

## F A O / W H O 合同食品規格計画

## 第 8 回乳・乳製品部会

日時：2008 年 2 月 4 日（月）～8 日（金）  
 場所：クイーンズタウン（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	コーデックス規格案及び関連文書案（ステップ 7）
	(a) 乳・乳製品の輸出証明書モデル案
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) 複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案
	(b) プロセスチーズの規格原案
	(c) クリーム・調整クリーム規格の添加物リスト修正原案
5	発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト
6	有意な測定誤差が存在する際の乳製品のサンプリング計画に関する討議文書
7	その他の事項及び今後の作業
	(a) 乳・乳製品の分析・サンプリング法
8	次回会合の日程及び開催地
9	レポートの採択

※標記会合に先立ち、2008 年 2 月 3 日（日）に「乳・乳製品の輸出証明書モデル案に関する作業部会」が開催される予定。

## 第 8 回乳・乳製品部会 (CCMMP) の主な検討議題

日時：2008 年 2 月 4 日（月）～2 月 8 日（金）

場所：クイーンズタウン（ニュージーランド）

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3a 乳・乳製品の輸出証明書モデル案（ステップ 7）

本作業は、第 29 回総会（2006 年 7 月）においてステップ 5 で予備採択された。前回会合（2006 年 3 月）において、食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）に対し、改訂作業が行われていた「公的証明書の設計、作成、発行及び使用のためのガイドライン（CAC/GL-38）」との整合性について意見を求めることとされ、CCFICS は、その第 16 回会合（2007 年 11 月）において本件について検討し、いくつかの修正を提案している（CX/MMP 08/8/2）。

今次会合では、CCFICS からの提案について主に議論を行うことになるが、本提案の内容は、記述に用いる言語、定義等について、上記ガイドラインとの整合性を図るものであるため、基本的に支持する方向で対処したい。

#### 議題 4a 複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案（ステップ 4）

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、複合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）を修正し複合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、前回会合において、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。

これに伴い、規格修正原案を作成するためにインドネシアを中心とする電子作業部会（日本も参加）が設置された。今次会合では、作業部会が作成した原案について議論される。

原案において、複合発酵乳飲料は、発酵乳、乳製品以外の原材料（果実、野菜、果汁、コーヒー等）、香料及び水を混合した複合乳製品と定義されており、このうち発酵乳の最小含有量を何パーセントにすべきかが主な論点となっている（原案では 40%）。

原案では、我が国で流通する製品も含む国際的に流通している複合発酵乳飲料を包含する内容となっているため、基本的に支持する方向で対処したい。

#### 議題 4b プロセスチーズの規格原案（ステップ 4）

第 1 回会合（1994 年）から、プロセスチーズ関連 3 規格（名称付きプロセスチーズ及びスプレッドブルチーズ一般規格（CODEX STAN A-8(a)、プロセスチーズ及びスプレッドブルプロセスチーズ一般規格（CODEX STAN A-8(b)及びプロセスチーズ調製品一般規格（CODEX STAN A-8(c)）を改訂し一つの規格とすることが検討されたが、第 5 回会合（2002 年 4 月）において、プロセスチーズのみを対象とした規格を策定することが合意された。

本作業は、第 50 回執行委員会（2002 年 6 月）において新規作業として承認された。前回会合では、国際酪農連盟（IDF）を中心とした物理的作業部会が作成した原案を基に検討されたが、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物理的作業部会で原案を修正することとされた。今次会合においては、本作業部会（2007 年 2 月、日本も参加）が修正した原案について議論される。

原料中のチーズの使用割合について、議論が続けられているが、原案では、固形分中乳脂肪含量による製品区分ごとに、相対的チーズ含量を設定している（別紙参照）。

さらに、使用を認める食品添加物の機能に安定剤を追加すべきであるか、安定剤と同様の機能を果たすゼラチン及びデンプンを原材料に含めるべきであるかが主な論点となっている。

我が国は、これまで消費者に誤解を与えないという基本的な立場から、原料中でチーズの割合が少なくとも最大となるよう主張してきており、今次会合においても同様の方針で対処したい。安定剤については、とろけるチーズなど糸曳性プロセスチーズの製造に必要であるため、追加を支持するよう対処したい。

#### 議題 5 発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト

前回会合では、フレーバー発酵乳に係る添加物リストは議論されず、各国からのコメントに基づいて、米国が修正案を作成することとされた。これに基づき米国から修正案が提出されている。本案に対し、我が国からは、フレーバー発酵乳製造において使用実績があり、かつ、コーデックス食品添加物一般規格（GSFA）に記載されている食品添加物について、機能分類も含めて本添加物リストに採用するよう、コメントを提出しているところである。今次会合では、これら添加物の使用の技術的正当性を主張しつつ、我が国の意見が採用されるよう対処したい。

## 原案で提案されている原料中のチーズ含量

原料カテゴリー

- (a) チーズ
- (b) 脂肪含量の高い乳製品（バター、バターオイル、クリーム等）
- (c) 上記以外の乳及び乳製品（濃縮乳、バターミルク、ミルクパウダー等）

非脂肪成分中水分が比較的低い製品

固形分中 乳脂肪含量	相対的チーズ含量
40%未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
40以上55% 未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が、(b)と(c)の合計量と同じかそれ以上
55%以上	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大

非脂肪成分中水分が比較的高い製品

固形分中 乳脂肪含量	相対的チーズ含量
40%未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
40以上50% 未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
50%以上	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が[少なくとも25%]