

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 7 回乳・乳製品部会

日時 : 2006 年 3 月 27 日 (月) ~ 4 月 1 日 (土)

場所 : クイーンズタウン (ニュージーランド)

議題

1 .	議題の採択
2 .	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3 .	コーデックス規格案及び関連文書案 (ステップ 7)
(a)	チーズ一般規格セクション 2 「製品の定義」に関する改正案
(b)	無糖脱脂れん乳と植物性脂肪の混合品規格案
(c)	脱脂粉乳と植物性脂肪粉末の混合品規格案
(d)	加糖脱脂れん乳と植物性脂肪の混合品規格案
(e)	チェダーチーズ (C-1) 規格改訂案
(f)	ダンボーチーズ (C-3) 規格改訂案
(g)	乳清チーズ規格改訂案
4 .	コーデックス規格原案及び関連文書原案 (ステップ 4)
(a)	エダムチーズ (C-4) 規格改訂原案
(b)	ゴードチーズ (C-5) 規格改訂原案
(c)	ハヴァーティーチーズ (C-6) 規格改訂原案
(d)	サムソーチーズ (C-7) 規格改訂原案
(e)	エメンタルチーズ (C-9) 規格改訂原案
(f)	ティルジターチーズ (C-11) 規格改訂原案
(g)	サンポーランチーズ (C-13) 規格改訂原案
(h)	プロボローネチーズ (C-15) 規格改訂原案
(i)	カッテージチーズ (C-16) 規格改訂原案
(j)	クロミエチーズ (C-18) 規格改訂原案

(k)	クリームチーズ（C-31）規格改訂原案
(l)	カマンベールチーズ（C-33）規格改訂原案
(m)	ブリーチーズ（C-34）規格改訂原案
(n)	モッツァレラチーズ規格改訂原案
(o)	発酵乳飲料条項のテンプレート原案 発酵乳飲料についての新規作業策定に関する討議資料
(p)	デイリースプレッド規格原案
(q)	プロセスチーズ規格原案
(r)	乳・乳製品モデル輸出証明書原案
5 .	発酵乳製品規格のための食品添加物リスト
6 .	規格化されていない乳製品の名称に関する討議資料
7 .	クリーム・調製クリーム規格の添加物リスト改正に関する討議資料
8 .	その他の事項及び今後の作業
(a)	乳・乳製品分析及びサンプリング法（IDF/ISO/AOAC 作業部会報告）
9 .	次回の開催日時及び開催地
10 .	報告書の採択

第 7 回乳・乳製品部会（CCMMP）概要

1. 開催日及び開催場所

平成 18 年 3 月 27 日（月）～ 4 月 1 日（土）
クイーンズタウン（ニュージーランド）

2. 参加国及び国際機関

40 加盟国、EC、4 国際機関（参加者総数 127 名）

3. 我が国からの参加者

農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課	課長補佐	林	政彦
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	課長補佐	宮廻	昌弘
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課	係員	内海	宏之
厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課	係員	牛嶋	こずえ
国際酪農連盟日本国内委員会		戸塚新一、菅沼修	
日本食品衛生協会		石田洋一、井出総一郎、久間嘉晴	

4. 議論の概要

主要議題は以下の通り。

議題 3．コーデックス規格案及び関連文書案（ステップ 7）

a) チーズ一般規格セクション 2「製品の定義」に関する修正案

本修正案は、前回の部会において、チーズの定義について、チーズは「乳タンパク質の凝固により製造される」ことに関し、その凝固を担保するための一つの基準として製品中の最低タンパク質含量の設定について議論されたが、意見が集約されず、今次部会で再度議論することとされたものである。

今次部会においては、数値は示さず、「チーズのタンパク質含有率は原料のタンパク質含有率より明確に高い。」という案が示されていたが、数値設定をすることについては、他のチーズ規格では明確に規定されていない、大変低いタンパクレベルでもチーズ製造が可能であることから数値を設定することは現在貿易が行われている数種のチーズを排除することになる、という意見等を踏まえ、本修正案は原案のまま合意され、ステップ 8 での採択のために第 29 回総会に提出することとされた。

