

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาลากอาหาร  
(Codex Committee on Food Labelling; CCFL) ครั้งที่ ๔๑

ระหว่างวันที่ ๑๓-๑๗ พฤษภาคม ๒๕๕๖ ณ เมืองชาร์ลอตทาวน์ มณฑลบริติชโคลัมเบีย แคนาดา  
ประเทศแคนาดา

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาลากอาหาร (CCFL) ครั้งที่ ๔๑ มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุมจำนวน ๖๑ ประเทศ รวมสหภาพยุโรป ๑ องค์กร และองค์กรระหว่างประเทศ ๑๕ องค์กร รวม ๑๘๙ คน โดยมี Mr. Paul Mayers จากประเทศแคนาดาเป็นประธาน ผลการประชุมสรุปได้ดังนี้

**๑) ข้อกำหนดด้านฉลากอาหาร ของร่างมาตรฐานของคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาต่างๆ**

คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาลากอาหาร ได้พิจารณาข้อกำหนดเรื่องฉลาก ของร่างมาตรฐานจำนวน ๑๑ เรื่อง โดยมีผลการพิจารณาดังนี้

๑.๑ ร่างมาตรฐานเรื่อง Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish ที่ประชุมเห็นชอบผ่านข้อกำหนดเรื่องฉลาก ให้คณะกรรมการอาหารโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission; CAC) รับรองร่างมาตรฐานที่ชั้นที่ ๘ โดยขอแก้ไขคำว่า “common or commercial name” ในข้อ ๗.๑ เป็น “common or usual name”

๑.๒ ร่างมาตรฐานเรื่อง Raw, Fresh and Quick Frozen Scallop Products ที่ประชุมขอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ พิจารณาข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากใหม่ โดยที่ประชุมเห็นควรให้เพิ่มเติมข้อกำหนดเพิ่มเติมเฉพาะสำหรับ Roe-on Scallops ในข้อ ๗.๑.๑ และ ๗.๑.๒ ด้วย

๑.๓ ร่างมาตรฐานภูมิภาค เรื่อง Non-Fermented Soybean Products ที่ประชุมขอแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับการแสดงข้อมูลถั่วเหลืองดัดแปรพันธุกรรมบนฉลาก ดังนี้ “ ๘.๒ if genetically modified soybean is used in the process, it shall be indicated in the label in accordance with national legislation consideration shall be given to the Compilation of Codex texts relevant to the labeling of foods derived from modern biotechnology (CAC/GL ๗๖-๒๐๑๑)” และตัดข้อกำหนด ๘.๓ ซึ่งเกี่ยวกับการแสดงแหล่งที่มาของน้ำมันถั่วเหลือง เนื่องจากมีระบุไว้แล้วในข้อกำหนดที่ ๔.๖ ของ General Standard for the labeling of prepackaged Foods นอกจากนี้ประเทศอินเดียขอเสนอให้แก้ไขการระบุชื่อจาก “Soy bean milk” เป็น “Soy bean beverage” เนื่องจากอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่ามีส่วนผสมของนม ซึ่งในที่ประชุมมีทั้งประเทศที่เห็นด้วยและไม่เห็นด้วยกับข้อเสนอของอินเดีย ที่ประชุมเห็นควรนำร่างมาตรฐานฯ นี้เสนอให้คณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ ภูมิภาคเอเชีย (CCASIA) พิจารณาในประเด็นดังกล่าวอีกครั้ง

๑.๔ ที่ประชุมให้ความเห็นชอบ ผ่านข้อกำหนดเรื่องฉลาก ให้ CAC รับรองร่างมาตรฐานที่ชั้นที่ ๕/๘ และชั้นที่ ๘ โดยไม่มีการแก้ไข รวม ๘ เรื่อง ได้แก่ Proposed Draft Regional Standard for Chanterelles (CCEURO), Draft Standard for Live Abalone and for Raw Fresh Chilled or Frozen Abalone for direct Consumption or for Further Processing (CCFFP), Draft revised



