สรุปผลการประชุม Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) ครั้งที่ ๒๔

การประชุม Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) ครั้งที่ ๒๔ มีผู้เข้าร่วมประชุมทั้งสิ้น จำนวน ๑๐๑ คน จากประเทศสมาชิก ๔๐ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และผู้สังเกตการณ์จาก องค์กรระหว่างประเทศ ๕ องค์กร โดยมี Ms. Noraini Mohd Othman, Senior Director of Food Safety and Quality, Ministry of Health เป็นประธานการประชุมดังกล่าว สาระสำคัญของการประชุม สรุปดังนี้

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์และคณะกรรมการโคเด็กซ์ รายสาขา

Codex Strategic Plan 2014-2019

ที่ประชุมพิจารณา Codex Strategic Plan 2014-2019 โดยเห็นชอบให้มีการแก้ไข กิจกรรมในข้อ ๑.๑.๑ และ ๒.๑.๓

Standard on Olive and Olive Pomace Oil (Codex Stan 33-1981)

คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวิธีวิเคราะห์และซักตัวอย่าง (Codex Committee on Method of Analysis and Sampling (CCMAS)) ขอให้ CCFO พิจารณาความเท่าเทียมของวิธีวิเคราะห์ COI/T.20/doc No 30-20313 กับ ISO 12228:1999 ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรให้แจ้งตอบ CCMAS ดังนี้ วิธีวิเคราะห์ ISO 12228 :1999 ได้ยกเลิกแล้ว และให้ใช้วิธีใหม่ ISO12228:2014 และ ISO 12228-2 สำหรับวิธีวิเคราะห์ ISO 12228-2:2014 และ COI/T.20/Doc มีความเท่าเทียมกัน นอกจากนี้ The American Oil Chemists' Society (AOCS) ให้ข้อสังเกตว่าวิธีวิเคราะห์ ISO 12228-2:2014 เป็นวิธีที่ เหมาะสมในการวิเคราะห์ erythodiol และ uvaol (หรือสารสเตอรอลอื่นๆ) ซึ่งการรายงานผลมีความ แตกต่างจากวิธี ISO12228-1 และวิธีวิเคราะห์อาจไม่เท่าเทียมกัน

วิธีวิเคราะห์ relative density ตาม IUPAC method

AOCS ให้ข้อมูลว่าวิธีวิเคราะห์ relative density ตาม ISO 6883:2007 มีความเท่า เทียมกับวิธี AOCS Cc 10C-95

๒. มาตรฐานที่ให้เสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕ ร่างมาตรฐานน้ำมันปลา

ที่ประชุมพิจารณาข้อเสนอของคณะทำงาน (Physical Working Group (PWG)) เรื่อง น้ำมันปลาแล้ว เห็นชอบให้มีการแก้ไขร่างมาตรฐานน้ำมันปลา ดังนี้

- หัวข้อ ๒ Description ที่ประชุมเห็นชอบกับข้อเสนอของคณะทำงาน (Physical Working Group (PWG)) เรื่อง น้ำมันปลา ที่เห็นว่าการผลิตน้ำมันปลาที่ยังไม่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ (crude fish oil) เป็นขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการผลิตน้ำมันปลาที่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ (refined fish oil) จึงควร ย้ายคำจำกัดความของน้ำมันปลาที่ยังไม่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ ในหัวข้อ ๒.๗ crude fish oil และ refined fish oil ไประบุในส่วนบทนำของ Description เพื่อเป็นการอธิบายขั้นตอนการผลิตก่อนที่จะระบุชนิดของ น้ำมันปลาที่ครอบคลุมโดยมาตรฐานฉบับนี้ เนื่องจากสหภาพยุโรปไม่เห็นด้วยกับการรวมน้ำมันปลาที่ยังไม่ ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ในมาตรฐานน้ำมันปลาเนื่องจากเป็นขั้นตอนหนึ่งในกระบวนการผลิต

นอกจากนี้ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มชนิดของน้ำมันปลาตามชนิดปลาที่เป็นไปตามเกณฑ์ปริมาณ การค้าระหว่างประเทศสูง ในหัวข้อ ๒.๑.๓ Krill oil, ๒.๑.๔ Menhaden oil และ ๒.๑.๕ Salmon oil

- หัวข้อ ๒.๕ Concentrated Fish Oils และ ๒.๖ Concentrated Fish Oils Ethyl Esters ให้เพิ่มคำอธิบายและระบุความเข้มข้นของ fatty acid, EPA และ DHA

