

สหภาพยุโรปอนุญาตการใช้วัตถุเจือปนอาหาร mono-and diglycerides of fatty acids (E 471) ในผลไม้สดบางรายการ

By Office of Agricultural Affairs Royal Thai Embassy Brussels - August 21, 2019



เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2562 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ประกาศ Commission Regulation (EU) 2019/801 of 17 May 2019 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of mono-and diglycerides of fatty acids (E 471) on certain fresh fruits ใน EU Official Journal L 132/18 สรุปสาระสำคัญของประกาศดังกล่าว ดังนี้

1. คณะกรรมาธิการยุโรปเห็นชอบให้ใช้สาร mono-and diglycerides of fatty acids ภายใต้บัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (Union list food additives) เลขที่ E 471 ในกลุ่มสารเคลือบ (glazing agent) โดยอนุญาตให้ใช้สารดังกล่าวในอัตราที่เหมาะสม (*quantum satis*) เฉพาะบนผิวผลไม้ที่ต้องทำการลอกเปลือกก่อนการบริโภค ภายใต้ผลไม้ตระกูลส้ม (citrus fruit) เมล่อน สับปะรด กล้วย มะละกอ มะม่วง อะโวคาโด และทับทิม เท่านั้น เพื่อรักษาความชื้นและป้องกันการเกิดการออกซิเดชัน ซึ่งจะช่วยรักษาคุณภาพทางโภชนาการและยืดอายุ โดยเฉพาะกับสินค้าที่นำเข้ามาจากประเทศพื้นที่เขตร้อน
2. กฎระเบียบดังกล่าวมีผลบังคับใช้ 20 วัน หลังจากที่ประกาศใน EU Official Journal (ประกาศในวันที่ 20 พฤษภาคม 2562)
3. รายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าวนี้ สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ ดังนี้

HistoTr.com	
Vis. today	5
Visits	24 522 116
Online	1

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0801&from=EN>

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