Standard for Avocado (CCFFV), Draft Standard for Pomegranate (CCFFV), Proposed Draft Standard for table Olives (CCPFV), Draft Guidelines on Formulated Complementary Foods for Older Infants and Young Children (CCNFSDU), Proposed Draft Regional Standard for Tempe (CCASIA), และ Proposed Draft Regional Standard for Date Paste (CCNEA)

## ๒) Implementation of the WHO Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health

๒.๑) Proposed draft revision of the Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims (CAC/GL ๒๓-๑๙๙๗): Additional claim conditions for Non-Addition of sodium salt

ที่ประชุมมีมติแก้ไขข้อกำหนดการกล่าวอ้างว่าเป็นอาหารที่ “ไม่มีการเติมเกลือโซเดียม (non-addition of sodium salt)” ดังนี้

(๑) เป็นอาหารที่ไม่มีการเติมเกลือโซเดียม,

(๒) เป็นอาหารที่ไม่มีส่วนประกอบที่มีการเติมเกลือโซเดียม เช่น ผักดอง ซอสถั่วเหลือง ปลาเค็ม น้ำปลา และ

(๓) เป็นอาหารที่ไม่มีส่วนประกอบที่มีเกลือโซเดียมอยู่ในธรรมชาติ เช่น สาหร่ายทะเล

นอกจากนี้มีการระบุข้อยกเว้นในรูปแบบของเชิงอรรถ (Footnote) ว่า ประเทศสมาชิกสามารถอนุญาตให้ใช้เกลือโซเดียมที่ไม่ใช่ โซเดียมคลอไรด์ ได้ เพื่อวัตถุประสงค์ทางเทคนิคในการผลิต แต่ทั้งนี้ ปริมาณโซเดียมรวมต้องไม่เกิน ๐.๑๒ กรัม/อาหาร ๑๐๐ กรัม

ข้อกำหนดข้างต้นจะระบุใน ข้อ ๗.๒ ของ Guidelines for Use of Nutrition and Health Claims โดยที่ประชุมเห็นชอบให้เสนอ CAC รับรองในขั้นที่ ๘ และประกาศเป็นมาตรฐานต่อไป

## ๒.๒) Proposed Amendment to the Guidelines on Nutrition Labelling

- ที่ประชุมเห็นชอบกับข้อเสนอของคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขา สาขาโภชนาการและอาหารมีวัตถุประสงค์พิเศษ (CCNFSDU) ที่ขอแก้ไขนิยามของ Nutrient Reference Values (NRVs) ในข้อ ๒.๖ ของ Guidelines on Nutrition Labelling โดยเสนอให้กำหนดนิยามของ Nutrient Reference Values-Requirements (NRVs-R) และ Nutrient Reference Values-Noncommunicable Disease (NRVs-NCD) แยกอย่างชัดเจน นอกจากนี้ที่ประชุมเห็นชอบให้แก้ไขข้อกำหนด ๓.๔: Presentation of nutrient content ในมาตรฐาน Guidelines on Nutrition Labelling ให้สอดคล้องกับนิยามของ NRVs ที่แก้ไขในข้อ ๒.๖

- ที่ประชุมเห็นควรให้มีการแก้ไข section ๖.๓ ที่เกี่ยวข้องกับ comparative claims โดยแยกข้อ ๖.๓.๑ (สำหรับ energy, macronutrient และ โซเดียม) และข้อ ๖.๓.๒ (สำหรับ micronutrients นอกเหนือจากโซเดียม) ให้ชัดเจน (ซึ่งเดิมกำหนดรวมไว้เป็นข้อเดียว คือ ๖.๓)

