

สรุปสาระสำคัญการประชุม  
Codex Committee on Milk and Milk Products (CCMMP) ครั้งที่ 9  
ระหว่างวันที่ 1 - 5 กุมภาพันธ์ 2553  
ณ เมืองไอค์แลนด์ ประเทศนิวซีแลนด์

---

การประชุมคณะกรรมการวิชาการ Codex สาขานมและผลิตภัณฑ์นม (CCMMP) ครั้งที่ 9 และการประชุมคณะทำงานเกี่ยวกับนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม ระหว่างวันที่ 31 ม.ค. - 5 ก.พ. 2553 เมืองไอค์แลนด์ ประเทศนิวซีแลนด์ มีผู้เข้าร่วมประชุม 112 คนจาก 34 ประเทศ และ 5 องค์การระหว่างประเทศ โดยมี Dr. Steve Hathaway ประเทศนิวซีแลนด์ เป็นประธาน สรุปผลการประชุมที่สำคัญได้ดังนี้

1. มาตรฐานสินค้าที่มีการอ้างอิงข้อกำหนดในลักษณะ Voluntary application

เนื่องจาก Codex Alimentarius Commission (CAC) เห็นควรให้ทบทวนมาตรฐานสินค้าที่เกี่ยวข้องที่มีการอ้างอิงข้อกำหนดในลักษณะที่นำข้อกำหนดไปใช้โดยสมัครใจ (Voluntary application) ซึ่งมาตรฐานสินค้า ด้านผลิตภัณฑ์นม 13 มาตรฐาน เช่น นมผง ไขมันนม เคซีน (Edible casein) และเนยแข็งบางประเภท มีข้อกำหนดที่ระบุให้ใช้ตามความสมัครใจ กำหนดไว้ใน Annex ในเรื่องนี้ที่ประชุมส่วนใหญ่ รวมถึงประเทศไทย เห็นว่าข้อมูลที่มีอยู่ใน Annex นั้นมีประโยชน์ ควรให้คงอยู่ที่ประชุมจึงมีมติให้แก้ไขหัวข้อ และข้อความบทนำใหม่ โดยตัดข้อความ Voluntary application ออก และยังคงความหมายลักษณะเดิม โดยขณะที่ประเทศสหรัฐอเมริกา สนับสนุนให้ตัดข้อกำหนดใน Annex ออกทั้งหมด เนื่องจากสับสนในการนำไปปฏิบัติโดยภาครัฐและอาจทำให้เกิดความไม่เป็นธรรมทางการค้าได้ ในที่สุดที่ประชุมเห็นชอบให้คงข้อกำหนดดังกล่าวไว้ในภาคผนวก โดยปรับหัวข้อและข้อความนำเป็นดังนี้

Appendix

Additional Information

“The additional Information below does not affect the provisions in the preceding sections, which are those that are essential to the product identity, the use of the name of the food and the safety of the food”

ทั้งนี้ประเทศสหรัฐอเมริกา, ออสเตรเลีย, แคนาดา, อินเดีย, ญี่ปุ่น, เม็กซิโก, นิวซีแลนด์ และอุรุกวัย ได้ขอสงวนท่าทีในเรื่องนี้ นอกจากนี้ประเทศไทย อุรุกวัย ได้สนับสนุนให้มีการทบทวนมาตรฐานข้างต้น เนื่องจากประกาศใช้นานแล้ว

2. ร่างมาตรฐานนมเปรี้ยวพร้อมดื่ม (Draft Amendment to the Codex Standard for Fermented Milk Pertain to Drink Based on Fermented Milk.

การกำหนดนิยามผลิตภัณฑ์ที่ประชุมเห็นชอบในการกำหนดปริมาณขั้นต่ำของ Fermented Milk ที่ 40% ซึ่งประเทศเยอรมนี, ออสเตรเลีย, คอสตาริกา, สวิสเซอร์แลนด์ และอุรุกวัย ขอสงวนท่าทีในเรื่องนี้ ทั้งนี้ประเทศบราซิลเห็นว่าควรกำหนดปริมาณ dairy ingredient ขั้นต่ำที่ 50% ด้วย จึงได้ขอสงวนท่าทีในประเด็นนี้เช่นกัน

