

EU ปรับแก้ไขและจัดระเบียบบัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับการอนุญาตให้ใช้ในอาหาร

เมื่อวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๘ สหภาพยุโรปได้ออกประกาศกฎระเบียบ Commission Regulation (EU) No 2015/647 of 24 April 2015 amending and correcting Annex II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of certain food additives ใน EU Official Journal L 107/1 ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้



๑. กฎระเบียบใหม่เป็นการแก้ไขข้อผิดพลาด (errors) และจัดระเบียบใหม่ของบัญชีวัตถุเจือปนอาหาร (Union list food additives) ที่ได้รับการอนุญาตให้ใช้ในอาหาร ในภาคผนวกที่ ๒ และ ๓ (Annex II, III) ของกฎระเบียบ Regulation (EC) No 1333/2008 ซึ่งกำหนดครอบคลุมรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑.๑ Sorbitols (E 420) ให้ครอบคลุมทั้งในรูปของ Sorbitol (E 420 (i)) หรือ Sorbitol syrup (E 420 (ii)) และ Sodium citrates (E 331) และในรูปของ Monosodium citrate (E 331 (i)), Disodium citrate (E 331 (ii)) และ Trisodium citrate (E 331 (iii))

๑.๒ Canthaxanthin (E 161g) ไม่ควรได้รับการอนุญาตให้จำหน่ายต่อผู้บริโภคโดยตรง

๑.๓ Konjac (E 425) ไม่ควรได้รับการอนุญาตให้ใช้ในการผลิตอาหารอบแห้ง (dehydrated foods)

๑.๔ ประเภทอาหาร กลุ่ม 01.7.2 : “เนยแข็ง Ripened cheese” and 01.7.6 “ผลิตภัณฑ์ เนยแข็ง” (Cheese products) ยกเว้นผลิตภัณฑ์กลุ่ม 16 ให้ระบุเพิ่มเติมว่า Natamycin (E 235) สามารถ ใช้ได้แต่ภายนอกในเนยแข็งที่ยังไม่ได้ถูกตัด (uncut cheeses) และผลิตภัณฑ์เนยแข็งที่ยังไม่ได้ถูกตัด

๑.๕ เพิ่มข้อกำหนดเกี่ยวกับปริมาณสูงสุดของอลูมิเนียมที่เกิดจากอลูมิเนียมแลค (aluminium lakes) ตาม Commission Regulation (EU) No 380/2012 ต้องระบุข้อความ “ห้ามใช้อลูมิเนียมแลคชนิดอื่นๆ ร่วมด้วย” ในสินค้าอาหารดังต่อไปนี้ 01.7.3 : “ขบเนยแข็งที่บริโภคได้”, 01.7.5. “เนยแข็งแปรรูป”, 04.2.5.2 “แยม เยลลี่ มาร์เมเลด และครีมเกาลัด ตามกำหนดใน Directive 2001/113/EC, 08.2: “เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง” ตามกำหนดใน Regulation (EC) No 853/2004, 08.3.1 : “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการให้ความร้อน”, 08.3.2 “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน”, 08.3.3 “ไส้สัตว์ สิ่งช่วยเคลือบ และสิ่งตกแต่งสำหรับ เนื้อสัตว์”, 09.3 “ไข่ปลา”

๑.๖ ประเภทอาหาร 02.1 “ไขมันและน้ำมันที่ไม่มีน้ำเจือปน” (ยกเว้น anhydrous milkfat) กำหนดห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารบางชนิดในน้ำมันบริสุทธิ์และน้ำมันมะกอก

๑.๗ ประเภทอาหาร 04.2.3 “ผลไม้และผักกระป๋องหรือบรรจุขวด” กำหนดอนุญาตให้ใช้ sulphur dioxide – sulphites (E 220-228) ในเห็ดแปรรูปได้

๑.๘ ประเภทอาหาร 05.2 “ลูกอมอื่นๆ รวมถึงลูกอมขนาดเล็กที่ทำให้ลมหายใจสดชื่น” และ 05.4 “สิ่งตกแต่ง สิ่งช่วยเคลือบ และสิ่งยัดไส้ ยกเว้นสิ่งยัดไส้ที่ทำจากผลไม้ในประเภท 4.2.4” กำหนด อนุญาตให้ใช้ Neotame (E 961) ที่ระดับสูงสุด ๓ มิลลิกรัม/กิโลกรัม เพื่อปรุงแต่งกลิ่นในลูกอมที่มีส่วนผสมของแป้ง

๑.๙ ประเภทอาหาร 05.4 “สิ่งตกแต่ง สิ่งช่วยเคลือบ และสิ่งยัดไส้ ยกเว้นสิ่งยัดไส้ที่ทำ จากผลไม้ในประเภท 4.2.4 กำหนดอนุญาตให้ใช้ Cyclamic acid และเกลือ Na และ Ca (E 952) ในครีมแต่งกลิ่น บรรจุกระป๋องสเปรย์

๑.๑๐ ประเภทอาหาร 06.4.4 “เกี้ยวแป้งมันฝรั่ง” (gnocchi) ชนิดสดแช่เย็น จำกัดอนุญาต ให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารเฉพาะในกลุ่มที่ 1

๑.๑๑ ประเภทอาหาร 07.2 “ขนมเบเกอรี่” จำกัดการอนุญาตให้ใช้ sulphur dioxide – sulphites (E 220-228)