- ที่ประชุมเห็นชอบกับข้อเสนอของ CCNFSDU ที่ขอแก้ไข the General Principles for Establishing NRVs of Vitamins and Minerals for the general Population (Annex ของ Guidelines on Nutrition Labelling) โดย CCNFSDU ได้จัดทำ General Principles for Establishing NRV-NCD (section ๓.๒.๒ ของ Annex) รวมกับ the General Principles for Establishing NRVs of Vitamins and Minerals for the general Population ที่มีอยู่เดิม เนื่องจากเห็นว่าหลักการส่วนใหญ่นั้นคล้ายคลึงกัน แต่ขอแก้ไขด้านภาษาเล็กน้อยในข้อ ๓.๒.๑.๒ (ขอแก้ไขคำว่า “risk relationship” เป็น “risk”) และข้อ ๓.๒.๒.๑ (ขอแก้ไขคำว่า “CCNFSDU” เป็น “Codex Alimentarius Commission”)

- ที่ประชุมเห็นชอบให้ส่งข้อเสนอการแก้ไข Guidelines on Nutrition Labelling ข้างต้นให้ CAC รับรอง



### ๓) Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods

๓.๑) การอนุญาตใช้เอทิลีนเพื่อยับยั้งการเจริญเป็นต้นอ่อนในมันฝรั่งและหอมใหญ่อินทรีย์

ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มการอนุญาตใช้เอทิลีนเพื่อยับยั้งการเจริญเป็นต้นอ่อนในมันฝรั่งและหอมใหญ่อินทรีย์ ในตารางที่ ๒ : Substances for Plant Pest and Disease Control ของ Annex ๒: Permitted Substances for the Production of Organic Foods โดยระบุข้อกำหนดการใช้ ดังนี้

“Need recognized by the certification body or authority for sprout inhibition of stored potatoes and onions where varieties that have long dormancy characteristics are not available, or these varieties are not suits to local growing conditions. Must be used in a manner that minimizes exposure to operators and workers”

โดยเห็นชอบเสนอให้ CAC พิจารณาให้การรับรองในชั้นที่ ๕/๘

๓.๒) สัตว์น้ำและสาหร่ายอินทรีย์ (Organic aquaculture and seaweed)

ที่ประชุมพิจารณาแก้ไขร่างมาตรฐาน สัตว์น้ำและสาหร่ายอินทรีย์ ซึ่งกำหนดใน Annex ๑: Principles of Organic Production ของ Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods โดยมีการแก้ไขตามข้อเสนอของประเทศไทยในประเด็นต่างๆ ดังนี้

(๑) แก้ไขขอบข่ายของ seaweed ให้รวม algae ที่เจริญในน้ำจืด

(๒) แก้ไขระยะปรับเปลี่ยน (conversion period) ของสัตว์น้ำอินทรีย์จาก ๑ ปี เป็น ๑ รอบการผลิตสัตว์น้ำอินทรีย์

(๓) เพิ่มเติมการอนุญาตให้ใช้พ่อแม่พันธุ์สัตว์กลุ่มครัสเตเชียน (crustaceans) ที่จับจากธรรมชาติได้ หากไม่สามารถหาพ่อแม่พันธุ์ที่เป็นอินทรีย์ได้ (“For, in cases where original breeding stock is not available, wild caught parent stock may be used, provided that they are kept under organic management before breeding.”)

(๔) เพิ่มเติมข้อกำหนดด้านอาหารสำหรับสัตว์น้ำอินทรีย์ในระยะแรกให้อนุโลมให้มีการใช้วัตถุดิบที่ไม่เป็นอินทรีย์ได้ไม่เกิน ๒๐ % (“ For an implementation period to be set by competent authority, aquaculture animals will maintain their organic status, providing ๘๐% of feed calculated on a dry matter basic, is from organic sources produced in compliance with these Guidelines”)

(๕) เพิ่มรายการสารปรับปรุงบ่อสำหรับผลิตสัตว์น้ำอินทรีย์

อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นควรให้คงร่างมาตรฐานดังกล่าวไว้ที่ชั้นที่ ๓ เนื่องจากเวลาในการพิจารณาอย่างละเอียดไม่เพียงพอ