การระบุผลสำหรับผลิตภัณฑ์นี้ได้ปรับปรุงแก้ไขให้ชัดเจนขึ้น โดยเน้นให้มีการระบุถึงเปอร์เซ็นต์น้ำที่เติมเข้าไป (added water) และปริมาณ fermented milk ที่ใช้ว่า 40% หรือ 50% เพื่อให้ผู้บริโภคได้ข้อมูลที่ชัดเจนขึ้น (ทั้งนี้ในเรื่องนี้มีการกำหนดอยู่แล้วในมาตรฐาน Codex General Standard for the Labeling of Prepackaged Foods (Codex Stan 1-1985))

หัวข้อ Food additive ที่ประชุมเห็นควรให้เพิ่ม CO<sub>2</sub> (Carbon dioxide) ในระดับ GMP เป็น packaging gases แล้วที่ประชุมเห็นชอบให้เสนอร่างมาตรฐานที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วต่อ CAC ครั้งที่ 33 รับรองในขั้นที่ 8 และรวมเข้าอยู่ใน Codex Standard for Fermented Milks โดยเสนอ Codex สาขาที่เกี่ยวข้องรับรองเรื่อง Labeling และ Additive

### 3. รายงานคณะกรรมการเกี่ยวกับร่างมาตรฐาน processed cheese (Report of the Physical Working Group on the Proposed Draft Standard for processed cheese)

ที่ประชุมรับทราบรายงานคณะกรรมการว่าไม่สามารถดำเนินการจัดทำร่างมาตรฐาน processed cheese ได้เนื่องจากมีหลายข้อกำหนดที่ไม่สามารถตกลงกันได้ ดังนั้นที่ประชุมจึงเห็นควรหยุดดำเนินการในเรื่องนี้ และยังได้เห็นชอบให้เสนอ CAC ครั้งที่ 33 ให้ยกเลิกมาตรฐานที่เกี่ยวข้องเนื่องจากไม่ทันสมัย และไม่ได้มีการใช้ในอุตสาหกรรมในปัจจุบันจำนวน 3 เรื่อง ได้แก่

- Codex General Standard for Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (Codex Stan 286-1978)

- Codex General Standard for Process(ed) Cheese Preparations (Process(ed) Cheese Food and Process(ed). Cheese Spread) (Codex Stan 287-1978)

- Codex General Standard for Named Variety Process(ed) Cheese and Spreadable Process(ed) Cheese (Codex Stan 285-1978) ทั้งนี้ผู้แทนประเทศอินเดียได้ขอสงวนท่าทีในเรื่องนี้

### 4. ค่าปริมาณสูงสุดของ Annatto Extracts

การกำหนดค่าปริมาณสูงสุด (ML) ของ annatto extracts norbixin (INS160b (ii)) ในมาตรฐาน cheese แต่ละประเภทที่ประชุมเห็นชอบกับค่าปัจจุบันของ annatto extracts norbixin

### 5. คณะทำงานร่วม IDF/ISO ด้านวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง

ปัจจุบัน IDF ได้ร่วมกับ ISO จัดทำและปรับปรุงวิธีวิเคราะห์สำหรับนมและผลิตภัณฑ์นม ซึ่งการประชุมครั้งที่แล้ว ขอให้ IDF/ISO ร่วมกันพิจารณาทบทวนวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่างเสนอที่ประชุม CCMMP ในครั้งนี้

ที่ประชุมครั้งนี้ พิจารณาแล้วได้ปรับแก้ไขวิธีวิเคราะห์ให้ทันสมัย และได้พิจารณาประเด็นคำถามจาก CCMAS เกี่ยวกับวิธีวิเคราะห์ salt in butter (ISO 1738/IDF 12:2004) เป็น Type III

ประเทศไทยได้เสนอถึงกรณีข้อกำหนดวิธีวิเคราะห์ และหลักการของวิธีวิเคราะห์ ที่มีความไม่สอดคล้องกันในหลาย ๆ ประเด็น ซึ่งที่ประชุมเห็นด้วยแต่เนื่องจากเวลาจำกัด และการดำเนินการในเรื่องนี้ใช้เวลามาก ที่ประชุมจึงได้บันทึกในเรื่องนี้ไว้ว่ามีความจำเป็นต้องดำเนินการ โดยให้คงรูปแบบเดิมไว้ก่อน อีกทั้งที่ประชุมได้ปรับแก้ไขหลักการวิเคราะห์ milk solid not fat (MSNF) ในผลิตภัณฑ์ประเภท นมข้นหวาน แผลงไขมัน ตามข้อเสนอของไทย และได้เพิ่มเติมการอ้างอิงวิธีวิเคราะห์ AOAC ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ใน codex stan 243-1993 แล้วเห็นชอบให้เสนอ CCMAS และ CAC รับรองต่อไป

