



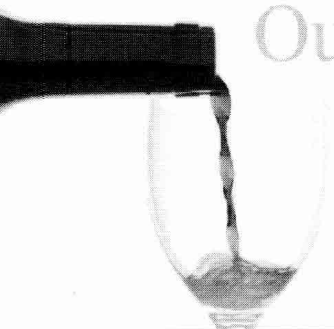
Oumeng Jiulei
Falü Fagui Huibian

欧盟酒类 法律法规汇编

刘 彬 李明春 / 编译



四川大学出版社



Oumeng Jiulei

Falu Fagui Huibian

欧盟酒类 法律法规汇编

刘 彬 李明春 / 编译

编译委员会主任 刘彬 李明春

编译委员会委员 张莹 何开蓉 林少敏 程铁辕

译 员 李林霖 孟青 钱江川 黄宛舒

黄子宜 程铁辕 曾蓉 谢苏

樊 颖

资 料 收 集 程铁辕



四川大学出版社

特约编辑:欧风偃
责任编辑:吴雨时
责任校对:段悟吾
封面设计:墨创文化
责任印制:李 平

图书在版编目(CIP)数据

欧盟酒类法律法规汇编 / 刘彬, 李明春编译. —成都: 四川大学出版社, 2010. 12

ISBN 978-7-5614-5102-1

I. ①欧… II. ①刘…②李… III. ①欧洲联盟—酒—法规—汇编 IV. ①D950. 229

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 240174 号

书名 欧盟酒类法律法规汇编

编 译	刘 彬 李明春
出 版	四川大学出版社
地 址	成都市一环路南一段 24 号 (610065)
发 行	四川大学出版社
书 号	ISBN 978-7-5614-5102-1
印 刷	郫县犀浦印刷厂
成品尺寸	148 mm×210 mm
印 张	9.5
字 数	261 千字
版 次	2010 年 12 月第 1 版
印 次	2010 年 12 月第 1 次印刷
定 价	28.00 元

版权所有◆侵权必究

◆读者邮购本书,请与本社发行科联系。电 话:85408408/85401670/85408023 邮政编码:610065

◆本社图书如有印装质量问题,请寄回出版社调换。

◆网址:www.scupress.com.cn

前 言

自我国加入 WTO 以来,受益于进口关税下调、国民消费水平日益提高,国外酒水品牌借助其精准的市场营销策略和独特的异域文化内涵在中国酒类消费市场上异军突起,我国的酒类进口迅猛增长。商务部发布的数据显示:2004 年至 2009 年,中国酒类商品进口总额由 2.46 亿美元增加到 10.47 亿美元、增长 3.3 倍,出口总额由 1.97 亿美元增加到 3.7 亿美元、仅增长 87.8%,贸易逆差由 0.49 亿美元增加到 6.77 亿美元、增长 12.8 倍。随着洋酒纷至沓来,日渐风行,我国酒类进出口贸易失衡的状况逐步加剧。

我国酒类商品中不乏享誉世界的民族品牌,特别是极具传统文化特色的中国白酒,其独特工艺堪称世界酒业弥足珍贵的非物质文化遗产。尽管国内消费群体巨大,但我国白酒出口额却一直在低位徘徊,现有出口量与其作为世界六大蒸馏酒之一的地位极不相称。2009 年,我国白酒出口总量仅占全国产量的 0.04%,且绝大部分局限于东南亚市场,欧美市场份额甚微。

要让中国酒类商品及其承载的深厚文化底蕴香飘世界,在欧美主流高端市场占据一席之地,我国酒类产业及质检机构任重道远。对有志于在欧盟市场上有所作为的我国酒类企业来讲,熟悉、掌握、运用欧盟关于酒类商品的法律法规乃是顺利进入欧盟市场的先决条件。为了帮助酒类企业全面、详细地了解欧盟酒类法律法规,破解欧盟市场的技术性贸易壁垒,促进向欧盟输出的酒类商品稳定增长,四川出入境检验检疫局国家级酒类检测重点实验室专门组织人员对欧盟有关酒类商品的法律法规进行了搜集、整理、翻译,在

