

食品法典委员会

C



联合国粮食及
农业组织



世界卫生组织

Viale delle Terme di Caracalla, 00153, 意大利罗马-电话: (+39) 06 57051-电子邮件: codex@fao.org-www.codexalimentarius.org

议题 5.1

CX/CAC 20/43/4 Add.1 Rev.1

2020 年 7 月

粮农组织/世卫组织联合食品标准计划

食品法典委员会

第四十三届会议

法典文本的最终通过¹

1. 根据《食典标准及相关文本统一制订程序》，以下文本提交食典委通过：
 - 在步骤 8 提交的标准和相关文本草案
 - 在加速程序步骤 5（步骤 5A）提交的标准和相关文本草案；
 - 在步骤 5 提交的拟议标准草案，相关附属机构建议省略步骤 6 和步骤 7（步骤 5/8）
 - 其他标准和相关文本
2. 根据《食典标准及相关文本制订程序》提交的意见载于 CX/CAC 20/43/5-Add.1 号文件中。

¹ 涉及加工水果和蔬菜法典委员会（CCPFV）的主题（仅通过通信方式开展工作）以及粮农组织/世卫组织北美及西南太平洋协调委员会的主题。

提交供通过的标准和相关文本

法典机构	标准及相关文本	参考	工作编号	步骤
	《苦椒酱标准》拟议草案	REP20/PFV 第 13 段, 附录 II	N17-2017	5/8
	《辣椒酱标准》拟议草案	REP20/PFV 第 15 段, 附录 III	N14-2017	5/8
	《芒果酱标准》(CXS 160-1987) 拟议修订草案:	REP20/PFV 第 17 段, 附录 IV	N15-2017	5/8
加工水果和蔬菜 法典委员会 (CCPFV)	《干制水果通用标准》拟议草案	REP20/PFV 第 21 段, 附录 V	N18-2017	5/8
	《罐装什锦水果通用标准》 拟议草案	REP20/PFV 第 26 段, 附录 IV	N19-2017	5/8
	《腌制黄瓜标准》(CXS 115-1981)、 《罐装竹笋标准》(CXS 241-2003) 及《果酱、果冻和柑橘酱标准》 (CXS 296-2009) 修订	REP20/PFV 第 31 段, 附录 VII, B 节	-	-
	《速冻蔬菜标准》(CXS 320-2015) 关于炸薯条的附件修订	REP20/PFV 第 33 段, 附录 VIII	-	-
CCNASWP	《与水混合作为饮料的卡瓦产品区域 标准》拟议草案	附件 I	N01-2017	5/8

《与水混合作为饮料的卡瓦产品区域标准》拟议草案

1. 适用范围

本标准适用于符合本标准第2节规定，与饮用水混合制作供人类消费的饮料用新鲜或干燥卡瓦产品。本标准不适用于上述最终卡瓦饮料，或药用、作为食品或其他可交易产品成分或任何其他用途的卡瓦产品。

2. 说明

卡瓦产品源自胡椒科卡瓦植物（*Piper methysticum* G. Forst.）贵族品种的精选部分。用于生产卡瓦产品的卡瓦植物部位可包括：

- a) 去皮的、新鲜的和/或干燥的根茎、基茎（至每根卡瓦分枝上的第一节点）；以及
- b) 新鲜和/或干燥的根。

不包括上部茎、叶、皮(树皮)和萃取残渣。

2.1 新鲜卡瓦产品

新鲜卡瓦产品由去皮根茎、去皮基茎和/或根制备而成。

2.2 干燥卡瓦产品

干燥卡瓦产品可以是完整的侧根或去皮的根茎，或去皮的切片，或粉末形式。

3. 基本成分和质量要素

3.1 原材料

用作卡瓦产品原料的卡瓦植物应为贵族品种。贵族品种应通过其形态特征进行确认。野生卡瓦（*Piper wichmannii*）和“两日”品种除外。

以下列表并非详尽无遗，包括用于描述不同地区的一些贵族品种的本地名称示例：

- i. 密克罗尼西亚联邦：*Rahmwahnger*；
- ii. 斐济：*Damu*、*Dokobana loa*、*Dokobana vula*、*Yonolulu*、*Loa kasa balavu*、*Loa kasa leka*、*Matakaro balavu*、*Matakaro leka*、*Qila balavu*、*Qila leka*、*Vula kasa balavu*、*Vula kasa leka*、*Yalu*；
- iii. 夏威夷：*Hanakapi'ai*、*Hiwa*、*Honokane Iki*、*Kumakua*、*Mahakea*、*Mapulehu*、*Moi*、*Nene*、*Opihikao*、*Pana'ewa*、*Papa 'Ele 'ele*、*Papa 'Ele 'ele Pu 'upu 'u*、*Papa kea*；
- iv. 巴布亚新几内亚：*Kau kupwe*；
- v. 萨摩亚：*Ava La 'au*、*Ava Le 'a*、*Ava Loa*、*Ava Talo*、*Ava Mumu*；

