

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 7 回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH)

日 時：2024 年 1 月 29 日（月）～ 2 月 2 日（金）

場 所：コーチ（インド）

議題

1	議題の採択
2	コーデックス委員会及びその他の部会からの付託事項
3	乾燥果実
3.1	カルダモンの規格案(ステップ 7)
3.2	果実に分類されるスパイスの規格案 パート A：オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスの要件 (ステップ 7)
3.3	果実に分類されるスパイスの規格原案 パート B：バニラの要件(ステップ 4)
4	乾燥根・根茎・球根
4.1	ターメリックの規格原案(ステップ 4)
5	新規作業提案及びスパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト
5.1	新規作業提案
5.2	スパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト
6	その他の事項
7	次回会合の日程及び開催地
8	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画
第7回スパイス・料理用ハーブ部会 (CCSCH) 報告書

1. 日 時 (本会合) 2024 年 1 月 29 日 (月) ～31 日 (水)
(報告書の採択) 2024 年 2 月 2 日 (金)
2. 場 所 コーチ (インド)
3. 参加 (登録) 国及び国際機関 30 加盟国、1 加盟機関 (EU)、1 オブザーバー機関
4. 出席者
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課 課長補佐 清水 友和 (団長)
(テクニカルアドバイザー)
全日本スパイス協会 技術委員会アドバイザー 三浦 兼仁

5. 結果概要

議題 1. 議題の採択

部会は仮議題を今回の会合の議題として採択することに合意した。

下記の提案については、議題 5.1 (新規作業提案) に追加された。

- ・ ラージカルダモンに関する新規作業提案：ネパールとブータンからの共同提案
- ・ シナモンに関する新規作業提案：ブラジルからの提案

また、下記の議題については、会期中作業部会 (IWG) を開催することに合意した。

- ・ 議題 3.3 (果実に分類されるスパイスの規格原案 パート B：バニラ)：議長国は米国、共同議長国はマダガスカル、メキシコ及びインド
- ・ 議題 4.1 (ターメリックの規格原案)：議長国はイラン、共同議長国はインド
- ・ 議題 5.1 (新規作業提案)：議長国はインド
- ・ 議題 5.2 (スパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト)：議長国は米国

議題 2. コーデックス委員会及びその他の部会からの付託事項

(経 緯)

総会及び他の部会で議論された CCSCH に関連する以下の事項について、情報提供と検討が行われた。

- (1) 第 47 回食品表示部会 (CCFL) (2023 年 5 月) は、サフランの規格案について、原産国 (8.3.1) と収穫国 (8.3.2) の規定を除き、承認した。その上で、原産国 (8.3.1) と収穫国 (8.3.2) の規定の再考、原産国と収穫国の区別の明確化と収穫国の規定を義務とすべき理由、収穫国の表示が偽装防止にどれだけ寄与するのか根拠を示すことを、CCSCH に対して求めることとなった。
- (2) 第 42 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) (2023 年 6 月) は、CCSCH から承認を諮

られた各規格（ショウガ、クローブ、バジル、トウガラシとパプリカ、サフラン、果実に分類されるスパイス（パート A: オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス）及びカルダモン）の各種分析法に関し、不明な点、情報が不足している点が多々あったため、承認には至らず、CCSCH へ質問を送り、その回答を踏まえて第 43 回 CCMAS で議論することとなった。

（結 果）

- ・ CCFL と CCMAS からの質問に対する回答を準備するため、非公式協議が開催された。本会合では、非公式協議の結果作成された回答案（議場配布資料（CRD26、CRD27））について検討された。
- － CCFL への回答案について、包装食品の表示に関する一般規格（CXS 1-1985）（GSLPF）に規定されている原産国の定義は一般的に広範であり、全ての食品に適用可能であることを確認した。さらに、コーデックスには収穫国に関する定義はないが、CCSCH が作成したスパイス・料理用ハーブ規格の用語集における収穫の定義に基けば、収穫国と原産国は異なるものであり、サフランの品質特性は栽培された国によって様々であることから、表示条項は消費者に明確で信頼できる情報を提供すべきであることを根拠として、CCFL に収穫国に関する表示条項の承認を求めることに合意した（報告書の付属書Ⅱパート A を CCFL に送付）。
- － CCMAS への回答案についても合意した（報告書の付属書Ⅱパート B を CCMAS に送付）。
- ・ 部会はスパイス・料理用ハーブ規格の用語集を情報文書としてコーデックスのウェブサイトで公開することに合意した。

議題 3. 1. カルダモンの規格案(ステップ 7)

（経 緯）

第 5 回会合（2021 年）において、インド及びイランから、カルダモンの規格策定について提案があり、議論の結果、新規作業開始に合意した（第 44 回総会（2021 年 11 月）で承認）。

第 6 回会合（2022 年）では、議論の結果、規格原案を第 45 回総会（2022 年 11 月）に提出し、予備採択（ステップ 5）を諮ること（同総会において予備採択）、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、CCMAS に承認を求めること、インドを議長、グアテマラを共同議長とする電子的作業部会（EWG）を設置し、合意していない箇所を中心に引き続き検討を行うことに合意した。

EWG においては、日本では、莢ごと粉末にする製法が主流であることから、「莢付きのまま粉末にした製品」を規格に含める案を支持し、また、異物については「莢をむいた製品」の場合、莢から取り出す処理を行うことから、「莢付きのまま粉末にした製品」よりも値を低減できる余地はあると考えるので、案よりも低値を検討することを提案した。

今回の会合では、EWG での検討結果等を踏まえて議論された。また、表示条項は第 47 回 CCFL において承認されたが、分析・サンプリング条項は第 42 回 CCMAS において承認されなかったため、今回の会合において再検討された。

(結 果)

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 名称：スパイス・料理用ハーブのグループ化の概念によれば、カルダモンは乾燥果実のグループ規格に分類されること、作業範囲には乾燥または脱水させた植物製品の両方が含まれることを踏まえ、規格の名称は「乾燥または脱水させた果実の形態のスパイスに関する規格案-カルダモン」に修正し、適用範囲も現行の SCH 規格のテンプレートに合わせるようになった。
- ・ 形状 (2.2)：日本から、「莢が開くと利用部分である種がこぼれて品質が安定しないこと」、「日本では莢付きのまま粉末にするのが一般的であること」を主張した。乾燥または脱水させたカルダモンが取引される際の様々な形状についての議論に多くの時間を要し、莢が開いていても種子がこぼれない程度であることが明記され、莢付きのまま粉末にしたものも規格に含めることで合意された。
- ・ また、一般的に製品は以下の 5 種類のいずれかに分類されること、さらに、各形状に関する説明を規格に含めることに合意した。
 - a. 未開封の莢：種子を失っていない無傷の莢
 - b. 種子がこぼれ出ない程度に開きのある莢：縫合部の長さの 1/3 を超えない開口部を有し、種子を含む莢
 - c. 種子：蒴果の開口後に得られるもの
 - d. 粉末状種子：カルダモンの種子を粉砕して得られる粉末
 - e. 莢付きのまま粉末にしたもの：種子を含む莢を粉砕して得られる粉末
- ・ 化学的特性 (付属書 I の表 1)：「ホール」の形状には、「種子がこぼれ出ない程度に開きのある莢」も含める旨注釈を追記すること、「乾燥ベースの揮発性油分 ml/100g (最小)」については、種子がこぼれ出ない程度に開きのある莢 (2.5 ml/100 g (最小)) と未開封の莢 (3.5 ml/100g (最小)) では値が異なること、粉末状種子については、提案されている蒸気処理種子の項目は表に含めないこと及び値について合意した。
- ・ 物理的特性 (付属書 I の表 2)：「ホール」は、「種子がこぼれ出ない程度に開きのある莢」と「未開封の莢」とに形状を区分し、「空の莢の個数/100 カプセル(最大)」以外のパラメーターには、同じ値を採用することに合意した。また、新しいパラメーターとして「その他の要因」を設け、これらの形状の製品に発生する可能性のある欠陥の許容公差を規定した。「空・奇形カプセル」、「未熟・萎れたカプセル」、「軽い種子」を明確にするための説明が、表 2 の脚注に追記された。
- ・ 分析法：第 42 回 CCMAS からの 2 つの質問に以下のとおり回答することに合意した。
 - － 質問 1：「ISO 927 (タイプ I)」は、ホールスパイス中の虫の死骸全体に適用されるが、「AOAC 975.49 (タイプ I)」は「香辛料及び調味料中の軽い汚物」であり、乾燥または脱水させたカルダモンの昆虫片に適用される。これら 2 つの形態と 2 つの規定を分析するには、これら両方の分析法が必要。ISO 927 と AOAC 975.49 は、異なる形状の香辛料 (全体及び粉砕) を試験するための補完的な方法であり、両方が

タイプ I である（タイプ IV は削除された）。

- 質問 2：「汚物」と「軽い汚物」の規定中のスクエアブラケット付きコメントは削除された。

（結 論）

部会は規格案を第 47 回総会に提出し、最終採択（ステップ 8）を諮ることに合意した。

また、修正された分析法の条項とその回答を CCMAS に再提出し、承認を求めることに合意した。

議題 3. 2. 果実に分類されるスパイスの規格案

パート A：オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスの要件(ステップ 7)