- ตารางที่ ๑ ข้อกำหนดของ fatty acid ในน้ำมันปลา ซึ่งได้มีการรวบรวมข้อมูลจาก ประเทศสมาชิก ทั้งนี้ ข้อมูล fatty acid น้ำมันจากปลาทูน่า ได้รวมข้อเสนอของประเทศไทยแล้ว
- หัวข้อ ๓.๒ Quality Parameters ที่ประชุมเห็นว่า total oxidation of oil (ToTox value) ซึ่งคำนวณมาจากค่า peroxide และ anisidine ≤26 เป็นค่ากำหนดที่เหมาะสมในการแสดงถึง คุณภาพของน้ำมันปลา มีความสอดคล้องกับการปฏิบัติทางการค้า และคุ้มครองผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ ที่ประชุมเห็นว่าการใช้ spectrophotometry ในการวิเคราะห์ anisidine อาจจะไม่เหมาะสมกับ krill oil เนื่องจากมีสาร astaxanthin สูง ทั้งนี้ astaxanthin เป็นรงควัตถุสีแดงจึงอาจส่งผลต่อค่าที่อ่านได้และ เห็นควรระบุปริมาณ Omega 3 ในฉลากด้วย ทั้งนี้ ประเทศซูดานขอขอสงวนท่าที (reservation) สำหรับ ค่า anisdine และ Totox
- หัวข้อ ๔ Food Additives ที่ประชุมเห็นชอบรายการวัตถุเจือปนอาหารตาม GSFA และให้เปลี่ยน ascorbyl palmitate (INS 304) เป็น ascorbyl esters (INS 304,305) เพื่อให้สอดคล้อง ตาม GSFA รวมทั้งให้ลด maximum level ของ tocopherol (INS 307a, b, c) เป็น ๖,००० mg/kg และเสนอให้ CCFA พิจารณาต่อไป
- หัวข้อ & Contaminant ที่ประชุมเห็นชอบให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาสารปนเปื้อนใน อาหาร (Codex Committee on Contaminants in Food (CCCF)) พิจารณากำหนดปริมาณตะกั่วและ สารหนูในน้ำมันปลา เมื่อการจัดทำมาตรฐานน้ำปลาแล้วเสร็จ
- หัวข้อ ๗ Labelling ที่ประชุมเสนอให้พิจารณาระบุปริมาณวิตามินเอและวิตามินดีใน น้ำมันตับปลา และปริมาณ EPA และ DHA ในน้ำมันปลา ในการประชุมครั้งต่อไป
- หัวข้อ ๘ Methods of Analysis and Sampling ที่ประชุมเห็นว่าวิธีการสุ่มตัวอย่าง ในน้ำมันจากไขมันสัตว์และไขมันพืชสามารถใช้กับน้ำมันปลาได้ และเห็นชอบให้วิธีวิเคราะห์ตาม AOAC และ ISO โดยให้เพิ่มวิธีวิเคราะห์ phospholipids และเห็นชอบให้เสนอ CCMAS พิจารณาต่อไป ทั้งนี้ ประเทศสเปนขอสงวนท่าที (reservation) สำหรับวิธีวิเคราะห์ acidity ในข้อ ๘.๕

การแก้ไขมาตรฐานไขมันและน้ำมันบริโภคที่ประกาศเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศแล้ว รายการสารที่ยอมให้ใช้ในพาหนะขนส่งก่อนการใช้ขนส่งน้ำมันบริโภค

ที่ประชุมรับรองรายการสารที่ยอมให้ใช้ในพาหนะขนส่งก่อนการใช้ขนส่งน้ำมันบริโภค จำนวน ๙๓ รายการ ข้อเสนอให้ FAO/WHO ประเมินความปลอดภัยและลำดับความสำคัญ จำนวน ๒๓ รายการ และตัดออก ๑ รายการ เนื่องจากปัจจุบันไม่มีการขนส่ง และให้เสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ ครั้งที่ ๓๘ รับรองรายการสารที่ยอมให้ใช้ในพาหนะขนส่งก่อนการใช้ขนส่งน้ำมันบริโภคและนำไประบุไว้ใน Appendix 2: List of Acceptable Previous Cargoes in CAC/RCP 36-1987 โดยให้เลขานุการ โคเด็กซ์จัดทำหนังสือเวียนสอบถามประเทศสมาชิกและองค์กรสากลต่างๆ เพื่อรวบรวมรายชื่อสารที่ขนส่ง โดยพาหนะขนส่งก่อนการนำมาใช้ขนส่งน้ำมันบริโภคที่มีการขนส่งในปัจจุบัน เพื่อรวบรวมเป็นข้อมูลสำหรับ การประชุมครั้งต่อไป