- vi. 所罗门群岛: *Feo*、*Tahu*、*Temo*;
- vii. 汤加: *Kava Lekahina*、*Kava 'Akauhina*、*Kava Lekakula*、*Kava 'Akaukula*、*Kava Fulufulu*、*Kava Valu*、*Kava Kofe*;
- viii. 瓦努阿图: *Ahouia*、*Amon*、*Asiyai*、*Bir Kar*、*Bir Sul*、*Biyaj*、*Borogoru*、*Borogu*、*Gorgor*、*Ge gusug*、*Ge vemea*、*Ge wiswisket*、*Kelai*、*Leay*、*Melmel*、*Melomelo*、*Miela*、*Naga miwok*、*Olitao*、*Palarasul*、*Palasa*、*Palimet*、*Pia*、*Poivota*、*Pualiu*、*Puariki*、*Sese*、*Silese*、*Urukara*。

3.2 生产和收获后处理

卡瓦植物种植应采用良好农业规范。

采集根、根茎和/或基茎并清洗，当组织暴露在阳光下时应剥皮。可以切片、干燥或保持新鲜状态。干卡瓦也可以磨成粉末。

3.3 成分

符合第2节和3.1节规定的卡瓦。

3.4 含水量

干卡瓦产品的含水量不得超过12%。

3.5 质量标准

卡瓦产品应:

- 源自已知的贵族卡瓦品种，基于符合“丙酮萃取物吸光度”（小于或等于0.9吸光度单位）的标准，并含有合适的总卡瓦内酯；
- 无故意掺杂；
- 无叶、树皮和/或茎；
- 基本无害虫；
- 基本无虫害造成的损伤；
- 无可见霉菌；
- 无土壤和异物；
- 无异味。

3.6 包装和储存

卡瓦产品的包装方式应保证产品的卫生和感官质量。

卡瓦产品的储存方式应避免害虫进入或藏匿，防止污染，并在最大限度减少变质和霉菌生长的温度和湿度条件下储存。

新鲜卡瓦产品应速冻并在低于-18℃条件下保存。

干卡瓦产品应储存在密封容器中，含水量不得超过12%。

3.7 制备用作饮料的卡瓦

如果用干卡瓦制备，粉末与饮用水混合，在饮用前可以过滤。

如果用新鲜卡瓦制备，磨碎或浸泡的卡瓦与饮用水混合，在饮用前可以过滤。

4. 食品添加剂

本标准所涉产品不允许使用添加剂。

5. 污染物

本标准所涉产品应遵守《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》（CXS 193-1995）规定的污染物最大限量。

本标准所涉产品应符合食品法典委员会规定的农药最大残留限量要求。

6. 卫生

制备和处理本标准规定所涉及的产品时，建议依照《食品卫生通用原则》（CAC/RCP 1-1969）《低水分含量食品卫生操作规范》（CAC/RCP 75-2015）相关章节规定。这些产品还须符合按照《食品微生物标准的设定和实施原则与准则》（CAC/GL 21-1997）设定的各项微生物标准。

7. 标签

本标准所涉产品标签应符合《预包装食品标签通用标准》（CXS 1-1985）的规定。另外，还适用以下具体规定：

7.1 产品名称

食品名称应为“新鲜卡瓦”或“干卡瓦”，并注明卡瓦产品来自卡瓦植物具体部位。卡瓦产品应具有清晰的标记，表明它们是贵族卡瓦。可选择性标明卡瓦产品来源卡瓦植物的品种名称。

7.2 产品来源

应在每个包装容器上标明原产国名称，也可选择性标明种植的岛屿或地区，或国家、区域或地方名称。在追溯产品的来源时，应遵循《可追溯性/产品追踪作为食品检验和认证体系工具的原则》（CXG 60-2006）。

7.3 食用方法

卡瓦产品的每个包装容器的标签应含有清晰、醒目和易读的信息，包括以下几点：

- a) “制备卡瓦饮料的步骤”说明或类似说明，随后是使用具体数字编号说明制备卡瓦饮料操作步骤；
- b) 第7.3(a)节中提到的第一个步骤应为“仅可使用饮用水制备卡瓦饮料”或类似说明；

7.4 非零售容器标识

除产品名称、批号和生产商、包装商、出口商或分销商的名称及地址应在容器上标注外，非零售包装容器的信息可在容器上也可在其附带文件中标示。但批号，以及生产者商、包装商、出口商或分销商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

7.5 可选标签

卡瓦产品可采用一个明显标识说明产品非药用。

8. 分析和采样方法

为了核查是否符合本标准，应采用与本标准规定有关的《分析和采样建议方法》（CXS 234-1999）中包含的分析和采样方法。

规定项目	方法	原则	类型
丙酮萃取物吸光度	Lebot V、Michalet S、Legendre L. (2019)。卡瓦内酯（Kavalactones）和黄醇椒素（flavokavins）成分有助于对太平洋传统饮料卡瓦（Piper methysticum G.Forst.）进行质量评估。Beverages 2019, 5, 34；第2.1、2.2、2.3和3.1节 https://doi.org/10.3390/beverages5020034	在440纳米条件下测量丙酮萃取物紫外线吸收率	IV
水分含量	AOAC 925.45B	重量测定，大气压力下干燥	IV