局领导的关心和支持下，终于完成本书的编写并顺利付梓。本书包括五部分：欧盟食品卫生法规、葡萄酒法规、酒精法规、包装及营养标签法规、重金属采样与分析方法法规，涵盖了除啤酒以外的欧盟大部分关于酒类商品的法律法规，可资酒类生产企业、外贸企业人士借鉴，可供质检机构、大专院校相关专业人士参考。

由于欧盟指令处于持续修订中，请读者密切关注各指令的最新修订版本。同时，因译者水平有限，错漏之处难免，敬请广大读者批评、指正。若有争议之处，请以欧盟官方原件为准。

编委会
2010 年 9 月

目 录

第一编 食品卫生法规..... (1)

2004 年 4 月 29 日, 欧洲议会和理事会条例 (EC)
No. 852/2004, 食品卫生 (1)

第二编 葡萄酒法规..... (26)

1. 2005 年 12 月 20 日, 理事会条例 (EC) No. 2165/2005,
修订关于葡萄酒市场公共组织的条例 (EC)
No. 1493/1999
..... (26)

2. 2005 年 7 月 19 日, 委员会条例 (EC) No. 1163/2005,
修订条例 (EC) No. 1622/2000, 该条例制定了关于葡
萄酒公共组织的条例 (EC) No. 1493/1999 的实施细则
并建立了酿酒操作和工序的共同体代码 (29)

3. 2003 年 8 月 7 日, 委员会条例 (EC) No. 1410/2003,
修订条例 (EC) No. 1622/2000, 该条例制定了关于葡萄
酒市场公共组织的条例 (EC) No. 1493/1999 的某些实
施细则并建立了酿酒操作和工序的共同体代码 (30)

4. 2001 年 12 月 19 日, 理事会条例 (EC) No. 2585/2001,
修订关于葡萄酒市场公共组织的条例 (EC) No. 1493/
1999 (34)



5. 2000 年 7 月 24 日, 委员会条例 (EC) No. 1622/2000, 制定关于葡萄酒市场公共组织及建立酿酒操作和工序共同体代码的条例 (EC) No. 1493/1999 的实施细则 (36)
6. 1999 年 5 月 17 日, 理事会条例 (EC) No. 1493/1999, 葡萄酒市场的公共组织 (87)

第三编 酒精法规..... (211)

1. 2002 年 7 月 26 日, 委员会条例 (EC) No. 1367/2002, 在葡萄牙, 公开理事会条例 (EC) No. 1493/1999 第 30 条规定的关键蒸馏过程 (211)
2. 2002 年 11 月 26 日, 委员会条例 (EC) No. 2091/2002, 对有关制定酒精饮料共同体参考分析方法的条例 (EC) No. 2870/2000 进行修改 (215)

第四编 包装及营养标签法规..... (241)

1. 2004 年 10 月 27 日, 欧洲议会与理事会条例 (EC) No. 1935/2004, 关于与食品接触的材料和器具, 并废除指令 80/590/EEC 和 89/109/EEC (241)
2. 2006 年 5 月 8 日, 委员会决定 2006/340/EC, 为了对指令 94/62/EC 中确定的对玻璃包装中重金属浓度水平的废除条件的有效性进行延长, 修订欧洲议会和理事会决定 2001/171/EC (261)
3. 2001 年 2 月 19 日, 委员会决定 2001/171/EC, 就关于包装和包装废弃物的指令 94/62/EC 里规定的重金属浓度水平, 为玻璃包装规定部分废止的条件 (262)

4. 2008 年 10 月 28 日, 委员会指令 2008/100/EC, 就推荐的每日营养素供给量、能量转换系数以及定义, 修订关于食品营养标签的理事会指令 90/496/EEC (265)
5. 2007 年 9 月 5 日, 欧洲议会和理事会指令 2007/45/EC, 为预包装产品的公称数量制定规则, 废除理事会指令 75/106/EEC 和 80/232/EEC, 并修订理事会指令 76/211/EEC (270)

第五编 重金属采样与分析方法法规 (278)

1. 2007 年 3 月 28 日, 委员会条例 (EC) No. 333/2007, 关于食品中的铅、镉、汞、无机锡、3-氯-1, 2-丙二醇、3, 4-苯并芘的官方控制的采样与分析方法 (278)
2. 2005 年 1 月 19 日, 委员会指令 2005/4/EC, 修订关于食品中的铅、镉、汞、3-氯-1, 2-丙二醇 (3-MCPD) 的官方控制的采样与分析方法的指令 2001/22/EC (290)