（経 緯）

第 5 回会合において、米国から植物の部位により果実に分類されるスパイスのグループ（オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス、バニラ）の規格策定について提案があり、議論の結果、新規作業開始に合意した（第 44 回総会で承認）。

第 6 回会合において、バニラを除く、オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスを第 45 回総会で予備採択（ステップ 5）に諮ること、表示条項、分析・サンプリング条項はそれぞれ CCFL、CCMAS に承認を求めることに合意した。また、米国を議長、マダガスカル、メキシコ及びインドを共同議長とする EWG を設置し、引き続き検討を行うことに合意した。

規格原案は、第 45 回総会で予備採択された。表示条項は第 47 回 CCFL において承認されたが、分析・サンプリング条項は第 42 回 CCMAS において承認されなかったため、今回の会合において再検討された。

EWG において、製品の定義（2.1）を微修正する意見が出されたが、原文がグループ規格のレイアウトと整合していることから、原文のままとされた。また、構成（3.1）部分に「上記は付属書 I に規定された要件に適合するものとする」との文章を追加するよう意見が出されたが、原文が以前に採択された規格と整合していることから、原文のままとされた。表示条項の「商業上の分類（8.4）」とされていた条項は、分類を識別に置き換えるよう意見が出され、「商業上の識別（8.4）」に変更された。さらに、化学的特性（付属書 I の表 1）、物理的特性（付属書 I の表 2）のスクエアブラケット内の未解決条項について大部分は受け入れられたが、まだ議論と裁定が必要な数値がいくつかあるため、引き続き検討されることとなった。

今回の会合では、EWG での検討結果等を踏まえて議論された。

（結 果）

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 製品の定義（2.1）（表 1）：スターアニスの別の商品名として「Badian」を含めることに合意した。
- ・ 大きさ（任意）（2.3）：オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニスの大きさを確定するために使用された測定の種類（直径、重量等）について、パッケージに表示す

る要件を削除する提案があったが、消費者に正確な情報を提供するため、この規定はそのまま残すことになった。

- ・ 構成 (3.1) : 規格の明確性を確保する目的で編集上の修正が加えられた。
- ・ 商業上の識別 (8.4) : 他の SCH 規格との整合性を確保するとともに、GSLPF の必須要件に準拠するため、「正味重量 (任意)」を削除することに合意した。
- ・ 化学的特性 (付属書 I の表 1) :
 - － オールスパイス : 全てのパラメーターの値に合意した。水分量の最大値は、ISO 規格で設定されている値と参加国の異なる要求事項を考慮して、12%に合意した。形状の「粉碎物/粉末」に対する不揮発性エーテル抽出物 (%w/w) の要件案は、不明確なため削除された。
 - － ジュニパーベリー : すべての形状について、揮発性油分の値を 0.5 ml/100g (最小) とすることに合意した。
- ・ 物理的特性 (付属書 I の表 2) :
 - － オールスパイス : 外来物 (%w/w (最大)) 及び異物 (%w/w (最大)) の値をそれぞれ 0.5%w/w とし、0.5%w/w の合算値を削除、「その他の要件」のうち、ホールにおける黒果実、白果実、割果実、茎付き果実とサイズ外の要件、粉碎物/粉末における粗繊維の要件は削除された。参加国から、ホールにおける「その他の排泄物」及び「哺乳類の排泄物」の個々の最大値 11 mg/kg は、一般的な衛生上の観点から許容されず、関連する ISO 規格や CCSC のその他の規格とも整合していないとの指摘があり、日本の主張に沿うものであったことから支持したが、他の参加国から、規格はそれぞれの製品の物理的特性を踏まえて検討されるべきであり、一般的な形式にはあてはまらないとの意見があった。また、EWG 議長から、提案された値は加盟国から提出されたデータに基づくものであり、より適切な値を設定するために事前にデータを準備するようにとのコメントがあった。この結果、オールスパイス (ホール) について、「その他の排泄物」と「哺乳類の排泄物」それぞれについて、提案されている最大値 11 mg/kg を変更しないことに合意した。
 - － ジュニパーベリー : 形状ごとに異なる値を採用し、「その他の要件」のうち、ホールにおけるサイズ外の要件は削除された。
 - － スターアニス : 形状ごとに異なる値を採用し、ホールにおける「100 g あたりの最大果実数」の要件を削除した。
 - － 表 2 のいくつかの値を明確にするため、脚注に「ホールのうち割れたもの」及び「茎を除いたもの」を追記することに合意した。
- ・ 分析法 : 修正された分析法を確認・合意した (カルダモンの質問・回答と同じ)。

(結 論)

部会は規格案を第 47 回総会に提出し、最終採択 (ステップ 8) を諮ることに合意した。

また、修正した分析法の条項とその回答を CCMAS に再提出し、承認を求めることに合意した。

議題3. 3. 果実に分類されるスパイスの規格原案

パートB：バニラの要件(ステップ4)

(経緯)

第6回会合において、規格原案をステップ2/3に差し戻し、米国を議長、マダガスカル、メキシコ及びインドを共同議長とするEWGを設置し、再検討することに合意した。

EWGにおいては、形状(2.2)に記載されている「スプリット-バニラ」とは何かを明確にする必要があるとの意見が出されたほか、化学的特性(付属書Iの表1)に関しては、パラメーターの名称や数値等の異なる4つのオプションが提出され、さらに形状別にリスト化した表であるオプション1については、水分量とバニリン含有量は、範囲ではなく単一の最大値が許容されるか、許容されない場合は水分量の見出しから最大を削除すべきといった意見が出された。

EWGは、どのオプションを採用するかは合意しなかったが、水分量やバニリン含有量については、品種によって大きな開きがあることから、部会に対し、品種別ではなく、形状別に単一で規定するオプション1を推奨し、段階的に検討することが必要と提案した。

表示(8.3 原産国及び収穫国)の収穫国を義務表示とすべきかどうかについては、参加国のポジションに変化はなく、解決に至らなかった。EWGから提出されている作業文書では、サフランの規格における原産国及び収穫国表示に関する第45回CCFL(2019年)及び第47回CCFLの返答(仮議題2参照)を取り上げ、現在、収穫国を決定する効率的な方法はなく、また、義務表示を支持する参加国からもこのような方法が提案されていないことから、部会はこの問題に関する第45回CCFLの決定「GSLPFにおいて原産国の定義はあるが収穫国の定義は定められていないため、収穫国を任意表示とする第5回会合での部会の決定が正当化される」に従うのがよいのではないかと整理されている。

今回の会合では、EWGとIWGでの検討結果等を踏まえて議論された。

(結果)

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 製品定義(2.1)、形状(2.2):「品種」という用語を「種」に変更することに合意した。
また、「バニラ-キャビア」(棒状の莢から取り出した粒々状のものがキャビアと見た目が似ているため、そう呼ばれている)という用語の規格案への記載について、参加国からは、キャビアは一般的に魚製品と関連付けられており、チョウザメのキャビアに関する規格(CXS 291-210)で定義されているが、バニラ-キャビアの定義はない、バニラ-キャビアという用語は、「バニラ-シュプリーム」に置き換えることができるが、バニラ-シュプリームという用語は一般的に使われている用語ではない、バニラ-キャビアは貿易で確立された製品であり、世界中で広く認識・使用されている、バニラ-キャビアという用語は、形状の命名法を見直した後でさらに検討可能、といった様々な意見が出された。部会は、「バニラ-キャビア」をスクエアブラケットで囲み、今後さらに検討することに合意した。

- ・ 製品名 (8.2) : 商品名、種、栽培品種を義務表示とすべきとの提案が出されたことから、8.2.3 項の “may” を “shall” にスクエアブラケット付きで置き換え、今後さらに検討することに合意した。
- ・ サンプルングプラン (9.2) : 部会は、CCMAS の勧告に沿って、本節の文章を他の規格で一般的に使用されている文章「開発予定 (開発中)」に置き換えることで合意した。
- ・ 化学的特性 (付属書 I の表 1) : 当初 4 つのオプションが提案されていたが、EWG 議長・共同議長との協議及び IWG での議論を経て、選択肢は、「オプション 1-バニラグループ全体の形状ごと」と「オプション 2-バニラ種ごと」の 2 つに絞られた。

一部の参加国からは、現行の貿易慣行を反映しており、また、現行の SCH 規格に合致するとして、オプション 1 を支持すると意見が出された。他の多くの参加国からは、オプション 2 の方がより正確であり、バニラの異なる種に関連する特定の要求事項及び化学的特性に基づく既存の種間の差異と整合しているとして、オプション 2 を支持する意見が出され、日本の主張に沿ったものであったことから、これを支持した。また、オプション 1 を支持する国から、規格案の文章を再調整し、両方のオプションを維持する可能性を探ることにより、オプションの選択に柔軟性を持たせることが可能との意見も出された。さらに別の参加国からは、オプション 1 はバニラ輸入国にとって有用であるとの意見が出された。

