

สหภาพยุโรปอนุญาตให้สีคาราเมล (Caramel Colours : E 150a-d) ในเครื่องดื่มเบียร์และมอลต์

ด้วย เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2557 สหภาพยุโรปได้ออก Commission Regulation (EU) No. 505/2014 เพื่อแก้ไข Annex II ของ Regulation (EC) No. 1333/2008 ว่าด้วยกฎระเบียบเกี่ยวกับสารเติมแต่งอาหาร (food additive) โดยอนุญาตให้สีคาราเมล (Caramel Colour) เป็นสารเติมแต่งอาหารในเครื่องดื่มเบียร์และมอลต์ และกำหนดปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคในแต่ละวันที่สามารถยอมรับได้ (Acceptable Daily Intakes: ADI) เพื่อความปลอดภัยทางโภชนาการอาหารสำหรับเด็กและผู้ใหญ่ ทั้งนี้ กฎระเบียบดังกล่าวจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 4 มิถุนายน 2557 เป็นต้นไป โดยสรุปรายละเอียดได้ดังนี้

รหัส	ชื่อสารเติมแต่ง	ปริมาณการใช้สูงสุด	ข้อกำหนดเฉพาะ
'E150a,b,d	Plain caramel, Caustic sulphite และ Sulphite ammonia caramel	อนุญาตให้ใช้ตามเกณฑ์ ปริมาณที่เหมาะสม (Quantum satis)	-
E150c	Ammonia caramel	6,000 mg/kg	-
E150c	Ammonia caramel	9,500 mg/kg	เฉพาะ “Biere de table / Tafelbier / Table beer” ซึ่งมีปริมาณ Wort (ของเหลวที่ได้จากการหมักข้าวบาเลย์รวมกับน้ำ) น้อยกว่า 6 %; Brown ale; Porter; Stout และ Old ale

อนึ่ง สีคาราเมล (Caramel Colours) เป็นส่วนผสมของสารประกอบที่มีโครงสร้างซับซ้อนในรูปของสารแขวนลอยที่รวมตัวกัน ผลิตได้จากการให้ความร้อนกับคาร์โบไฮเดรต โดยใช้กรดต่าง หรือเกลือเป็นตัวเร่งปฏิกิริยา มีสีน้ำตาลเข้มจนถึงสีดำ ให้กลิ่นของน้ำตาลไหม้และมีรสขม ละลายน้ำได้ การแบ่งประเภทคาราเมลแบ่งได้ 4 ประเภท ตามสารที่ใช้เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาในการผลิต คือ (1) Class I (plain caramel, caustic caramel) (2) Class II (caustic sulfite caramel) (3) Class III (ammonia caramel) (4) Class IV (sulfite ammonia caramel)

กรมการค้าต่างประเทศจะติดตามความเคลื่อนไหวการกำหนดมาตรฐานและการปรับแก้ไขมาตรการ/กฎระเบียบต่างๆ ของประเทศคู่ค้าของไทยอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งจะประสานเผยแพร่ข้อมูลให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อให้ผู้ประกอบการไทยสามารถผลิตและปรับปรุงสินค้าให้ถูกต้องตรงตามมาตรฐานที่ ประเทศคู่ค้ากำหนดได้อย่างทันท่วงที ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสืบค้นรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Official Journal of the European Union: EU Regulation No. 505/2014