第一编 食品卫生法规

2004 年 4 月 29 日，欧洲议会和理事会条例 (EC) No. 852/2004 食品卫生 (强制发布生效)

欧洲议会与欧盟理事会，
遵照欧洲共同体成立条约，特别是第 95 条和 152 (4)
(b) 条，
遵照欧盟委员会的提议^①，
遵照欧洲经济社会委员会的主张^②，
经与各地区委员会磋商，
根据条约第 251 条制定的程序^③，

① 官方公报 C 365E，2000 年 12 月 19 日，第 43 页。

② 官方公报 C 155，2001 年 5 月 29 日，第 39 页。

③ 2002 年 5 月 15 日欧洲议会意见 (官方公报 C 180E，2003 年 7 月 31 日，第 267 页)，2003 年 10 月 27 日理事会公共立场 (官方公报 C 48E，2004 年 2 月 24 日，第 1 页)，2004 年 5 月 30 日欧洲议会立场 (未在官方公报上发布) 和 2004 年 4 月 16 日理事会决议。

鉴于：

(1) 正如欧共同体第 178/2002 号规章^①所指，追求高标准地保护人类生命健康是食品法的基本目的之一。该规章还制定了其他的关于国家和共同体食品法的共同原则和定义，包括达到食品在共同体内部自由流通的目的。

(2) 1993 年 6 月 14 日，理事会关于食品卫生的 93/43/EEC 指令^②，制定了食品卫生的一般规定和依据这些规定进行验证的程序。

(3) 经验证明，这些规定和程序构成了保障食品安全的良好基础。在一般的农业政策中，许多指令已被采纳，构建了条约附录 I 中所列的产品生产和投放市场的具体健康准则。这些健康准则已降低了相关产品的贸易壁垒，在保证高水平保护公共健康的同时为欧盟内部流通市场的建立作出了贡献。

(4) 关于公共健康，这些规定和程序包含了共同的原则，特别是有关生产厂商和主管机构的职责，企业结构、操作和卫生的要求，企业许可注册的程序，储藏、运输以及健康标志的要求。

(5) 这些原则构成了所有食品的卫生生产的共同基础，包括条约附录 I 中所列的动物源性产品。

(6) 除了这个共同基础之外，特定的卫生规则对于某些特定的食品是必要的。欧洲议会和理事会第 853/2004 号规章^③，制定了对动物源性食品的特定卫生规则。

(7) 新的一般和特定的卫生规则的主要目的是确保在食品安全方面对消费者进行高标准保护。

① 2002 年 1 月 28 日欧洲议会和理事会条例 (EC) No. 178/2002，制定一般原则和食品法要求，建立欧洲食品安全局和制定食品安全规程 (官方公报 L 31，2002 年 2 月 1 日，第 1 页)。条例 (EC) No. 1642/2003 (官方公报 L 245，2003 年 9 月 29 日，第 4 页)。

② 官方公报 L 1993 年 7 月 19 日，第 1 页。欧洲议会和理事会条例 (EC) No. 1882/2003 (官方公报 L 284，2003 年 10 月 31 日，第 1 页) 为修订指令。

③ 参阅本页官方公报。

(8) 为了确保从初级生产地到包括在市场出售或出口的食品安全，一条完整的途径是必要的。食品链上的每个食品生产企业都应该确保食品安全。

(9) 共同体规则不应该适用于供本国国内使用的初级产品，也不应适用于供本国国内消费的食品的制备、处理或储藏。此外，它们应该只适用于企业，这一概念意味着行为特定的连续性和一定程度的组织性。

(10) 存在于初级生产阶段的食物危害应该被确定出来，并被充分控制，以确保达到本规章的目标。不过，在由食品生产企业生产初级产品，并小批量地直接供应给最终消费者或当地零售公司的情况下，通过国家法律保护公众健康是适当的，尤其因为生产者和消费者之间的关系非常密切。

