

สหภาพยุโรปปรับข้อกำหนดเฉพาะของวัตถุเจือปนอาหาร
polyglycerol polyricinoleate (E 476)

By **Office of Agricultural Affairs Royal Thai Embassy Brussels** - May 30, 2018



เมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2561 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ประกาศ Commission Regulation (EU) 2018/682 of 4 May 2018 amending Annex II to Regulation (EU) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of polyglycerol polyricinoleate (E 476) in emulsified sauces ใน EU Official Journal L 116/5 สรุปสาระสำคัญของประกาศดังกล่าว ดังนี้

1. คณะกรรมการอาหารยุโรปเห็นชอบให้ใช้สาร polyglycerol polyricinoleate (E 476) ซึ่งอยู่ในบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (Union list of food additives) ในอาหารกลุ่ม 12.6 ซอสอิมัลชัน (emulsified sauces) เพื่อเป็นอิมัลซิไฟเออร์ (emulsifier) ในการทำให้น้ำคงตัวได้ดีในน้ำมัน (ตามปรากฏในภาคผนวกที่ 2 (Annexe II) ของกฎระเบียบ Regulation (EC) No 1333/2008) โดยกำหนดให้ใช้ในปริมาณไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (จากเดิมที่เคยอนุญาตให้ใช้เฉพาะในซอสสำหรับสลัดที่ปริมาณไม่เกิน 4,000 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม)
2. กฎระเบียบดังกล่าวมีผลบังคับใช้ 20 วัน หลังจากที่ประกาศใน EU Official Journal (ประกาศในวันที่ 7 พฤษภาคม 2561)
3. รายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าวสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ ดังนี้

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0682&from=EN>

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์
และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป © 2548 - 2560 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์