部会はオプション 2 に対する全般的な支持に留意しつつ、オプション 1 をスクエアブラケットに入れ、更なる検討を行うこと、オプション 2 での作業を継続することに合意した。

- ・ オプション 2 の種ごとの化学的特性 : 「バニラ プラニフォリア」について、規格案では製品の等級付けが規定されていないため、形状の「ホール」のエクストラ、Ⅰ、Ⅱ、Ⅲという分類／等級はスクエアブラケットで括られた。「バニリン含有量」のパラメーターにおける「乾燥基準」への言及は、関連する ISO 法 (ISO 5565-2) に合わせて、削除された。バニラ - キャビアの水分量は全てのバニラ種で 10~35%w/w の範囲とした。この値は、バニラ - キャビアという用語の議論に合わせてスクエアブラケットで括られた。
- ・ 物理的特性 (付属書 I の表 2) : 「縮んだ未熟な破損%w/w (最大)」は定義がないため削除、「サイズ公差」(その他の要因) という項目に関する規定がなく、大きさは任意であるため削除、「色の許容差」(その他の要因) は、これらの値への言及がなかったため、スクエアブラケットで囲み、形状の「分割」とその関連値を含め、スクエアブラケットで括った。「破碎」は、バニラに関連付けられておらず、2.2 項にも含まれていないため削除することで合意した。
- ・ 分析法 : バニリン含有量の測定に関して、試験は湿式で実施され、ISO 法 (ISO 5565-2) では、使用する機器に応じて、原理を示す文章は「抽出後 HPLC (高速液体クロマトグラフ)」または「抽出後 UV 分光光度法」のいずれかにすべきことを確認した。

(結 論)

部会は規格原案を第 47 回総会に提出し、予備採択（ステップ 5）を諮ることに合意した。

また、ステップ 6 で提出されるコメントと今回の会合での議論を考慮しながら、未解決の項目・値を検討するため、米国を議長とし、マダガスカル、メキシコ、インドを共同議長とする EWG を設置することに合意した。

なお、この議題の複雑さを考慮し、未解決の問題に関する広範な情報交換を促進するため、次回会合の前にバーチャルワーキンググループ（VWG）会議を開催する可能性が示唆された。

議題 4. 乾燥根・根茎・球根

議題 4. 1. ターメリックの規格原案(ステップ 4)

(経 緯)

第 5 回会合において、インドから、ターメリックの規格策定について提案があり、議論の結果、新規作業開始に合意した（第 44 回総会で承認）。

第 6 回会合においては、規格原案をステップ 2/3 に差し戻し、イランを議長、インドを共同議長とする EWG を設置し、再検討することに合意した。

EWG においては、日本から、表 3（物理的特性）について、「虫の混入」のゼロを支持すること、新たに追加された「その他の排泄物」の値を“2 mg/kg（最大）”とする案については、「哺乳類の排泄物」との合計で値を“2 mg/kg（最大）”とすること、さらに、「目視可能なカビ」と「虫害」、「虫の混入」が統合されたが、明らかに異なる欠陥であることから、これらを分離する必要があることを提案した。

今回の会合では、EWG と IWG での検討結果等を踏まえて議論された。

(結 果)

主な議論の内容は以下のとおり。

- ・ 形状 (2.2) : ターメリックの根茎については、一次根茎と二次根茎の両方からなり、二次根茎は“フィンガー”と呼ばれることから、形状の「ホール」の説明は、「扁平な円形の形状のまま両端を切断することができる、ホールまたは様々な大きさのフィンガー」に修正された。
- ・ 製品名 (8.2) : EU 及び EU 加盟国 (EUMS) から、前回の会合での決定を踏まえ、商品名、品種または栽培品種の義務表示が提案された。理由として、ターメリックが誤解を招くような名称（例：黄色いサフラン）で表示されるのを防止するため、また、商品名、品種または栽培品種を表示しない製品は、市場に出回った後で商品名と一般名が異なる可能性があり、誤解を招く恐れがあるためとの説明があった。

商品名、品種または栽培品種の義務表示に関し、他のメンバーから、他の SCH 規格と矛盾し、前例となる可能性があるため、CCFL でのさらなる議論が必要、規格案における商品名と一般名は同一であり義務表示は不要、規格案では言及されていない品種と栽培品種の義務表示の導入は混乱を招く恐れがあること、SCH 規格のレイアウトは状況に応じて柔軟に変更できるようになっているが、この場合、商品名と一般名は同一であり、義務表示は不要、GSLPF は、誤解を招く可能性のある商品名に関する懸念に適切に対処

している等の意見が示された。

議論の結果、8.2.3 項の“may”の文言を維持し、商品名、品種または栽培品種は任意表示とすることに合意した。EUMS はこの規定に留保を表明した。

- 化学的特性（付属書 I の表 1）：「粉末／粉砕物」の形状の水分量は 10%w/w（最大）、「ホール」、「ピース：様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」の各形状の乾燥ベースの総灰分を 8%w/w（最大）、「粉末／粉砕物」の場合は 10%、酸不溶性灰分は乾燥ベースで 1.5%w/w（最大）及びクルクミノイド含有量（着色力）は、各形状について乾燥ベースで 2%w/w（最小）とすることに同意した。
- 物理的特性（付属書 I の表 2）：日本から、衛生上、カビと虫は異なる異物であり、欠陥が拡大する可能性も異なることから、「目視可能なカビ」と「虫の混入」を分離することを提案した。これまでの「目視可能なカビ/虫害/虫の混入」という規定は「目視可能なカビ」と「虫の混入」に分離した規定に変更された。なお、小石、枝等の異物やネズミ等の排泄物、カビ、虫の混入はいずれも最小限に抑えること、特に、カビは健康に影響を与える可能性があることから、混入ゼロを主張したが、他のスパイスと同様に混入を許容することで合意された。形状「ホール」については、「欠陥のある根茎 5%w/w（最大）」の要件を追加し、「様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」、「粉末／粉砕物」からなるピースについては N/A とする。

また、「ホール」、「ピース：様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」の形状の虫の混入は、1%w/w(最大)、目視可能なカビは 3%w/w（最大）、外来物に関する値は 0.5%w/w（最大）とし、「粉末／粉砕物」の外来物に関する値については N/A とする。「ホール」、「ピース：様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」の形状の異物混入率を 0.5% w/w(最大)とする。

さらに、American Spice Trade Association (ASTA)規格に基づき、「ホール」、「ピース：様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」の形状については、虫の死骸の値を 4 (カウント)/100g(最大) (CXS 343-2021 による)から 3 に引き下げること、CXS 343-2021 に合わせるため、「ホール」、「ピース：様々な切ったもの、賽の目切り、薄切りなど」の形状について、哺乳類の排泄物及びその他の排泄物の値を 6.6 mg/kg（最大）とすることに合意した。ただし、ASTA 規格に従って値を 11 mg/kg とすべきであり、ほぼ半減することは貿易障壁となる可能性があるとの参加国の見解に留意した。

- 分析法：欠陥のある根茎の判定には有効な方法がなく、目視によって判定されることが確認された。また、哺乳類またはその他の排泄物の測定方法のハイパーリンクを挿入すること、クルクミノイド含有量（着色力）を測定する ISO 5566 の補完的方法として ISO 2825 を含めることに合意した。

（結 論）

部会は規格案を第 47 回総会に提出し、最終採択（ステップ 5/8）を諮ることに合意した。

また、食品添加物、食品表示及び分析法に関する条項を CCFA、CCFL 及び CCMAS に提出し、承認を求めることに合意した。

議題5. 新規作業提案及びスパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト

議題5.1. 新規作業提案

(経 緯)

米国から乾燥根・根茎・球根（ガラングル、大ガラングル、小ガラングル、西洋ワサビ根、タマネギ、エシャロット）のグループ規格策定作業、新規作業提案に関する照会（CL 2023/01-SCH）に対してエジプトからマジョラムの規格策定作業及びインドから乾燥種子（コリアンダー）の規格策定作業、今回の会合の議題1. 議題の採択の際に、ブラジルからシナモンの規格策定作業及びブータンとネパールから共同でラージカルダモンの規格策定作業（コーデックス信託基金のブータン・インド・ネパールのグループプロジェクトによる）が提案された。

(結 果)

- ・ 米国からの新規作業提案以外の4つの新規作業提案について、IWGで議論され、多くのメンバーから支持された。部会では、IWGにおいて一部修正されたプロジェクトドキュメントに合意した。
- ・ 米国からの新規作業提案については、特に貿易データの提供について更なる作業が必要であると指摘されたことから、米国は、この新規作業提案を次回会合（第8回CCSCH）に再提出することに合意した。
- ・ スパイス・料理用ハーブの分野での新規作業提案を検討するために十分に詳細な貿易データを入手することが困難であることから、部会は、次回会合でこの問題をさらに議論することに合意した。米国が、このトピック（SCH 貿易データの入手可能性）に関する討議文書を作成することになった。

(結 論)