การระบุข้อความการนำมาตรฐานไปใช้แบบสมัครใจในมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์

ที่ประชุมเห็นชอบกับการระบุข้อความการนำมาตรฐานไปใช้แบบสมัครใจ ที่ระบุว่าผลิตภัณฑ์ ที่มีคุณภาพตามข้อกำหนดด้านคุณภาพหลักของมาตรฐาน ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดเพิ่มเติมใน ภาคผนวก ยังถือว่าเป็นไปตามมาตรฐานในมาตรฐานน้ำมันและไขมันบริโภคของโคเด็กซ์ จำนวน ๔ เรื่อง คือ น้ำมันพืช น้ำมันมะกอก น้ำมันจากสัตว์ และน้ำมันและไขมันที่ไม่มีมาตรฐานเฉพาะ โดยให้เลขานุการโค เด็กซ์เวียนเอกสารขอข้อคิดเห็นจากประเทศสมาชิกประเด็นข้อเสนอให้ระบุค่าความเป็นกรดและค่าเพอร์ ออกไซด์ในส่วนหลักของมาตรฐาน และตั้งคณะทำงานพิจารณาแนวทางการรวมข้อกำหนดสำหรับ desmethylsterols และ tocopherols and tocotrienols ในส่วนเนื้อหาหลักของมาตรฐาน

๔ มาตรฐานที่เสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองเป็นงานใหม่

ข้อเสนอการขอแก้ไของค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันถั่วลิสง

ที่ประชุมเห็นชอบกับงานใหม่เรื่องการแก้ไของค์ประกอบของกรดไขมันอิสระและ องค์ประกอบด้านคุณภาพอื่นๆ ของน้ำมันถั่วลิสง ในมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์ (Codex Standard for Named Vegetable Oil (CODEX SATN 210-1999)) ให้คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองต่อไป โดย ให้ประเทศอาร์เจนตินาเป็นประธานคณะทำงานในการจัดทำร่างเพื่อเสนอที่ประชุมครั้งต่อไปพิจารณา

ข้อเสนอการจัดทำข้อกำหนดองค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันปาล์มชนิด high oleic acid (OxG)

ที่ประชุมเห็นซอบกับงานใหม่เรื่องข้อกำหนดองค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันปาล์มชนิด high oleic acid (OxG) ในมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์ โดยมีประเทศโคลัมเบียเป็นประธาน คณะทำงานอิเลกทรอนิกส์ร่วมกับประเทศเอกวาดอร์ในการจัดทำร่างเพื่อเสนอที่ประชุมครั้งต่อไปพิจารณา

ข้อเสนอการแก้ไขระดับของ Campesterol ในมาตรฐานน้ำมันมะกอก

ที่ประชุมมีข้ออภิปรายอย่างกว้างขวาง เนื่องจากเป็นประเด็นที่เป็นข้อขัดแย้งมาเป็น ระยะเวลาที่ยาวนานระหว่างกลุ่มผู้ผลิตน้ำมันมะกอกในแถบเมดิเตอร์เรนียน และกลุ่มผู้ผลิตน้ำมันมะกอก ในภูมิภาคใหม่ โดยที่ประชุมใช้หลักการประนีประนอม จนมีข้อสรุปให้มีการปรับปรุงเนื้อหาบางส่วนของ project document เพื่อเสนอให้คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ครั้งที่ ๓๘ รับรองข้อเสนอการแก้ไขระดับ Campesterol ใน Section 3 ของมาตรฐานน้ำมันมะกอก (Standard for Olive and Olive Pomace Oil(CODEX STAN 33-1988)) และเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเลกทรอนิกส์ (Electronic Working Group (eWG)) เพื่อดำเนินการต่อในการจัดทำร่างข้อแก้ไขระดับ Campesterol โดยมีประเทศอาร์เจนตินา ซึ่งเป็นสมาชิกของ International Olive Council (IOC) เป็นประธานคณะทำงานร่วมกับประเทศ ออสเตรเลียและอิตาลี

