

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

化学物質—食品添加物

欧州連合(EU)、海藻類を主成分とする魚卵類似物に特定の食品添加物の使用を認可

公表日: 2013年7月31日 情報源: 欧州連合(EU)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:204:0032:0034:EN:PDF>

欧州連合(EU)は7月31日、海藻類を主成分とする魚卵類似物(seaweed based fish roe analogues)にクルクミン(curcumin)(E100)等16品目の食品添加物の使用を認可するため、欧州議会及び理事会規則(EC) No 1333/2008の附属書IIを一部改正する委員会規則(EU) No 738/2013を官報で公表した。概要は以下のとおり。

1. 海藻類を主成分とする魚卵類似物は、海藻類の抽出物(魚卵類似物の約85%に達する)から作られている。ほかに加えられる原材料は、水、香辛料及び認可されている添加物である。海藻類を主成分とする魚卵類似物は、規則(EC) No 1333/2008の附属書II、食品添加物の欧州連合(EU)リストPart Dに従い、食品区分04.2.4.1「コンポート(訳注:砂糖漬け/砂糖煮の果物)を除く果実及び野菜の調製物」に属する。
2. このような魚卵類似物は、見た目が良くないため、ある種の食品着色料の使用が必要である。魚卵類似物の味覚を調整し、苦味を隠し、かつ、微生物学的安定性及び保存期間を制限する砂糖の使用を避けるため、甘味料の使用が必要である。安定剤及び酸化防止剤も必要である。
3. 海藻類を主成分とする魚卵類似物は、魚卵の代用物として、主として料理のつま又は装飾用に使われることが意図されている。このため、これらの添加物の使用による追加暴露量は、他の食品へのこれらの添加物の使用と比較して無視できるものであり、ヒトの健康に影響を及ぼす恐れはない。したがって、魚卵類似物への特定の着色料、甘味料、酸化防止剤及び安定剤の使用を認可することは適当である。

以上の観点から、規則(EC) No 1333/2008の附属書IIが、委員会規則(EU) No 738/2013の附属書に従って一部改正されることになった。委員会規則(EU) No 738/2013は、官報掲載の20日後に発効する。

・16品目の食品添加物(海藻由来魚卵類似物のみ)に使用可)リスト

今回追加された添加物	使用限度	日本での扱い	
クルクミン	50mg/L(mg/kg)	着色料	既存添加物
リボフラビン	必要量	強化剤	指定添加物
コチニール、カルミン酸、カルミン	100mg/L(mg/kg)	着色料	既存添加物
銅クロロフィル、銅クロロフィリン	必要量	着色料	指定添加物
カラメル I (プレーンカラメル)	必要量	着色料、製造用剤	既存添加物
植物炭末	必要量	着色料	既存添加物
カロテン	必要量	強化剤、着色料	既存添加物
パプリカ抽出物、カプサンチン、カプソルビン	必要量	着色料	既存添加物
β -アポ-8'-カロテナール※	100mg/L(mg/kg)	使用不可	
ビートレッド(ビートの根の色素)、ベタニン	必要量	着色料	既存添加物
アントシアニン	必要量	着色料	既存添加物
二酸化チタン	必要量	着色料	指定添加物
酸化鉄、水酸化鉄	必要量	着色料(三二酸化鉄)	指定添加物
リン酸、2,3,ポリリン酸塩	1,000mg/L(mg/kg)	製造用材	指定添加物
ローズマリー抽出物	200mg/L(mg/kg)	酸化防止剤	既存添加物
サッカリン及びサッカリン-ナトリウム、-カリウム、-カルシウム	50mg/L(mg/kg)	甘味料	指定添加物 (200mg/kg未滿)

※厚生労働省からの要請により、食品安全委員会で評価中

○関連情報

規則(EC) No 1333/2008の附属書IIの食品添加物の欧州連合(EU)リストのPart D

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:En:PDF>

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム (<http://www.fsc.go.jp/fscii/>) をご覧下さい。