(11) 对初级生产应用危害分析与关键控制点（HACCP）原理一般来说并不可行。然而，良好的操作指南应鼓励在农场阶段就使用适当的卫生操作。必要的话，可以应用初级生产的特定卫生规定补充这些指南。应用于初级生产和相关操作的卫生要求，可以与应用于其他操作的要求不同。

(12) 食品安全是几个因素的结果：法规应制定最低的卫生要求；官方控制应检查食品生产企业遵守法规的情况；食品生产企业应建立并实施以 HACCP 原理为基础的食品安全计划和程序。

(13) 依据危害分析与关键控制点（HACCP）原理建立的程序的成功执行需要食品企业员工充分的协作和落实。为实现这个目标，员工应接受培训。HACCP 体系是一个帮助食品生产企业达到一个更高食品安全标准的工具。HACCP 体系不应被看作一种自我调节的方法，也不应代替官方控制。

(14) 虽然根据 HACCP 原理建立的程序的要求不应一开始就适用于初级生产，但是其延伸的可行性将成为委员会未来实施该规章后面其他检查项目的一个要素。因此，成员国可以鼓励生产企业在初级生产阶段尽可能应用这些原理。

(15) HACCP 的要求应考虑《食品法典》中包含的原则。他

们应该提供充分的机动性来适应所有情形，包括小企业。尤其是，必须认识到：在某些食品企业，识别并确定关键控制点是不可能的，而且在一些案例中，良好卫生操作能代替对关键控制点的监控。同样，建立“关键限值”的要求并不意味着在每个案例中都必须设置一个数字限值。另外，文件的保存要求需要灵活，以防止对非常小的企业造成不必要的负担。

(16) 灵活性也包括在生产、加工或分销食品的任何阶段继续使用传统方法，并且对于设施的结构要求也适用。灵活性对于那些易受特殊地理条件约束的地区尤其重要，包括《条约》中第 299 (2) 款所涉及的最远的地区。但是，灵活性不能影响食品安全的目标。此外，由于所有按照卫生规定生产的食品将在共同体内部自由流通，允许成员国实施的灵活性程序应充分透明。当必须解决争端时，应在欧共同体第 178/2002 号令建立的欧盟食物链及动物健康常务委员会内进行讨论。

(17) 目标的设置，如减少病原体的目标或执行标准，可以指导卫生规定的执行。因此为该目的提供程序很有必要。这些目标将对现有的食品法进行补充，如 1993 年 2 月 8 日的第 315/93 号理事会规章 (EEC)^① 规定了有关食品污染物的共同体程序，该规章制定了对特殊污染物的最大允许限量；欧共同体第 178/2002 号规章禁止不安全的食品投放市场并为预防措施的采用提供了统一根据。

(18) 考虑到技术和科学进步，欧盟委员会和欧盟食物链及动物健康常务委员会的成员之间应进行密切有效的合作。该规章考虑到了世界贸易组织卫生和植物检疫协定所规定的国际义务以及《食品法典》中包含的国际食品安全标准。

(19) 企业的注册和食品生产企业的合作对于主管机构得以有效地实施官方控制非常必要。

(20) 食品和食品链中食品成分的可追溯性是确保食品安全的一个基本要素。欧盟第 178/2002 号规章包含了确保食品和食品成

^① 官方公报 L 37, 1993 年 2 月 13 日。条例 (EC) No. 1882/2003 为修订条例。

分可追溯性的规定，并提供了一个所制定的规定的采用程序，以在具体环节应用这些原则。

(21) 进口到共同体的食品要遵守欧共体第 178/2002 号规章所制定的一般要求或满足等同于共同体规定的安全规定。本规章详细说明了进口到共同体的食品的某些具体卫生要求。

(22) 由共同体出口到第三国的食品要遵守欧共体第 178/2002 号规章所规定的一般要求。本规章对于共同体出口食品的某些具体卫生要求作了详细说明。

(23) 科学建议应支持共同体对于食品卫生的立法。为此，在任何必要的时候都要向欧洲食品安全局进行咨询。

(24) 由于该规章替代了第 93/43/EEC 号指令，第 93/43/EEC 号指令应被废止。

(25) 该规章的要求应在所有新的食品卫生法规正式实施后才应用。在正式实施和新规章的应用之间，至少要隔 18 个月，以使有关行业有时间去适应。

(26) 应根据 1999 年 6 月 28 日的理事会决议 1999/468/EC^①所规定的对于执行权利的程序，采纳执行该规章的必要措施。

兹通过本条例：

第一章 总则

第 1 条 范围

1. 本规章制定了对于食品生产企业在食品卫生方面的一般规定，特别是考虑了以下原则：

(a) 食品生产企业应负有保证食品安全的主要责任；(b) 从初级生产开始，必须确保整个食品链中的食品安全；(c) 对于无法在环境温度下储藏的食品，尤其是冷冻食品，维持冷链是很重要的；(d) 建立在 HACCP 原理基础上的一般执行程序和应用良好卫生操