部会は、マジョラム、コリアンダー、ラージカルダモン及びシナモンの4つの新規作業提案を第47回総会に提出し、承認を求めることに合意した。

また、それぞれの新規作業提案を総会が承認することを条件に、以下4つのEWGを設置し、ステップ3でのコメントと次回会合での検討のために規格原案を作成・回付することに合意した。

- ・ マジョラムのEWG（議長国：エジプト）
- ・ 乾燥種子-コリアンダーのEWG（議長国：インド、共同議長国：イラン）
- ・ ラージカルダモンのEWG（議長国：ブータン、共同議長国：ネパール及びインド）
- ・ シナモンのEWG（議長国：ブラジル、共同議長国：インドネシア、イラン及びメキシコ）

議題5.2. スパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト

(経 緯)

第5回会合において、SCH 規格のレイアウトについて有志による作業グループにおいて作業することに合意した。

第6回会合において、議長からは、このテンプレートは統一されたレイアウトを持つ SCH 規格を開発するための基礎となるものであり、CCSCH が技術のニーズに合致し続けることを確実にするために、今後、定期的に更新する必要があると発言があった。また、議論された規格原案及び規格案における表の番号付けをテンプレートに整合させること、最新の SCH テンプレートを慎重に検討し、懸念事項があれば、第7回会合での検討のために提出することに合意した。

(結 果)

IWG 議長国の米国から、時間的制約のため、IWG を開催することができなかったが、提出されたコメントを分析した結果、様々な項目（例えば、2.1.1、3.2.2、3.2.4、4、8.1.1 項）に個々の SCH 名を含めること、化学的特性（付属書 I の表 1）に含まれるパラメーターを調整すること、物理的特性（付属書 I の表 2）の値を横書きまたは縦書きにすることが可能であることが確認された旨説明があった。また、テンプレートはガイダンス文書としての役割を果たし、個々の SCH 規格の固有の性質に基づいて修正が可能であることが強調された。

議長から、SCH 規格の開発において EWG を使用することが奨励されるとともに、テンプレートは必要に応じて更新される文書であることが強調された。

(結 論)

部会は、SCH 規格のテンプレートに関する全ての議論へのメンバー国及びオブザーバーの積極的な参加を促し、適時、コメントを提出するように求めた。

また、米国が作成した更新版のテンプレートを CRD（CRD32）として発行し、その検討を次回会合に延期することに合意した。

議題 6. その他の事項

本議題では討議すべき事項はなかった。

議題 7. 次回会合の日程及び開催地

議長より、現時点では 18 か月後に第 8 回会合の開催を予定していることが連絡された。

議題 8. 報告書の採択

報告書案をパラグラフ毎に確認し、必要な修正を行い、採択された。

スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
サフランの規格案（原産国及び収穫国に関する表示規定、分析方法）	—	食品表示部会（CCFL） 分析・サンプリング法部会（CCMAS）
ショウガ、クローブ、バジル及びトウガラシとパプリカの規格案（分析方法）	—	CCMAS
カルダモンの規格案	8	第 86 回執行委員会 第 47 回総会 CCFL CCMAS
果実に分類されるスパイスの規格案 パート A：オールスパイス、ジュニパーベリー、スターアニス	8	第 86 回執行委員会 第 47 回総会 CCFL CCMAS
果実に分類されるスパイスの規格原案 パート B：バニラ	5	第 86 回執行委員会 第 47 回総会 CCFL CCMAS EWG（ステップ 6/7） （議長国：米国、共同議長国：マダガスカル、メキシコ、インド）
ターメリックの規格原案	5/8	第 86 回執行委員会 第 47 回総会 食品添加物部会（CCFA） CCFL CCMAS
新規作業提案：ガランガル、大ガランガル、小ガランガル、西洋ワサビ根、タマネギ、エシャロット	—	米国 第 8 回 CCSCH
新規作業提案：マジョラムの規格原案	2/3	第 47 回総会 第 8 回 CCSCH EWG（議長国：エジプト）
新規作業提案：コリアンダーの規格原案	2/3	第 47 回総会 第 8 回 CCSCH EWG（議長国：インド、共同議長国：イラン）
新規作業提案：ラージカルダモンの規格原案	2/3	第 47 回総会 第 8 回 CCSCH EWG（議長国：ブータン、共同議長国：ネパール、インド）
新規作業提案：シナモンの規格原案	2/3	第 47 回総会 第 8 回 CCSCH EWG（議長国：ブラジル、共同議長国：インドネシア、イラン、メキシコ）
スパイス・料理用ハーブ規格のレイアウト	—	第 8 回 CCSCH CCFL CCMAS
スパイス・料理用ハーブの貿易データの入手可能性に関する討議文書	—	米国 第 8 回 CCSCH

FAO/WHO 合同食品規格計画 第28回油脂部会 (CCFO)

日 時：2024 年 2 月 19 日（月）～2月 23 日（金）

場 所：クアラルンプール（マレーシア）

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	第 90 回及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA) 報告書の提言の検討
4. 1	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： アボカド油の追加(ステップ 7)
4. 2	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： ツバキ種子油の追加 (ステップ 4)
4. 3	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： サチャインチオイルの追加(ステップ 4)
4. 4	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： 高オレイン酸大豆油の追加(ステップ 4)
5	オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の改訂原案： 3 章、8 章及び付属書の改訂(ステップ 4)
6	魚油規格(CXS 329-2017)の改訂原案： カラヌス油の追加 (ステップ 4)
7	許容される前荷のリスト (CXC 36-1987 の付属書 II) の見直し
8. 1	トランス脂肪酸の削減や部分水素添加油脂の制限に関する討議文書
8. 2	新規作業提案
9	その他の事項
10	次回会合の日程及び開催地
11	報告書の採択

**FAO/WHO 合同食品規格計画
第28回油脂部会（CCFO）報告書**

1. 日 時 （本会合）2024 年 2 月 19 日（月）～21 日（水）
（報告書の採択）2024 年 2 月 23 日（金）
2. 場 所 クアラルンプール（マレーシア）
3. 参加（登録）国及び国際機関 35 加盟国、1 加盟機関（EU）、14 オブザーバー機関
4. 出席者
農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課 企画専門職 石河 重史（団長）
農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課 課長補佐 吉田 知太郎
農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課 村山 怜子

5. 結果概要

議題 1. 議題の採択

部会は仮議題を今回の会合の議題として採択することに合意した。

また、以下の提案について検討することを追加した。

- ・ 議題 7（許容される前荷のリスト（「バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範（CXC 36-1987）」の付属書 II）の見直し）において、オブザーバーである FOSFA（Federation of Oils, Seeds and Fats Associations International）によって提案された課題の検討。
- ・ 議題 9（その他の事項）において、インドから提案されたバージンココナッツオイルを名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）へ追加する新規作業の検討。

下記の議題については、会期中作業部会（IWG）を開催することに合意した。

- ・ 議題 5（オリーブ油及びオリーブ粕油規格（CXS 33-1981）の改訂原案）：議長国はスペイン
- ・ 議題 8. 1 及び議題 8. 2（新規作業提案）：議長国は英国

議題 2. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

（主な議論と結論）

総会及び他の部会で議論された CCFO に関連する事項について情報提供された。また、以下については検討が行われた。

- ・ 第 44 回総会（2021 年）から求められた個別食品規格の卸売用食品の表示条項の見直しについて、既存の 6 つの油脂規格の当該表示条項の修正案を第 47 回総会に採択を諮るとと

もに食品表示部会（CCFL）に通知することとなった。

- ・ 第 83 回執行委員会（2022 年）が、WHO からの要請を受けて、各部会に、食品成分に関連する規格等の新規作業に優先順位をつける際には、非感染性疾患（NCD）危険因子（例、ナトリウム摂取量）を減らす国際的な取組を十分考慮するよう求めたことに関し、議長は、CCF0 が NCD 危険因子を減らすために、より健康的な選択肢を提供するという世界的な取組を実際に支援してきたことを強調した。WHO は、優先順位をつけて作業を行う際には、ナトリウム、糖類、飽和脂肪酸の摂取量等の NCD 危険因子を削減するという世界的な目標の達成のために、部会がさらに貢献できないかを検討するよう求めた。
- ・ 第 53 回食品添加物部会（CCFA）（2023 年）から CCF0 に、油脂に使用されるクロロフィル（INS 140）及びファットスプレッドに使用されるパプリカ抽出物（INS 160c(ii)）について技術的正当性に関する助言を求められていることに関し、多くのメンバーから、技術的正当性がないとする意見が示されたため、CCFA へ技術的正当性がない旨回答することに合意した。
- ・ コーデックス事務局から、個別食品規格の分析法条項は分析・サンプリング法規格（CXS 234-1999、以下「CXS 234」という。）への参照に置き換えられることとなっているが、名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）中の米ぬか油中のガンマオリザノールの分析法が CXS 234 に含まれていなかった旨説明があった。これを受けて、CCF0 は、この分析法は目的にかなっており、含めるべきか、あるいは代替法を CXS 234 に含めるべきか、第 29 回 CCF0 で検討するため、コーデックス事務局に対し情報収集のための回付文書の発行を要請することに合意した。