我が国は修正案の定義においてチーズ製造にタンパク質の凝固が必要であるということが担保されるよう対処する方針で臨み、結果として我が国の意向

は反映されることとなった。

議題4 コーデックス規格原案及び関連文書（ステップ4）

o) 発酵乳飲料条項のテンプレート原案

本原案は、前回部会において新規作業としていかに進めるべきか、すなわち新規規格とするか、あるいは既存の発酵乳規格（CODEX STAN 243-2003）の改正とするかが議論されたことを受け、作業部会での検討を経て今次部会に提出されたものである。

まず、作業部会の中心であるインドネシアから、発酵乳規格の中に新たなサブカテゴリーを設けて発酵乳飲料を組み入れるべきである旨の提案がなされ、我が国をはじめ多数の加盟国政府等がこれを支持した。これに対して、発酵乳飲料の性質を考慮すると、発酵乳規格に組み入れることは消費者の混乱を招き得ること、発酵乳規格における合意事項に大きな修正を生じ得ることを理由に、ドイツ、スイス及びアルゼンチンが反対の意向を示した。

結論として、作業部会の提案を大多数の加盟国政府等が支持していることを踏まえ、発酵乳飲料の条項を発酵乳規格のサブカテゴリーに含めることで合意され、再びインドネシアを中心とする電子作業部会においてステップ2として規格原案が作成されることとなった。当該作業部会には我が国も参加することとしており、次回部会までに検討されることとなっている。

なお、原案作成に当たっては、以下の点について合意がなされた。

- ・本作業は、発酵乳規格に組み入れるための発酵乳飲料規格の作成に限ることとし、既存の発酵乳規格のあらゆる条項に係る議論は行わないこと
- ・表題を「複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案」とすること
- ・既存の発酵乳規格でカバーされない飲用発酵乳の市場流通実態について国際酪農連盟（IDF）が調査を行い、その調査結果を考慮に入れること

また、部会は本作業を2010年（第9回CCMMP）までに完了するよう指示した。

q) プロセスチーズ規格原案

前回の部会では、IDFが作成した原案を基に議論された結果、製品説明やプロセスチーズ製造に使用される原料について更に議論が必要との観点から、本規格原案をステップ2へ差し戻し、起草グループを設置し、規格原案を検討することが合意された。

今次部会においては、IDFを中心する起草グループが作成した修正原案を基に議論されたが、意見は集約されずステップ2に差し戻され、ニュージーランドを中心とする再起草グループで検討し、次回部会において再度審議すること

とされた。

再起草される案は、今次部会における各国意見等も踏まえ、再起草グループ会合（2007年3月、ブラッセル（予定））を経て作成され、ステップ3として各国意見が求められた後、次回部会で議論される。また、部会は本作業を2010年（第9回CCMMP）までに完了するよう指示した。

今次会合において我が国は、消費者に誤解を与えないという基本的な立場から、製品の中で原料としてチーズの占める割合が製品及び乾燥重量中最大となるようにすべきであるという本規格案の文言が担保されるよう一部修正コメントを事前に提出し、会議においてもその旨主張したところ、米国、タイ、インド、マレーシア、フィリピンの支持を得た。一方、我が国の主張に対してフランスが規格原案で十分として反対意見を唱え、EC、スウェーデン、ニュージーランド、豪州、カナダがこれを支持した。結果、意見は集約されず、議長判断により、今後更なる議論が必要として、双方の意見を踏まえた折衷案を括弧書きで仮置きすることとされた。

議題5 発酵乳製品規格のための食品添加物リスト

本件は、前回部会で議論がなされ、内容精査の必要性からステップ3として各国意見が求められていたものである。

今次部会では、部会開催期間中に設置された米国を中心とする作業部会において検討されたプレーン発酵乳（加熱及び非加熱）に係る添加物条項について報告され、これを発酵乳規格に含めること及び食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）の承認を求めることが合意された。

一方、我が国が添加物の採用及び機能分類の追加について要望コメントを提出していたフレーバー発酵乳に係る添加物条項については、今次作業部会では検討がなされず、米国が添加物リストを改訂し、次回部会までに各国コメントを求め検討することで合意された。