^① 官方公报 L 184，1999 年 7 月 17 日，第 23 页。

作规范，都要求增强食品生产企业的责任；(e) 为遵守食品卫生规定和应用 HACCP 原理，良好操作指南对食品链中各级食品生产企业来说是一个有价值的工具；(f) 在科学风险分析的基础上，建立微生物标准和温度控制要求是必要的；(g) 确保进口到共同体的食品和在共同体生产的食品有至少一样的卫生标准或等同的标准是必要的。

该规章应适用于食品生产、加工和分销的所有阶段，同时适用于出口，并与关于食品卫生的更具体的要求不冲突。

2. 本规章不适用于：

(a) 国内用的初级产品；(b) 国内消费用的在国内生产、加工或储藏的食品；(c) 由生产者向最终消费者直接供应的、或给直接供应给最终消费者的当地零售公司的小批量的初级产品；(d) 因加工胶质或胶原蛋白而被定义在食品企业范围内的集散中心和制革厂。

3. 在成员国国家法律的范围内，成员国应建立规定以管理第 2 款 (c) 所指的活动。这些规定应确保达到本规章的目标。

第 2 条 定义

1. 根据本规章的目的：

(a) “食品卫生”，在下文中称为“卫生”，是为控制危害并考虑到其预期的用途以确保适合人类食用的措施和条件；(b) “初级产品”是指初级生产的产品，包括农产品、畜产品、狩猎品和水产品；(c) “企业”是指任何食品业单位；(d) “主管机构”是指确保遵守本规章的成员国中央机构，或任何其他中央机构授权的具有这种能力的机构，在适合的情况下，它应该也适当包括第三国的相应机构；(e) “等同”是指，在不同系统中，能达到相同的目标；(f) “污染”是指一种危害的存在或传入；(g) “饮用水”是指达到 1998 年 11 月 3 日理事会指令 98/83/EEC^① 对预期为人类消费用水

^① 官方公报 L 330，1998 年 12 月 5 日，第 32 页。条例 (EC) No. 1882/2003 为修订指令。

的最低要求的水；(h)“清洁海水”是指不含在一定量上直接或间接影响食品卫生品质的微生物、有害物质或有毒海洋浮游生物的天生的、人造的或净化的海水或盐水；(i)“洁净水”是指清洁海水以及相似品质的淡水；(j)“内包装”是指将食品置于直接与食品接触的内包装材料或容器中，以及内包装材料或容器本身；(k)“外包装”是指将一种或更多已内包装的食品放入第二个容器中，以及第二个容器本身；(l)“密封容器”是指一种设计用来防止有害物进入的容器；(m)“加工”是指充分改变初始产品的任何行为，包括：加热、熏制、腌制、酿造、烘干、腌泡、提炼、挤压或这些加工过程的综合；(n)“未加工产品”是指没有经过加工的食品，并且包括已被分割、裂开、切断、切片、去骨、切碎、去皮、沉淀、切割、清洁、修整、剥壳、碾磨、冷藏、冷冻、深冷冻或解冻的食品；(o)“已加工产品”是指未被加工的食品经过加工而成的食品。这些产品可能包含其生产必需的或使其有特色的成分。

2. 欧共同体第 178/2002 号令所规定的定义也适用。

3. 在本规章附录中，“必需时”、“适当时”、“恰当的”以及“充分的”术语分别指要达到本规章的目标是必需的、适当的、恰当的或充分的。

第二章 食品生产企业的义务

第 3 条 一般义务

食品生产企业要确保生产、加工和销售的所有阶段都在其控制下并满足本规章所规定的相关卫生要求。

第 4 条 一般和特定的卫生要求

1. 从事初级生产以及附录 I 所列的相关操作的食品生产企业要遵守附录 I 的 A 部分所规定的一般卫生要求和欧共同体第 853/2004 号规章所规定的任何特定要求。