๑.๑๒ ประเภทอาหาร 08.2: “เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง” ตามกำหนดใน Regulation (EC) No 853/2004 แก๊โซ Potassium acetate (E 261) เป็น Potassium acetates

๑.๑๓ ประเภทอาหาร 08.3.1 : “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการให้ความร้อน” ยกเลิกการใช้ Erythorbic acid (E 315) และ Sodium erythorbate (E 316)

๑.๑๔ ประเภทอาหาร 08.2: “เนื้อสัตว์ปรุงแต่ง” ตามกำหนดใน Regulation (EC) No 853/2004, 08.3.1 : “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการให้ความร้อน”, 08.3.2 “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน” และสินค้าเนื้อสัตว์หมักด้วยวิธีดั้งเดิม กำหนดให้มีการกำหนดค่าสูงสุดของ Nitrites (E 249-250) และ/หรือ Nitrates (E 251-252)

๑.๑๕ ประเภทอาหาร 08.3.2 “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน” อนุญาตให้ใช้ Gallates, TBHQ และ BHA (E 310-320) ในเนื้ออบแห้งได้

๑.๑๖ ประเภทอาหาร 08.3.3 “ไส้สัตว์ สิ่งช่วยเคลือบ และสิ่งตกแต่งสำหรับเนื้อสัตว์” ต้องแก้ไขเลขที่ footnote (80) เป็น (89)

๑.๑๗ ประเภทอาหาร 08.3.4.2 “สินค้าเนื้อสัตว์ที่ผ่านกระบวนการอบแห้ง” กำหนดค่า สูงสุดของ Nitrites (E 249-250) ให้ใช้ในแฮม จำพวก jamón curado, paleta, curada, lomo embuchada, cecina และสินค้าที่คล้ายคลึงกัน

๑.๑๘ ประเภทอาหาร 09.1.2 “สินค้าสัตว์น้ำที่ไม่ได้แปรรูป (กลุ่มมอลลัสและครัสเตเชียน)” และ 09.2 “ปลาและสินค้าสัตว์น้ำแปรรูป รวมถึงสัตว์น้ำกลุ่มมอลลัสและครัสเตเชียน” กำหนดให้หน่วย (unit) ค่ากำหนดสูงสุดของ Sulphur dioxide และ Sulphites (E 220-228) เป็นกิโลกรัม รวมถึงแก้ไข footnote ของ 4-Hexylresorcinol (E 586)

๑.๑๙ ประเภทอาหาร 09.2 “สินค้าปลาและสัตว์น้ำแปรรูป (รวมถึงสัตว์น้ำกลุ่มมอลลัส และครัสเตเชียน)” จำกัดให้ใช้ Titanium dioxide (E 171), Iron oxides และ hydroxides (E 172) เฉพาะในปลารมควัน

๑.๒๐ ประเภทอาหาร 09.2 “สินค้าปลาและสัตว์น้ำแปรรูป (รวมถึงสัตว์น้ำกลุ่มมอลลัส และครัสเตเชียน)” กำหนดให้ค่ากำหนดสูงสุดของ Sorbic acid – Sorbates; Benzoic acid – benzoates (E 200-213) ที่ใช้เป็นวัตถุเจือปนอาหารเพียงชนิดเดียวหรือผสมกัน ต้องกำหนดค่ารวมโดยระดับเป็นกรดอิสระ (free acid)

๑.๒๑ ประเภทอาหาร 10.2 “ไข่แปรรูปและสินค้าไข่” กำหนดค่าสูงสุดของ Triethyl citrate (E 1505) เฉพาะในไข่ขาวแห้ง (dried egg white)

๑.๒๒ ประเภทอาหาร 14.2.7.1 “ไวน์ปรุงแต่งรส” และ 14.2.7.2 “เครื่องดื่มปรุงแต่งรสที่มี ส่วนผสมของไวน์” ให้เพิ่มการใช้สารแต่งสีในกลุ่ม II และ III ตามที่อนุญาตให้ใช้โดย Directive 94/36/EC

๑.๒๓ ประเภทอาหาร 17.1 ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปแข็ง รวมถึงในรูปแคปซูลและเม็ด หรือในรูปอื่นๆ ที่คล้ายคลึง ยกเว้นแต่ในรูปขบเคี้ยว ให้แก้ไข footnote (79) และเพิ่มวัตถุเจือปนอาหาร Dimethyl polysiloxane (E 900)

๑.๒๔ ภาคผนวก III ส่วนที่ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร รวมถึงตัวนำพาในสารปรุงแต่งกลิ่นรส กำหนดค่าสูงสุดของ Octenyl succinic acid modified gum Arabic (E 423) เพื่อปรับใช้กับอาหารชั้นสุดท้าย

และภาคผนวก III ส่วนที่ ๖ คำนิยามของกลุ่มวัตถุเจือปนอาหารสำหรับส่วนที่ ๑ – ๕ ในตารางที่ ๗ ให้เพิ่ม Alginic acid – alginates, Calcium alginate (E 404)

๒. สำหรับรายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าวนี้ สามารถศึกษาเพิ่มเติม ได้จากเว็บไซต์ดังต่อไปนี้

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R0647&from=EN>

๓. กฎระเบียบดังกล่าว จะมีผลตามกฎหมาย ๒๐ วันหลังจากที่มีการประกาศกฎระเบียบดังกล่าว ใน EU Official Journal (ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๕๘)

โดย สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป

twitteremail

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ

ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์ และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป

© 2548 - 2556 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์

Developed and designed by 108studio.com