## 6. ความไม่สอดคล้องกันในเรื่องวัตถุเจือปนอาหารของมาตรฐานนมและผลิตภัณฑ์นม

ที่ประชุมพิจารณาบททวนรายการ food additive ใน 29 มาตรฐาน ในเรื่องความไม่สอดคล้องและแก้ไข class name และ INS number ให้ถูกต้อง และในมาตรฐาน cheese แต่ละประเภทยังมีการแก้ไขข้อกำหนดค่า sodium nitrate และ potassium nitrate ที่ไม่สอดคล้องกันแตกต่างกันเล็กน้อย จึงทบทวนค่าให้สอดคล้องกันที่ 35 mg/kg และมีประเด็นอื่นๆ เพิ่มเติมดังนี้

- group additives บางชนิดที่ยังไม่ได้รับการประเมินโดย JECFA ซึ่งที่ประชุมไม่มีเวลาดำเนินการ จึงให้คงไว้ก่อน

- ความไม่สอดคล้องกันในเรื่อง functional class เนื่องจาก sodium gluconate (INS 576) ในมาตรฐาน unripen cheese เป็น stabilizer/thickener ซึ่งไม่ได้เป็น function ที่ระบุอยู่ใน GL 36-1989 จึงเห็นควรเสนอให้ CCFA พิจารณากำหนด sodium gluconate เป็น stabilizer/thickener เพิ่มเติม

- เห็นชอบให้นำเรื่อง food additive ที่ได้รับการทบทวนปรับปรุงเสนอต่อ CCFA และ CAC พิจารณารับรองต่อไป

- ให้แจ้ง CCFA เกี่ยวกับ ชนิดของ lycopene ในมาตรฐาน fermented milk ที่กำหนดค่า ML 500 mg/kg ว่าเป็น Lycopene (synthetic)(INS 160d(i)) ; lycopene tomato (INS 160 d(i)) และ lycopene (Blakeslea trispora)(INS 160 d (iii)) ประกอบด้วยเหตุผลด้านเทคนิค ซึ่งสหภาพยุโรปได้คัดค้านค่าที่สูงนี้ จึงให้ขอความชัดเจนจาก JECFA

## 7. ความสอดคล้องของ รูปแบบใบรับรองการส่งออกระหว่างรูปแบบใบรับรองที่จัดทำสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมกับรูปแบบทั่วไปของใบรับรอง

เนื่องจากมีข้อแตกต่างกันระหว่างรูปแบบใบรับรองการส่งออกสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมที่จัดทำโดย CCMMP และรูปแบบทั่วไปของใบรับรองที่จัดทำโดย CCFIC ซึ่งที่ประชุมเห็นความจำเป็นว่าควรให้คงรูปแบบใบรับรองสำหรับนมและผลิตภัณฑ์นมไว้โดยปรับปรุงแก้ไขเพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบทั่วไป ดังนี้

- เพิ่มการอ้างอิงว่าให้ใช้ร่วมกันกับ Codex Guidelines for the Design, Production, Issuance and the Use of Generic Certificate (CAC/GL 38-2001) ในหัวข้อบทนำและแยกหัวข้อขอบข่ายออก

- ได้ให้กำหนด ความหมาย Country of origin ดังนี้ name of the country in which the products were produced and/or manufactured”.

ปรับปรุงหลายๆ หัวข้อในรูปแบบ เช่น “country of dispatch”, “name of the product”, “nature of the product”, “date of manufacture”, “date of minimum durability” and “attestation” โดยจัดทำให้เฉพาะเจาะจงกับนมและผลิตภัณฑ์นม

- มี footnote ขยายความสำหรับ “Date of manufacture” ว่า “If required by the importing country” และ “Date of minimum durability”. ว่าเป็นไปตามหัวข้อ 4.7.1 ของมาตรฐานว่าด้วยเรื่องทั่วไปเกี่ยวกับฉลาก แล้วได้มีข้อสังเกตไว้ว่า ให้ CCFIC คำนึงถึงความเฉพาะเจาะจงด้านนมและผลิตภัณฑ์นม เมื่อมีการทบทวนรูปแบบทั่วไปใบรับรอง

ที่ประชุมเห็นชอบให้เสนอ Model export certificate for milk and milk product ที่ปรับปรุงแก้ไขแล้ว ให้ CAC ครั้งที่ 33 รับรองต่อไป

