

# 食品法典委员会



联合国  
粮食及农业组织



世界  
卫生组织

C

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

议题 4(c)

CX/ASIA 08/16/7-Add.1

2008 年 10 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 16 届会议

2008 年 11 月 17-21 日, 印度尼西亚, 登巴萨

辣椒酱拟议区域标准草案(N05-2007)

在第 3 步的评议意见

## 日本

日本很高兴有机会对 CX/ASIA 08/16/7 进行回应。我们建议将拟议草案中的“chili sauce”修改为“chili pepper sauce”。

以下划线表示的修订的拟议草案见附件。

### 理由:

1. 第30届CAC大会批准此项工作时，一些来自亚洲地区和区域外的代表团不支持该项提议，因为在他们的国家辣椒酱（chili sauce）是指基于番茄的产品，而非基于辣椒的产品，并表示制定区域内或全球的辣椒酱（chili sauce）法典标准可能对相关产品的公平贸易产生负面影响。（ALINORM 07/30/REP 第103段）。
2. 此外，CCFFV第14届会议同意请求批准关于辣椒的新工作时，委员会注意到，CCASIA正在制定辣椒酱（Chili Sauce）的区域标准，该标准中辣椒作为一种成分，并指出应对鲜辣椒和辣椒酱工作进行协调，特别是在产品定义方面，以避免对消费者造成混淆。（ALINORM 08/31/35，第101段）。
3. 事实上，日本注意到，在美国、加拿大、日本、韩国和一些欧洲国家辣椒酱（chili sauce）是以番茄为主的酱。因此，应将该拟议草案制定为不引起市场上混淆的标准。

标题: Chili Pepper Sauce 拟议标准草案

### 1. 范围

该标准适用于符合下述第 2 节规定的 chili pepper sauce。

### 2. 描述

#### 类型

Chili pepper sauce 可以是以下类型:

- (a) Chili pepper sauce 是辣椒肉和籽混合在一起均匀碾碎的产品。
- (b) Chili pepper sauce 是辣椒肉和辣椒籽均匀磨碎后，酱中含有 Chili pepper 肉和辣椒籽的颗粒。
- (c) Chili pepper sauce 是碾碎的辣椒肉和辣椒籽在产品中分层或均匀分布。

### 3. 基本成分和质量因素

#### 3.1.1 基本成分

该标准涵盖的产品应由以下成分组成：

- (a) 新鲜或加工后的 chili pepper，：干 chili pepper、烘烤 chili pepper、chili pepper 粉，醋或盐水渍的 chili pepper，或者 chili pepper 提取物；

#### 3.2 质量标准

Chili pepper sauce 应具有正常色泽、味道和.....。

##### 3.2.1 缺陷定义

外来植物性物质指.....的任何植物成分（如，但不仅限于 chili pepper sauce 蒂、叶、花萼和蒜茎）。

### 8. 标签

#### 8.1 产品名称

8.1.1 产品名称应为“Chili pepper sauce”、“甜味 chili pepper sauce”或以不误导消费者的方式，根据成分和产品所销售国家的法规和风俗而使用的其他名称。

8.1.2 chili pepper 的辛辣（热值）水平应以符合或非常接近产品名称的方式声称，符合.....。