議題 3. 第 90 回及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）報告書の提言の検討（経緯）

第 90 回（2020 年）及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）（2021 年）において、特定の物質の前荷¹としての許容性の評価と特定の食品汚染物質の安全性評価が行われたが、第 27 回 CCF0（2021 年）の時点では、報告書とモノグラフが出版されていなかったため、延期して議論を行うことになったもの。

第 90 回及び第 91 回 JECFA から示された今後の作業と勧告への意見照会において提出された加盟国からのコメントを踏まえ、今後の進め方について検討が行われた。

（主な議論と結論）

JECFA から評価結果と勧告について以下の説明があった。

- ・ 「バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範（CXC 36-1987）」の規準 2 の見直しを勧告：

¹ 「前荷」とは、食用油脂をバルク（液体等の貨物を梱包されていない状態で輸送する形態）で輸送する際、当該食用油脂を運ぶ前に同じ船舶等で運んでいた貨物のこと。日本の場合、バルク輸入される食用油脂はパーム油がメインであり、これは専用船で行われている場合が多いが、世界的には、食用油脂以外の水・酢酸等の物質も前荷として輸送されているケースがある。（第 86 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/86-1.pdf>）

乳児及び幼児の油脂摂取に関するデータに基づき、ADI（一日摂取許容量）またはTDI（耐容一日摂取量）が0.3 mg/kg 体重/日以上のように十分に保護的であれば、前荷の化学物質への食事による曝露で消費者への健康上の懸念はないと結論付けたことから、この値をADI またはTDI に反映させるために規準の改訂を提案。

さらに、ADI またはTDI の数値がない物質については、この規準はケースに応じて評価すべきであり、前荷の化学物質に追加の食事曝露源がある場合には、それらを曝露評価において考慮すべき。

- ・ 23 物質の前荷としての許容性に関する JECFA の安全性評価の結果について勧告：

23 物質のうち 19 物質は許容される前荷の規準を満たしており、他の 4 物質については、前荷の規準を満たしていないと結論付けた。具体的には、モンタンワックス及び非食品グレードのリグノスルホン酸カルシウムについては、出荷時の評価を可能にする十分な化学的及び毒性学的情報がなく、無水酢酸及びシクロヘキサンについては、含有する可能性のある不純物の性質及び量に関する化学的情報が不十分であったため、前荷としての安全性について結論を出すことができなかった。

議論の結果、以下に合意した。

- ・ 本実施規範（CXC 36-1987）の「付属書Ⅱ：許容される前荷のリスト」：
 - JECFA にて評価した 19 物質を含める（既存の 18 物質を維持するとともに、新しい物質としてエチルターシャリーブチルエーテル（ETBE）を追加する）。EU は、トリデシルアルコール、ミリスチルアルコール及び未分画脂肪族アルコールの混合物、または天然油脂からの脂肪族アルコールの混合物について、これらの物質が食用油脂由来であることが示されない場合は支持できない旨懸念を表明した。FAO から、JECFA の評価はこれらの物質の供給源を特定していないが、供給源に関連する安全性の懸念は示されなかった等の説明があり、また現時点で食品グレードのみに限定するのは適切ではないとの他のメンバーからの意見を踏まえ、部会は、これらの物質が食品グレードであるべき等の注釈は明記しないことに合意した。これについて、EU は留保を表明した。
 - モンタンワックスは大量輸送されていないことから削除。
 - リグノスルホン酸カルシウムは、この物質の再評価のために必要なデータを提供できるスポンサーがいるとの発言を受けて、「JECFA による更なる評価が行われるまで」との脚注を付けてリストに維持。
 - 無水酢酸とシクロヘキサンは、脚注を「不純物に関するデータが提出されるまで検討中である」に更新し、リストに維持。
 - 規準 2 は、ADI またはTDI 0.1 mg/kg 体重/日を 0.3 mg/kg 体重/日に置き換え、また、最後に「前荷の化学物質へ追加の食事曝露源がある場合には、曝露評価においてそれらを考慮すべきである」という一文を追加。
 - 本実施規範（CXC 36-1987）の上記の改訂を第 47 回総会に採択を諮る。
- ・ リグノスルホン酸カルシウム：再評価の最優先事項であること、必要なデータが既に入

手可能であることから、本物質が前荷として許容されるかについて再評価を実施するよう JECFA に要請。

- ・ 無水酢酸及びシクロヘキサン：優先リストの見直しを促進するために、加盟国に対し、関連する不純物に関するデータを収集し、データの入手可能性に関する最新情報を部会に提供するように推奨。

議題 4. 1. 名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：

アボカド油の追加（ステップ 7）

（経緯）

第 27 回 CCF0 では、主に以下に合意した。

- ・ アボカド油の定義（2 章の 2.1.）
- ・ 気体液体クロマトグラフィー（GLC）によって決定されたアボカド油の脂肪酸組成（3 章（必須構成成分及び品質要素）の表 1）
- ・ 粗アボカド油の化学的及び物理的特性（付属書（その他の品質及び構成要素）3 章の表 2）
- ・ 粗アボカド油中のデスメチルステロールの数値（総ステロールに占める割合）（付属書 4 章（同一性の特徴）の表 3）（一部の数値には合意しておらずスクエアブラケット付き）
- ・ 粗植物油中のトコフェロール及びトコトリエノールの数値の追記（付属書 4 章の表 4）（数値には合意しておらずスクエアブラケット付き）

第 27 回 CCF0 は本改訂原案を総会に予備採択に諮ること、メキシコを議長、米国を共同議長とする電子的作業部会（EWG）を設置し、加盟国のコメントを踏まえてスクエアブラケット中の数値を検討すること、付属書 4 章の表 4 に関し、コーデックス事務局から加盟国にデータ提出を求める回付文書を発行することに合意した。第 45 回総会（2022 年）は予備採択したが、懸案の技術的コメントはステップ 6 で提出されるべきであること、作業完了期限を今次会合に延長することを確認した。

付属書 4 章の表 3 及び表 4 の数値について、EWG では、純粋なアボカド油の品質が反映されるよう、また、世界各地で生産されたアボカド油の品質が反映されるよう、認定を受けた試験所によって承認されたデータが優先的に採用された。今次会合では EWG で作成した改訂原案を踏まえて議論が行われた。

（主な議論）

- ・ 表 3：
 - － β -シトステロールの域を 79 から 75 に引き下げることにについて議論されたが、 β -シトステロールはアボカド油の認証において重要であり、79 に維持する意見が多く示されたことから、79.0～93.4 に合意した。
 - － デルタ-7-スティグマステノールの範囲の上限値を 1.5 から 1.0 に引き下げるこ

について議論されたが、EWG 議長・共同議長から、上限値 1.5 は、入手可能なデータや関係者との議論を経た、歩み寄りの結果の値であるとの説明があり、上限値を 1.5 に据え置くことに合意した。

- クレロステロールの範囲の上限値は、世界各地の真正のアボカド油のデータを十分に反映させるため、2.0%から 2.5%に引き上げること、また、アボカド油の場合、他の名前の付いた植物油と異なり、クレロステロールの範囲が設定されていることから、脚注は表 3 の「その他」のパラメータではなく、表 3 の「アボカド油」の名称の箇所に付けることに合意した。
- 総ステロールの範囲は、真正のアボカド油のデータを十分に反映させるため、3,500～6,500 mg/kg から 3,000～7,500 mg/kg に拡張することに合意した。
- ・ 表 4：トコフェロール及びトコトリエノールの濃度範囲は、上限値を 50 から 70 に引き上げた。
- ・ その他：表 1 及び表 3 の更新が必要となる新たなデータが得られる見込みとの意見が示されたが、議長から、アボカド油の作業は今次会合で完了すべきであり、すでに合意した議論を再開するのではなく、引き続きデータを収集した上で、今後の会合において新しいデータに基づき表 1 及び表 3 の改訂の提案は可能との指摘があり、部会は議長の提案に合意した。

(結 論)

部会は規格案を第 47 回総会に提出し、最終採択（ステップ 8）を諮ることに合意した。

議題 4. 2. 名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案：

ツバキ種子油の追加（ステップ 4）

(経 緯)

第 27 回 CCF0 において、中国から、名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)にツバキ種子油を追記する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、中国が議長を務める EWG を設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第 45 回総会において承認された。

EWG では、規格原案の素案に概ね合意が得られた。定義については、意見が分かれたが、EWG 議長から、

- ① 食用ツバキ種子油は、使用価値のある栽培種から入手すべきであること
- ② 現在ツバキ種子油の生産に使用されている主なツバキ種がリストアップされており、*Camellia oleifera* 種由来のものが 80%近くを占めていること
- ③ ヨウチャ(中国語の発音)油は、業界で広く認識されており、関連する中国の規格で採用されているため、一般的な用語として追加

を考慮して、“ツバキ種子油(ヨウチャ油)は栽培されたツバキ種(*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* and *C. vietnamensis*)から得られたものである”との定義が部会に提案された。今次会合では、EWG で作成した改訂原案とステップ 3 で、ま