#### 8. ข้อเสนอการจัดทำ new work

- ที่ประชุมไม่สนับสนุนข้อเสนอของประเทศอียิปต์ในการขอเสนอจัดทำมาตรฐาน soft cheese เป็นงานใหม่
- ประเทศตุรกี เสนอปรับปรุงมาตรฐานนมเปรี้ยว (fermented milk) ให้ครอบคลุม yogurt หลากหลายชนิดมากขึ้นให้เป็นงานใหม่ เนื่องจากปัจจุบันมีความนิยม yogurt ที่เป็นธรรมชาติ ไม่ใส่ วัตถุเจือปน มีปริมาณโปรตีนและ dry matter ที่สูงขึ้น ซึ่งที่ประชุมไม่สนับสนุนข้อเสนอของประเทศตุรกีและเห็นว่าควรพิจารณาการจัดทำเป็นมาตรฐานระดับภูมิภาค

#### 9. การทบทวนข้อกำหนดในหัวข้อ contaminants ในมาตรฐานนมและผลิตภัณฑ์นม

IDF ได้เตรียมเอกสารข้อเสนอ ข้อมูลเพื่อทบทวนข้อกำหนดหัวข้อ contaminant ในมาตรฐานนมให้สอดคล้องกันและถูกต้องตามวิชาการตามมติของ CAC ครั้งที่ 32 ซึ่งหากคณะกรรมการใดจำเป็นต้องปรับปรุงแก้ไข (ข้อกำหนดในหัวข้อนี้ procedural manual ได้มีกำหนดเป็นรูปแบบไว้แล้วสำหรับ สารตกค้างจากยาสัตว์ สารพิษตกค้าง สารปนเปื้อนและ toxin) ทั้งนี้ IDF เห็นว่ารูปแบบที่กำหนดไว้นั้นไม่เหมาะกับนมและผลิตภัณฑ์นม

ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นชอบตามข้อเสนอแก้ไขหัวข้อ contaminant (ในมาตรฐานนมและผลิตภัณฑ์นมที่เกี่ยวข้องทั้งหมด) ของ IDF โดยภายใต้หัวข้อ contaminant ประเด็นสำคัญได้ปรับแก้ไขโดยเปลี่ยนแปลงให้มีการกำหนดสารตกค้างจากยาสัตว์และสารพิษตกค้างในน้ำนมรวมถึงส่วนประกอบอื่น เช่น น้ำมันพืช ก่อนที่จะนำไปเข้ากระบวนการ (milk used in manufacture) ซึ่งประเทศไทยไม่สนับสนุนการแก้ดังกล่าวและได้ขอสงวนท่าทีในเรื่องนี้เนื่องจากเห็นว่า เป็นข้อกำหนด contaminant ในมาตรฐานสินค้า ดังนั้น contaminant ทั้ง 3 ประเภทควรกำหนดในลักษณะที่เป็นสินค้า ไม่ใช่ในน้ำนมหรือส่วนประกอบอื่นก่อนเข้ากระบวนการ

#### 10. การทบทวน Guideline on Measurement Uncertainty

เนื่องจาก CCMAS อยู่ระหว่างทบทวน Guideline on Measurement Uncertainty ซึ่งเกี่ยวข้องกับการชักตัวอย่างที่ทำให้เกิดความคลาดเคลื่อนและมีผลกับการรับหรือไม่รับ lot สินค้า โดยที่ประชุมเห็นควรเสนอแนะ CCMAS ว่า แผนการชักตัวอย่างควรอยู่บนหลักการทางสถิติที่ยืนยันความใช้ได้ว่าเป็นไปตามข้อกำหนดที่มีความเป็นธรรมในการค้าระหว่างประเทศ และ measurement uncertainty ที่ใช้เป็นแนวทางในการประเมินสินค้านั้น ควรคำนึงถึงความเฉพาะเจาะจงของสินค้านมและผลิตภัณฑ์นมเป็นอย่างดี

11. ที่ประชุมเห็นว่าคณะกรรมการนี้ดำเนินการเสร็จภารกิจตามที่ได้รับมอบหมายจาก CAC แล้ว จึงมีมติหยุดการดำเนินงานของคณะนี้ไว้ จนกว่าจะถึงเวลาที่ CAC เห็นควรให้ดำเนินงานใหม่ โดยระหว่างนี้เรื่อง food additive จะนำไปพิจารณาใน CCFA