

## F A O / W H O 合同食品規格計画

## 第 9 回乳・乳製品部会

日時：2010 年 2 月 1 日（月）～5 日（金）

場所：オークランド（ニュージーランド）

## 仮議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及びその他の部会及び特別部会からの付託事項
3	発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案
4	プロセスチーズの規格原案提案に係る物理的作業部会の報告
5	乳・乳製品規格におけるアナットー抽出物の最大使用量
6	その他の事項及び今後の作業
(a)	乳・乳製品の分析法及びサンプリング法に関する IDF/ISO 作業部会報告
(b)	乳・乳製品規格における食品添加物規定の不一致の提示
(c)	乳・乳製品輸出証明書様式と公的証明書一般様式との整合性
7	次回会合の日程及び開催地
8	報告書の採択

標記会合に先立ち、2010 年 1 月 31 日（日）に「発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案に係る作業部会」が開催される予定。

## 第 9 回乳・乳製品部会(CCMMP)の主な検討議題

日時：2010 年 2 月 1 日（月）～2 月 5 日（金）

場所：オークランド（ニュージーランド）

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3 発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案（ステップ 7）

本作業は、第26回総会（2003年6月）において新規作業として承認された。当初、発酵乳飲料のための新たな規格を作成するか、発酵乳規格（CODEX STAN 243）を修正し発酵乳飲料に関するセクションを追加するかについて意見が分かれていたが、第7回会合（2006年4月）において、既存の条項の修正は行わないことを条件として、発酵乳規格を修正することが合意された。第31回総会（2008年6月）において、発酵乳規格修正原案がステップ5で予備採択された。

現在の修正作業の目的は、発酵乳含有量が50%に満たないいわゆる発酵乳飲料 “yoghurt drinks” を適用範囲に入れるためであり、このテキストでは、発酵乳飲料は、「複合乳製品であり、発酵乳に飲料水を混合し、ホエイ、非乳原料及び香料のような他の原料を添加あるいは添加せず、発酵乳を最低【40%】含む製品」と定義されている。我が国を含め国際的に流通している発酵乳飲料は発酵乳含有量が40～50%のものも主流となっているため、この修正案にコメントを求める回付文書（CL2008/23-MMP）に対して、修正案を支持する旨コメントした。

修正案を基本的に支持する立場で対応したい。

#### 議題 4 プロセスチーズの規格原案提案に係る物理的作業部会の報告

本作業は、2002年に新規作業として承認されたが、3回（第6回～第8回）の会合で意見が集約されずステップ2に差し戻された。

第8回会合では、物理的作業部会が作成した原案について議論を行ったが、原料中のチーズの使用割合に関する記述、チーズ含量の下限値、ゼラチン、デンプン及び安定剤の使用の可否、等について意見が分かれ合意に至らなかった。このため、原案についての議論を中断し、本作業を中止すべきか継続すべきかの議論が行われたが、米国以外の国は作業中止を支持せず、作業を継続することとされた。しかしながら、2009年1月に開催さ

れた物理的作業部会においても、同様の点について意見が集約されず、規格原案の策定に至らなかったことから、第 62 回執行委員会（2009 年 6 月）において、今次会合で合意に至らなかった場合には作業を中止するよう勧告されている。

我が国としては、各国の意見の隔たりが大きい中、これ以上リソースを割くべきではないことから、作業の中止はやむを得ないとの立場で適切に対応いたしたい。