2. 从事第 1 款提到的那些阶段之后的任何食品生产、加工和销售阶段的食品生产企业要遵守附录 II 所规定的一般卫生要求和欧

共体第 853/2004 号规章^①所规定的任何特定要求。

3. 适当时，食品生产企业要采用以下特定卫生措施：

(a) 遵守食品微生物标准；(b) 有得以达到本规章目标的必要程序；(c) 遵守食品的温度控制条件；(d) 维持冷链；(e) 取样和分析。

4. 第 3 款提到的标准、要求和目的要根据第 14 条第 2 款提到的程序被采用。相关的采样和分析方法将根据相同的程序予以规定。

5. 当本规章、欧共体第 853/2004 号规章^②及其执行措施没有详细指明采样或分析方法时，食品生产企业可以使用共同体或国家法律规定的其他适当的方法，或者，在没有这些方法时，那些能够得到同等结果、经过国际认可的规则或协议验证其科学有效性的参考方法，食品生产企业也可使用。

6. 食品生产企业可以使用第 7、8、9 条提供的指南作为辅助，以遵守本规章中规定的义务。

第 5 条 危害分析与关键控制点

1. 食品生产企业要实施、执行并维持建立在 HACCP 原理基础上的一个持久的程序或程序组。

2. 第 1 款所涉及 HACCP 原理包括：

(a) 识别任何必须要预防、消除或降低到可接受水平的危害；(b) 确定关键控制点，在该工序或工序组中必须通过控制来防止或消除某个危害或将危害降低到可以接受的水平；(c) 在关键控制点确立关键限值，为所识别危害的预防、消除或降低，区别可接受性与不可接受性；(d) 在关键控制点建立并执行有效的监控程序；(e) 当监控显示某一关键控制点不受控制时，建立纠偏行动；(f) 建立有规律实施的程序，以验证在 (a) 到 (e) 中所略述的程序正有效运转；(g) 建立与食品企业的种类和大小相应的文件和记录，

① 注意官方公报：插入若干制定关于动物源性食品具体卫生规则的条例。

② 注意官方公报：插入若干制定关于动物源性食品具体卫生规则的条例。

以证明 (a) 到 (f) 中所描述的措施得到有效应用。

当在产品生产、加工或任何步骤中有任何修改时，食品生产企业要检查程序并对其作必要修改。

3. 第 1 款只适用于食品生产企业进行初级生产以及附录 I 所列的相关操作之后的食品生产、加工和销售的所有阶段。

4. 食品生产企业要：

(a) 按照主管机构的要求并根据食品企业种类和大小，向主管机构提供符合第 1 款要求的证据。(b) 确保所有描述按照本条款建立的程序的文件一直都保持更新；(c) 在一段合适的时期内，保持所有其他文件和记录。

5. 对于执行本条款的具体安排，可根据第 14 条第 2 款的程序确定。这些安排可以促进某些食品生产企业执行本条款，特别是按规定执行 HACCP 原理使用指南中的程序，以达到第 1 款的要求。这些安排也可以指定一段时期，使食品生产企业在该时期内根据第 4 款 (c) 保留文件和记录。

第 6 条 官方控制、登记和注册

1. 食品生产企业要按照其他适用的共同体法律（或者如果共同体法律不存在，则按照国家法律），配合主管机构。

2. 特别是，每个食品生产企业要按照主管机构要求的方式向适当的主管机构通报其控制之下的每个企业实施任何阶段的食品生产、加工和分销的状况，以对这样的企业进行登记。

食品生产企业还要确保主管机构能掌握有关企业的最新信息，包括通报企业活动的所有重大改变，以及所有现有公司的关闭情况。

3. 不过，当注册要求以下条件时，食品生产企业要确保这些企业是经主管机构进行至少一次现场检查后才注册的：

(a) 注册要根据企业所在成员国的法律，

(b) 根据欧共体第 853/2004 号规章^①，或者

① 注意官方公报：插入若干制定关于动物源性食品具体卫生规则的条例。