



EU อนุญาตการใช้ Sodium carbonates และ potassium carbonates ในปลาหมึกที่ไม่ได้แปรรูป

คณะกรรมการยุโรปได้ออกประกาศ Commission Regulation (EU) 2022/141 ว่าด้วยการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร sodium carbonates และ potassium carbonates ภายใต้บัญชีรายชื่อวัตถุเจือปนอาหาร (Union list of food additives) ใน EU Official Journal L 23/22

โดยเห็นชอบให้ใช้สาร sodium carbonates (E 500) และ potassium carbonates (E 501) เพื่อใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในปลาหมึกที่ไม่ได้แปรรูป (unprocessed cephalopods) แช่แข็ง และแช่เยือกแข็ง ทั้งนี้ การอนุญาตให้ใช้สารดังกล่าวได้มีการกำหนดปริมาณการใช้ในอัตราที่เหมาะสม และห้ามใช้ร่วมกับ phosphoric acid – phosphates – di, tri- และ polyphosphates (E 338-452)

กฎระเบียบดังกล่าวมีผลบังคับใช้ 20 วัน หลังจากที่ประกาศใน EU Official Journal (ประกาศ ณ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2565) ทั้งนี้ รายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าว สามารถสืบค้นเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0141&from=EN>



วันที่มีผลบังคับใช้ 12 กุมภาพันธ์ 2565

ที่มา: <http://fic.nfi.or.th>