

EU กำหนดความบริสุทธิ์เฉพาะของสารเพิ่มความหวานที่ใช้ในสินค้าอาหาร



Contributed by สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป
Monday, 25 August 2008

เมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2551 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ตีพิมพ์ประกาศกฎระเบียบ Commission Directive 2008/60/EC of 17 June 2008 laying down specific purity criteria concerning sweeteners for use in foodstuffs ใน EU Official Journal L 158 Volume 17 เพื่อตราใช้เป็นกฎหมายแล้วอย่างเป็นทางการ

1. กฎระเบียบใหม่นี้เป็นกฎระเบียบกลาง ว่าด้วยการแก้ไขกฎระเบียบเดิมในเรื่องของเงื่อนไขการใช้สารเพิ่มความหวานในสินค้าอาหาร โดยเป็นการแก้ไขกฎระเบียบ 2 ฉบับ อันได้แก่ Directive 89/107/EEC และ Directive 95/31/EC เพื่อเป็นการยกระดับการควบคุมความปลอดภัยของสินค้าอาหารตามผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ที่ก้าวไกลขึ้นในปัจจุบัน รวมทั้งให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ Codex Alimentarius ที่ยกร่างโดย Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

2. การแก้ไขกฎระเบียบในครั้งนี้เป็นการแก้ไขในส่วนของภาคผนวก ซึ่งเป็นส่วนที่ระบุข้อกำหนดความบริสุทธิ์เฉพาะ (specific purity criteria) ของสารเพิ่มความหวานที่ใช้ในสินค้าอาหาร อันมีรายการดังต่อไปนี้

- 2.1 Sorbitol (E420 i)
- 2.2 Sorbitol Syrup (E420 ii)
- 2.3 Mannitol (E421)
- 2.4 Acesulfame K (E950)
- 2.5 Aspartame (E951)
- 2.6 Cyclamic Acid and Its Na And Ca Salts (E952)
- 2.7 Isomalt (E953)
- 2.8 Saccharin and Its Na, K and Ca Salts (E954)
- 2.9 Sucralose (E955)
- 2.10 Thaumatin (E957)
- 2.11 Neohesperidine Dihydrochalcone (E959)
- 2.12 Salt of Aspartame-Acesulfame (E962)
- 2.13 Maltitol (E 965 i)
- 2.14 Maltitol Syrup (E965 ii)
- 2.15 Lactitol (E966)
- 2.16 Xylitol (E967)
- 2.17 Erythritol (E968)

3. หลักการทั่วไปของกฎระเบียบดังกล่าวได้ผ่านการพิจารณาเห็นชอบจากคณะกรรมการยุโรปด้านห่วงโซ่อาหารและสุขภาพสัตว์ (Standing Committee on the Food Chain and Animal Health) แล้ว