たは議場配布文書（CRD）として提出されたコメントを踏まえて議論が行われた。

（主な議論）

EWG 議長国である中国より、事前に提出されたコメントを考慮して、EWG から示された改訂原案に以下の修正を行いたい旨説明があった。

- 製品の定義（2章の2.1）：*C. oleifera*の変種である *C. oleifera* var. *meiocarpa* を削除
- 必須構成成分及び品質要素（3章の3.1）：表1のC17:1及びC22:0の脂肪酸範囲を修正（NDからND-0.1）
- 付属書3章の表2：けん化値の範囲（下限値）の188-199から187-199に修正
- 付属書4章の表4： β -トコフェロールおよび δ -トコフェロールの下限値を0からNDに、総トコフェロール及びトコトリエノールの範囲を70-1,000から100-1,000に修正

また、提案されたすべての規定は製品の定義に明記されている種の油からのデータに基づいており、ツバキ種子油は、他の油と比較して、 δ -7-スティグマステノールがより高い値を持っている旨説明があった。

製品の定義に関し、日本から *C. japonica* 種の種子を原料とするツバキ種子油が日本において製造されているとともに、輸出されている実績があることから、*C. japonica* を製品の定義に加えることを提案した（事前にCRDも提出）。また、今後、ツバキ種子油の組成や品質に関するデータが必要になった場合には提供する意向を表明した。修正・反対意見等は示されず、部会は、*C. japonica* を追加する提案に合意した。

その他の条項・数値についても、修正・反対意見等は示されず、合意された。

（結 論）

部会は、規格原案を第47回総会に提出し、最終採択（ステップ5/8）を諮ることに合意した。

議題4. 3. 名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案：

サチャインチオイルの追加（ステップ4）

（経 緯）

第27回CCF0において、ペルーから、名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)にサチャインチオイルを追加する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、ペルーが議長を務めるEWGを設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第45回総会において承認された。

EWGでは、製品の定義（2章の2.1）及び必須構成成分及び品質要素（3章）のうち、リノレン酸及びリノール酸の含有率には合意したが、脂肪酸組成（3章の3.1の表1）及び化学的及び物理的特性（付属書（その他の品質及び構成要素）表2）の一部の数値は合意されず、付属書の表2、表3（デスメチルステロールの数値（総ステロールに占める割合））、表4（ト

コフェロール及びトコトリエノールの数値)は様々な地域からのデータ提出が呼びかけられた。今次会合は、EWG で作成した改訂原案とステップ3で、またはCRDとして提出されたコメントを踏まえて議論が行われた。

(主な議論)

EWG 議長国であるペルーから、事前に提出されたコメントを考慮して、EWG から示された改訂原案に以下の修正を行いたい旨説明があった。

- 製品の定義(2章の2.1)において、名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)との一貫性を確保するために、処理方法を定義から削除
- 脂肪酸組成の範囲(3章の3.1)について、リノレン酸とリノール酸に関する記述についても名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)に合わせ削除
- 脂肪酸組成(3章の3.1の表1)の脂肪酸 C11:0 及び C15:0 は、名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)に含まれていないため削除。また、C18:1、C18:2、C18:3の脂肪酸範囲は調整
- 付属書の表2のけん化価の範囲の下限値は、189 から 185 に修正。ヨウ素値は、範囲を 196~205 に変更

EWG から示された改訂原案及びペルーから提案された変更点について、議論において修正・反対意見等は示されず、合意された。

(結 論)

部会は、規格原案を第47回総会に提出し、最終採択(ステップ5/8)を諮ることに合意した。

議題4. 4. 名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案:

高オレイン酸大豆油の追加(ステップ4)

(経 緯)

第27回CCF0において、米国から、名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)に高オレイン酸大豆油を追加する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、米国が議長を務めるEWGを設置し、規格原案を準備することに合意した。

EWGでは、製品の定義(2章の2.1)の他、脂肪酸組成(3章の3.1(必須構成成分及び品質要素)の表1)、粗油の化学的及び物理的特性(付属書3章(その他の品質及び構成要素)表2)、デスメチルステロールの数値(総ステロールに占める割合(付属書4章の表3)、トコフェロール及びトコトリエノールの数値(付属書4章の表4)等が合意された。今次会合では、EWG で作成した改訂原案とステップ3で、またはCRDとして提出されたコメントを踏まえて議論が行われた。

(主な議論)

EWG 議長国である米国から、事前に提出されたコメントを考慮して、EWG から示された改訂

原案に以下の修正を行いたい旨説明があった。

- ・ 製品の定義（２章の 2.1）において、「大豆油-高オレイン酸」を定義に含める。
- ・ 必須構成成分及び品質要素（３章）の表 1 の脂肪酸組成の範囲において、C18:2 の範囲を 1.0-12.0 から 1.0-16.0 に修正
- ・ 付属書 3 章の表 2 の相対密度の規定へ温度 $x=20^{\circ}\text{C}$ を挿入
- ・ 名前の付いた植物油規格 (CXS210-1999) の類似の条項との整合性を確保するための修正を加える

議論において、３章の 3.1 の「高オレイン酸大豆油は、65%以上のオレイン酸(総脂肪酸の割合)を含有しなければならない」という条項を製品の定義から削除する提案がケニアから出されたが、コーデックス事務局から、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の３章は構成成分の要件を記載しており、従来のアプローチと異なるとの指摘があった。部会は、３章の 3.1 に記載することに合意した。

また、その他の条項・数値についても、修正・反対意見等は示されず、合意された。

(結 論)

部会は、規格原案を第 47 回総会に提出し、最終採択（ステップ 5/8）を諮ることに合意した。

議題 5. オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の改訂原案：

３章、８章及び付属書の改訂(ステップ 4)

(経 緯)

第 25 回 CCF0（2017 年）において、EU と国際オリーブ協会（IOC）から、オリーブ油生産・精製技術の最新の状況への適応、偽装への対処、生産地の拡大と品種の多様化への対応のため、オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の 3 章（必須構成成分及び品質項目）、8 章（分析・サンプリング法）及び付属書の改訂が提案され、部会は新規作業開始に合意した。新規作業提案は第 40 回総会（2017 年）で承認された。

第 26 回 CCF0（2019 年）及び第 27 回 CCF0 では、EWG（議長：スペイン、共同議長：アルゼンチン）が準備した改訂原案を基に議論を行ったが、更なる議論が必要であるとされ、議論が継続中となっている。主な論点は、オレイン酸の最小値、トランス脂肪酸 (TFA) の測定の不確かさ等。今次会合では、EWG で作成した改訂原案と IWG の検討結果を基に議論が行われた。

(主な議論)

今次会合では、未解決事項に絞って議論することとなった。

- ・ オレイン酸：

53 と 55 の 2 つの下限值案が議論された。様々な地域で生産された本物のオリーブ油の値を反映させるため値を 53 に下げるか、既に国の法規制に明記されており、オリーブオイルの信憑性を確保するために重要な値であるとして 55 とするかが議論され、地

理的要因と気候的要因により、すべての本物のオリーブ油に包摂的な基準を持つ必要性を踏まえ、歩み寄りの精神により 53 を受け入れることとし、最終的に部会は 53 に合意した。

- TFA の測定の不確かさ：

部会は、小数点以下 2 桁を維持することとした。

- ステロールに関する脚注：

脚注 b を「(b) 天然のバージンオリーブ油またはエキストラバージンオリーブ油のカンペステロール含量が 4.0%超 4.8%以下の場合、ステイグマステロール含量が 1.4%以下、 δ -7-ステイグマステノール含量が 0.3%以下であれば、本物とみなすことができる。その他のパラメータは、本規格に規定された限界値を満たすものとする。」に修正することに合意した。シリアは、この決定に対して留保を表明した。

- バージンオリーブ油の官能特性：

バージンオリーブ油が最も知覚される欠陥の中央値として、IOC の方法で算出された測定の不確かさを含めるため、現在の基準値 (2.5 以下) を 3.5 以下に修正する提案があり、消費者保護の観点から 2.5 とするか、方法に伴う測定の不確かさを考慮すると 3.5 の方が適切であるという意見に分かれた。議論の結果、部会は 2.5 の値を維持することに合意したが、IOC の方法で算出された測定の不確かさを含まないことを示す脚注 (i) を追加した。

この合意と整合性をとるため、通常のバージンオリーブ油の下限值も 2.5 に維持されるべきであるとの意見もあったが、議長から、通常のバージンオリーブ油に関する議論は、第 27 回 CCF0 で合意したように、第 30 回 CCF0 に延期することとされた旨指摘があり、議論されなかった。

- 1, 2-ジグリセリド (DAG) 及びピロフェオフィチン“a” (PPP) に関する新たな規定：

消費者保護の観点からこれらの品質パラメータの追加をする意見が出されたが、これらの品質パラメータではエキストラバージンオリーブ油及びバージンオリーブ油の品質は正確に反映されない、これらの品質パラメータの適切性を評価するために、より多くのデータが必要であるが、これまでデータ収集のための協調的な取組には至っていないとの意見も出された。部会は、意見の大幅な相違を踏まえた上で、この問題を前進させるため、品質パラメータとしての DAG と PPP の使用に関するデータを正式に収集し、専門家による評価を実施するための協調的な取組が必要であることに合意した。