### ๔) Discussion Paper on Issues related to Date Marking

ที่ประชุมเห็นชอบกับข้อเสนอของนิวซีแลนด์ในการแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับการระบุวันที่บนฉลาก และเห็นควรเสนอให้ CAC รับรองเป็นงานใหม่ นอกจากนี้เห็นควรให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (electronic working group) หาก CAC มีมติรับรองเป็นงานใหม่ โดยมีผู้แทนนิวซีแลนด์เป็นประธาน และผู้แทนออสเตรเลียเป็นประธานร่วม เพื่อพิจารณายกร่างแก้ไขมาตรฐาน General Standard for the

Labelling of Prepackaged Foods (GSLPF) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการระบุวันที่บนฉลาก (โดยเฉพาะในส่วน  
ของนิยามของ date marking และ section ๔.๗: Date marking and storage instructions)

**๕) แนวทางการระบุฉลากสำหรับอาหารที่ได้จากพืชที่ผ่านกระบวนการ “ไบโอฟอตีฟิเคชัน”  
(Labelling of Food Derived from Crops Biofortified by Natural Selection)**

ที่ประชุมเห็นควรให้มีการกำหนดนิยามของ “ไบโอฟอตีฟิเคชัน” (biofortification) ให้ชัดเจนก่อนที่จะ  
พิจารณากำหนดแนวทางการระบุฉลาก โดยที่ประชุมเห็นควรเสนอให้ CCNFSDU พิจารณากำหนดนิยามดังกล่าว

**๖) เรื่องอื่นๆ**

๖.๑) ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้ประเทศอินเดียจัดทำ Discussion paper เกี่ยวกับ Labelling of  
non-retail containers เพื่อเสนอให้ CCFL พิจารณาความจำเป็นในการกำหนดมาตรฐานฉลากอาหาร  
สำหรับ non-retail containers ในการประชุมครั้งต่อไป

๖.๒) กำหนดการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขา ฉลากอาหาร ครั้งต่อไป กำหนดจัดประชุม  
ประมาณเดือนตุลาคม ๒๕๕๗ ณ ประเทศแคนาดา

**ข้อคิดเห็น**

๑) การเพิ่มเรื่องการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์ ใน Guidelines for the Production, Processing,  
Labelling and Marketing of Organically Procedure Foods นั้น เป็นเรื่องที่สำคัญกับประเทศไทยมาก โดย  
ประเทศไทยเข้าร่วมยกร่างมาตรฐานครั้งนี้ด้วย ซึ่งจากผลการประชุมจะเห็นว่าที่ประชุมแก้ไขร่างมาตรฐานตาม  
ข้อเสนอของประเทศไทยหลายประเด็น อย่างไรก็ตามร่างมาตรฐานดังกล่าวยังคงไว้ที่ชั้นที่ ๓ และจะเวียนให้  
ประเทศสมาชิกให้ความเห็นอีกครั้ง มกอช. จะได้ประสานผู้ผลิตสัตว์น้ำอินทรีย์ในประเทศไทย กรมประมงและ  
หน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมข้อมูลวิทยาศาสตร์ในการตอบข้อสงสัยและเหตุผลความจำเป็นของข้อเสนอ  
ของประเทศไทย และอาจศึกษาเพิ่มเติม หากจำเป็น เพื่อเตรียมให้ข้อคิดเห็นและเป็นท่าทีของประเทศไทยต่อไป

๒) กระบวนการไบโอฟอตีฟิเคชัน เป็นกระบวนการที่สำคัญของประเทศไทย เนื่องจากมีการ  
พัฒนาการผลิตพืชที่มีปริมาณสารอาหารสูงกว่าพืชพันธุ์ปกติโดยวิธีการปรับปรุงพันธุ์ ตัวอย่างเช่น ข้าวที่มีธาตุ  
เหล็กสูง มกอช. จะติดตามการทำงานของ Codex ในเรื่องนี้อย่างใกล้ชิด และนำประเด็นหารือกับหน่วยงานที่  
เกี่ยวข้องต่อไป