/en/c/168889/>

<sup>ii</sup> 良好食品研究所 (GFI) 是一个非营利性的民间组织，致力于为可持续、安全和公正的蛋白质制定路线图。我们确定最有效的解决方案，调动资源和人才，并赋能整个食品系统的合作伙伴生产植物基和培养基的肉类产品可以获得，负担得起，且美味。我们的总部设在美国，在巴西、欧洲、以色列和亚洲有分支机构。你可以联系我们的政策副总裁 Jessica Almy, [jessicaa@gfi.org](mailto:jessicaa@gfi.org).

<sup>iii</sup> 见 <https://www.fao.org/3/ca5645en/CA5645EN.pdf>

<sup>iv</sup> 见 CCEXEC81 和 CAC44 工作文件 [CX/CAC 21/44/15 Add.2 Rev.1](#) 第 5 页和第 9 页