このため、部会は、すべての加盟国とオブザーバーに DAG と PPP の品質パラメータとしての使用に関するデータを要請すること、データの完全性を評価し、進捗状況を第 29 回 CCF0 に報告する EWG を設置すること、第 29 回 CCF0 において、データを評価するための独立した専門家グループの設置の必要性を決定すること、EWG と専門家によるデータの評価の結果によって、第 30 回 CCF0 でこれらのパラメータを規格に含めるかどうかを検討することに合意した。

FAO から、部会から専門家による評価の要請があれば協力するとの意向が示された。また、IOC から、この問題やその他の技術的問題を解決するために緊密に協力したい

との意向が示された。

- ・ 分析法（８章及び付属書の３章）：

全ての分析法に合意し、CCMAS に承認を求めることになった。

DAG 及び PPP の分析法に関し、上記の議論の結果、現時点ではこれらの品質パラメータに関する規定がないが、メンバーから、データ作成を進めるためには特定の分析法の使用を奨励する必要がある、これらの品質パラメータの分析法も規格に含めることを示すため、「これらの分析法は第 29 回及び第 30 回 CCF0 のレビューの結果が出るまで維持される」旨脚注を付けることに合意した。

（結 論）

部会は、規格原案を第 47 回総会に提出し、最終採択（ステップ 5/8）を諮ることに合意した。

また、以下について合意した。

- ・ 分析法（８章及び付属書の３章）を CCMAS に提出して承認を得る。
- ・ イタリアを議長とし、米国、サウジアラビア、オーストラリア、カナダを共同議長とする EWG を設置し、以下の作業を行う。
 - － 遊離脂肪酸、脂肪酸エチルエステル、酸性度、過酸化物、感覚障害に関するオリーブ油の世界的な科学的データと情報を収集する。時間、温度、光への曝露、紫外線への曝露、及び酸素への曝露が個々のサンプルの PPP と DAG の値に及ぼす影響も考慮する。
 - － 収集したデータや情報の適合性を評価し、さらなる分析の必要性和プロセスについて提言する。
- ・ コーデックス事務局に対し、DAG と PPP に関するデータ及び情報の提出を求める回付文書の発行を要請する。
- ・ FAO に対し、DAG 及び PPP に関するデータを評価するための専門家協議の要請は、第 29 回 CCF0 によって決定される旨を通知する。
- ・ 第 47 回総会に対し、本規格の改訂原案の最終採択を諮るが、DAG 及び PPP のパラメータを規格に含めるかどうかを検討するための情報収集と分析を行うため、執行委員会に対し、作業の完了を第 30 回 CCF0 まで延長することを通知する。

議題 6．魚油規格(CXS 329-2017)の改訂原案：カラヌス油の追加（ステップ 4）

（経 緯）

第 27 回 CCF0 において、ノルウェーから魚油規格(CXS 329-2017)にカラヌス油を追加する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、ノルウェーが議長を務める EWG を設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第 45 回総会において承認された。

EWG では、製品の定義（２章の 2.1.6 にカラヌス油は主にワックスエステルで構成されており、主に脂肪酸エステルのグリセリドで構成される伝統的な魚油とは異なる旨記載）、脂肪酸組成の GLC の値域（３章（必須構成成分及び品質要素）の 3.1 及び表 1）、その他の必須構

成分の値（3章の3.2にワックスエステル最低含有率を記載）、カラヌス油の酸価及び過酸化価の要件（3章の3.3.2）、ワックス濃度の分析法（8章（分析・サンプリング法））に概ね合意した。今次会合ではEWGで作成した改訂原案とステップ3で、またはCRDとして提出されたコメントを基に議論が行われた。

（主な議論）

EUから、安全性に関する内容を（例えばアスタキサンチンエステル濃度）を規格案に含めること、カラヌス油は地域によってはADIが設定されている物質であるアスタキサンチンを含んでいることに留意し、カラヌス油の使用条件に関する説明を含めることが提案された。部会は、3章（必須構成成分及び品質要素）の3.5にカラヌス油中のアスタキサンチンの上限は小売販売される国の規制に合わせる旨の記載を入れること、7章の7.3（その他の表示要求事項）に小売販売する国の当局から求められた場合には、異なる年齢のグループに対して設定されたADIに応じてアスタキサンチンの最大摂取量を表示する旨記載することに合意した。

その他の条項・数値について、EWGから示された改訂原案及びノルウェーから提案された変更点について、一部修正を加えた上で、合意された。

（結 論）

部会は、規格原案を第47回総会に提出し、最終採択（ステップ5/8）を諮ることに合意した。また、ワックス含有量の決定に関する分析法をCCMASに、アスタキサンチンに関する表示条項をCCFLに承認を求めることに合意した。

議題7. 許容される前荷のリスト（CXC 36-1987の付属書II）の見直し

（経 緯）

第23回CCF0（2013年）において、「バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範（CXC 36-1987）」の「付属書II：許容される前荷のリスト」の見直しを行う議題を今後の油脂部会の常設議題とすることになった。

第27回CCF0において、下記事項について合意した。

- ・ コーデックス事務局が、許容される前荷のリストの更なる修正に関する提案を募集する回付文書を配布する。
- ・ マレーシアを議長とするEWGを設置し、次回会合に向けて、各国から出された提案が、十分な情報に基づくことを条件として、①リストへの追加の検討、②FAO/WHOに評価を依頼する物質の優先順位の決定、③リストから除外する物質の提案を検討する。

EWGでの検討では、追加が提案された物質のうち、食品とみなされるものは除外され、今次会合に以下の検討が勧告された。

- ・ ペルーから提案された5つの物質（硫酸アンモニウム溶液、シクロヘキサノール、シクロヘキサノン、ワインヨウ素、尿素）は、適切な関連情報が部会に提供されるまで検討しない。
- ・ フルクトース、過酸化水素、尿素硝酸アンモニウム溶液（UAN）にCAS登録番号を追記す

る。

(主な議論)

部会は、ペルーから提案された5つの物質について、EWGがこれらの物質を付属書Ⅱに含めることの可否を評価できるような適切な情報が提供されていないことを確認し、シクロヘキサノールとシクロヘキサノン、遺伝毒性及び発がん性の可能性があるため、付属書Ⅱに含めないこと、硫酸アンモニウム溶液、ワインヨウ素及び尿素は、適切かつ関連性のある情報が提供された場合に検討することとした。CAS登録番号の追記に関する勧告について、EWGの勧告に合意した。

また、オブザーバーのFOSFAは、部会に対して以下の3つの提案の検討を求めた。

- (1) 有鉛製品は非常に毒性が強く持続性があるため、その制限は前荷を超えて2番目及び3番目の前荷にまで影響を及ぼし、これらは付属書Ⅲ:前荷の禁止リストに示されている。しかし、付属書Ⅱでは、これらの非常に毒性の強い物質が前荷を超えて2番目及び3番目の前荷に制限されていることが明確ではない。付属書Ⅱに、有鉛製品は2番目及び3番目の前荷として許可されないことを示す注記を挿入して、この拡張された制限を明確にする必要がある。この注記により、使用者は効率的に要件を遵守することができる。
- (2) 二塩化エチレン及びスチレンモノマーも非常に毒性が強く残留性がある。有機コーティングされたタンクに容易に吸収され、研究によると、これらは3番目の前荷に含まれる可能性がある。科学研究に基づく、これらの物質は、付属書Ⅲの有機コーティングされたタンクで3番目の前荷として輸送されるべきではない。現在、この制限は2番目の前荷にのみ適用されている。二塩化エチレンおよびスチレンモノマーの制限を有機コーティングされたタンクの3番目の前荷にまで拡大する注記を、前荷の禁止リストに含めることを提案。
- (3) FOSFAに関連する「付属書Ⅳ:参考文献」の訂正及び更新。

部会は、付属書Ⅱ及び付属書Ⅲの正しい解釈を確保するため、実施規範(CXC36-1987)を以下のように修正することに合意した。

- ・ 2章の2.1.3(汚染物質)の第2段落の後に新たな段落を挿入し、「食用油脂の貯蔵及び輸送のために前荷を考慮する場合は、付属書Ⅱ及び付属書Ⅲを本規則の一部として併せて読む必要がある。」旨追記。
- ・ 付属書Ⅱの注記2の後に以下の新たな注記を挿入。
 - － 前荷を超える物質の制限に従わなければならない。
 - ✓ 鉛を含む製品は、2番目または3番目の前荷として輸送してはならない。
 - ✓ 二塩化エチレン及びスチレンモノマーは、有機コーティングされたタンクで2番目または3番目の前荷として輸送してはならない。
- ・ 付属書Ⅲの二塩化エチレン(EDC;1, 2-ジクロロエタン;塩化エチレン)及びスチレン

モノマー(ビニルベンゼン;フェニルエチレン;シンナメン)の脚注を以下に修正。

- 有機コーティングされたタンク内の2番目または3番目の前荷として、またステンレス鋼及び無機コーティングされたタンク内の前荷として禁止される。

(結 論)

部会は以下に合意した。

- ・ 実施規範 (CXC 36-1987) の改訂案を第 47 回総会に提出し、採択を諮る。
- ・ 加盟国およびオブザーバーから付属書 II の更なる修正の提案を募るため、コーデックス事務局に回付文書の発行を要請する。
- ・ 加盟国及びオブザーバーに対し、前荷として将来検討するために硫酸アンモニウム溶液、ワインヨウ素および尿素に関するデータを提出するよう奨励する。
- ・ マレーシアを議長とする EWG を設置し、以下の作業を行う。
 - リストに追加すべき新規物質に関する提案の検討。ただし、その提案が適切かつ関連性のある情報によって裏付けられることを条件とすること。
 - FAO 及び WHO に提出して評価を受ける物質の優先付け
 - 新規データを踏まえてリストから削除する物質の提案の検討

議題 8. 1. トランス脂肪酸の削減や部分水素添加油脂の制限に関する討議文書

(経 緯)

栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) では、CCFL から TFA フリー強調表示の要件の策定に関する助言を要請されたことを受けて、第 35 回 CCNFSDU (2013 年) 以降、検討が行われてきたが、第 41 回 CCNFSDU (2019 年) において、要件策定作業を中止すること、第 41 回 CCNFSDU で議論された TFA の摂取量削減のためのリスク管理オプション (部分水素添加油脂 (PHOs) の使用禁止及び TFA の上限値をリスク管理措置として導入すること) を CCFL 及び CCF0 に情報提供することに合意した。²

第 27 回 CCF0 では、CCF0 が食料供給において TFA と PHOs にどのように対処できるかを検討することに関し一般的な支持があり、カナダが EU、エジプト、インド、サウジアラビア、ウガンダ、米国及び WHO と協力して討議文書を作成することに合意した。(なお、CCFL では、第 47 回 CCFL (2023 年) の議論の結果、CCF0 での検討の結果を待つこととし、第 48 回 CCFL に向けて、カナダが討議文書を作成することに合意している。)³

提出された討議文書では、PHOs の使用禁止及び TFA の上限値を油脂に関する以下の規格に追加することが提案された。

- ・ 個別食品規格がない食用油脂の規格 (CXS 19-1981)
- ・ ファットスプレッド及びブレンデッドスプレッドの規格 (CXS 256-1999)
- ・ 動物油脂の規格 (CXS 211-1999)

² 第 91 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/91-3.pdf>

³ 第 107 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/107-1.pdf>

(主な議論)

討議文書を作成したカナダから、コーデックスの各部会における議論の経緯（上記参照）や国際的な食料供給からの油脂の加工・精製でできる TFA (iTFA) の除去に関する WHO の世界目標への取組み方が国ごとに異なることについて提案内容と併せて説明があった。今回の新規作業提案は、部分水素添加が行われ、TFA が含まれている場合が多い油脂をカバーする上記の 3 規格に焦点を当てているとの言及があった。

新規作業提案は全体的に支持された。プロジェクトドキュメント（以下、プロドク）に関する議論では、総 TFA ではなく iTFA を主たる対象物質とすべきとの言及が目立った。また、マレーシアから、(PHOs の禁止「及び」TFA の上限値設定の両方を措置することを規定するのではなく、) PHOs の禁止「または」TFA の上限値設定のいずれかを措置することとすべきとの指摘があり、プロドクに「及び」と「または」が併記された。一方、EU から、PHOs の定義をヨウ素価に依拠した場合、食品中の TFA 濃度が高くなり過ぎる可能性があるため、PHOs の禁止は単独の措置としてではなく TFA の上限値設定と併せて行うべきとの指摘もあった。日本から、iTFA を削減するためのアプローチの仕方は国ごとに異なる可能性があることを考慮し、規格の改訂には十分な柔軟性を持たせるべきであることについてプロドクに追記することを提案し、文書に反映された。このほか、監視のしやすさを鑑みて、油脂を原材料として使用した最終製品ではなく原材料の油脂のみを対象とすべき、適切な分析法について考慮すべきとの指摘があった。

名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) は、精製工程で部分水素添加が生じた場合であってもその量が僅かであるため問題とはならない精製油を対象とした規格であるため、新規作業の対象外とすることに合意がなされた。

(結 論)

CCF028 は、以下について合意した。

- ・ 本新規作業提案の承認を第 47 回総会に諮る。
- ・ カナダが議長、サウジアラビアが共同議長を務める EWG を設置し、コメント募集（ステップ 3）と第 29 回 CCF0 での検討に用いる規格改訂原案を作成する。

議題 8. 2. 新規作業提案

(主な議論)

オブザーバーである GOED (Global Organization for EPA and DHA Omega-3s) から、微生物オメガ 3 オイルに関する新規規格策定作業の提案が提出された。

今次会合において、GOED から、当該提案について、単細胞微細藻類由来のオメガ 3 オイルは食用で消費され、高価値商品として生産と世界貿易両方が増加しており、EPA や DHA を多く含むため、いっそう多様化する食品や栄養補助食品の重要な原材料であるものの、国際規格がないため、製品の取引規制等が課題となっていることから提案した、食品用途で使用されている 3 つの異なる種からなる 3 つの微生物オメガ 3 オイルに焦点を当てた規格を作成したい旨説明があった。

提案は多くのメンバーから支持されたが、EU 等複数のメンバーから、新しい食品であり、提案では安全性の観点から考慮されていないことから、支持できないとの意見が出された。安全性の懸念に関して、GOED から、この製品はすでに国際的に取引されており、多くの国・地域が安全性の観点から検討しており、国際的なリスク評価を行うことなく、製品の安全性に関してすでに十分な情報がある旨説明があった。

コーデックス事務局から、プロダクトのレビューにおいて、加盟国は、作業を支援するための科学的助言の必要性等、提案に含めるべきと考える面を追加することができること、また、規格策定の過程でもそのような必要性が明らかになることもある等説明があった。また、第 46 回総会（2023 年）の新たな食料源と生産システム（NFPS）の議論を振り返り、第 46 回総会は、関心のあるメンバーに NFPS に関する新規作業提案の提出を奨励したが、安全性評価等に対処するための新たなメカニズムが必要であれば、並行して実施できることが指摘された。

（結 論）

部会は、微生物オメガ 3 オイルの規格に関する新規作業提案を第 47 回総会による承認のために提出することに合意した。

また、米国が議長を務め、中国が共同議長を務める EWG を設置し、コメント募集（ステップ 3）と第 29 回 CCF0 での検討に用いる規格原案の準備を行うことに合意した。

議題 9. その他の事項

インドから、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) にバージンココナッツオイルを含める作業提案があり、議長からインドに、第 29 回 CCF0 に先立ってコーデックス事務局から発行される新規作業提案に関する回付文書に対して、当該新規作業提案を提出するよう要請した。また、名前の付いた植物油規格 (CXS210-1999) には既にココナッツオイルに関する規格とバージンオイルの加工が含まれており、バージンココナッツオイルをカバーしている可能性がある旨指摘があった。

議題 10. 次回会合の日程及び開催地

議長より、次回会合は 2026 年 2 月 9 日から 13 日にマレーシアで開催を予定していることが連絡された。

議題 11. 報告書の採択

報告書案をパラグラフ毎に確認し、必要な修正を行い、採択された。

油脂部会（CCFO）の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
6つの既存の油脂規格中の卸売用食品の容器の表示条項の修正	—	食品表示部会（CCFL）
クロロフィル（INS 140）、パプリカ抽出物（INS 160c(ii)）の使用に関する技術的正当性	—	食品添加物部会（CCFA）
名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）の改訂原案： アボカド油の追加	8	第86回執行委員会 第47回総会
名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）の改訂原案： ツバキ種子油の追加	5/8	第86回執行委員会 第47回総会
名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）の改訂原案： サチャインチオイルの追加	5/8	第86回執行委員会 第47回総会
名前の付いた植物油規格（CXS 210-1999）の改訂原案： 高オレイン酸大豆油の追加	5/8	第86回執行委員会 第47回総会
オリーブ油及びオリーブ粕油規格（CXS 33-1981）の改訂原案	5/8	第86回執行委員会 第47回総会 分析・サンプリング法部会（CCMAS） EWG（議長国：イタリア、共同議長国：米国、サウジアラビア、オーストラリア、カナダ） 第29回CCFO
魚油規格（CXS 329-2017）の改訂原案： カラヌス油の追加	5/8	第86回執行委員会 第47回総会 CCFL CCMAS
許容される前荷のリスト（CXC 36-1987の付属書II）の見直し	—	第47回総会 EWG（議長国：マレーシア） 第29回CCFO
トランス脂肪酸の削減や部分水素添加油脂の制限に関する討議文書	2/3	第47回総会 EWG（議長国：カナダ、共同議長国：サウジアラビア） 第29回CCFO
新規作業提案：微生物オメガ3オイル	2/3	第47回総会 EWG（議長国：米国、共同議長国：中国） 第29回CCFO

(以上)