๔. มาตรฐานที่ให้ปรับปรุงข้อเสนอเพื่อพิจารณาการจัดทำงานใหม่ในการประชุมครั้งต่อไป

ข้อเสนอการแก้ไขปริมาณ oleic acid และ linoleic acid ในน้ำมันเมล็ดทานตะวัน

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเลกทรอนิกส์ โดยมีประเทศอาร์เจนตินาร่วมกับ ประเทศบราซิล เพื่อจัดร่างข้อเสนอในการแก้ไขปริมาณกรดโอเลอิคและไลโนเลอิคในน้ำมันเมล็ดทานตะวัน รวมถึงองค์ประกอบด้านคุณภาพอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป

ข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานน้ำมันสกัดเย็น (Cold Pressed Oils)

ที่ประชุมเห็นชอบให้ตั้งคณะทำงานอิเลกทรอนิกส์ โดยมีประเทศอิหร่านเป็นประธาน คณะทำงานเพื่อจัดทำร่างข้อเสนอในการเพิ่ม walnut oil, almond oil, hazelnut oil, pistachio oil, flaxseed oil และ avocado oil ในมาตรฐาน Standard for Named Vegetable Oil (CODEX SATN 210-1999)

มาตรฐานที่ไม่ผ่านการพิจารณา/ยุติการพิจารณา

ข้อเสนอการแก้ไข Code of Practice for the storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk (CAC/RCP 36 – 1987)

ที่ประชุมไม่รับรองข้อเสนอการแก้ไขมาตรฐานระหว่างประเทศที่ประกาศใช้แล้วเรื่องนี้ ใน ประเด็นข้อเสนอให้ตัดข้อความ section 2.1.3 และหมายเหตุในภาคผนวก ๓ ที่ระบุว่าหากสารที่ไม่อยู่ใน รายการตามภาคผนวก ๒ และ ๓ ให้ขึ้นกับข้อตกลงของหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่รับผิดชอบของประเทศ ผู้นำเข้าเนื่องจากโคเด็กซ์อยู่ระหว่างพิจารณาทบทวนรายชื่อสารที่ยอมให้ใช้ได้ระหว่างการขนส่งไขมันและ น้ำมันบริโภคในภาคผนวก ๒ ซึ่งการคงข้อความไว้จะทำให้เกิดความยืดหยุ่นในทางปฏิบัติ

ข้อเสนอการเพิ่มมาตรฐานน้ำมันถั่วเหลืองชนิด oleic acid สูง

ที่ประชุมยุติการพิจารณาข้อเสนอการจัดทำงานใหม่ เรื่อง การเพิ่มมาตรฐานน้ำมัน ถั่วเหลืองชนิดโอเลอิคสูง ในมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์ เนื่องจากยังไม่มีข้อมูลการค้า

ข้อเสนอการเพิ่มมาตรฐานน้ำมันทานตะวันชนิด stearic และ oleic acid สูง

ที่ประชุมยุติการพิจารณาข้อเสนอการจัดทำงานใหม่ เรื่อง การเพิ่มมาตรฐานน้ำมัน ทานตะวันชนิดสเตียริคและโอเลอิคสูงในมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์ เนื่องจากประเทศอาร์เจนตินาไม่ส่ง เอกสารให้ที่ประชุมพิจารณา

ข้อเสนอการแก้ไขระดับของ Delta-7-Stigmastenol ในมาตรฐานน้ำมันมะกอก

ที่ประชุมยุติการพิจารณาข้อเสนอการจัดทำงานใหม่เรื่องนี้เนื่องจากประเทศอาร์เจนตินาไม่ ส่งเอกสารให้ที่ประชุมพิจารณา

๗. เรื่องอื่นๆ

- เห็นชอบให้ประเทศมาเลเซียจัดทำข้อเสนอในการจัดทำงานใหม่ เรื่อง การใช้ค่ากรดไขมัน อิสระแทนค่าความเป็นกรดในการตรวจสอบคุณภาพทางเคมีของน้ำมันจากเนื้อในเมล็ดปาล์ม(palm kemel oil)
- เห็นชอบให้ประเทศออสเตรเลียจัดทำข้อเสนอเพื่อเพิ่มไขมันวัวที่ยังไม่ผ่านการทำให้ บริสุทธิ์ (unrefined edible tallow) ในมาตรฐานไขมันสัตว์ (Standard for Animal Fats-CODEX SATN 211-1999)
- เห็นชอบให้ประเทศอินเดียจัดทำข้อเสนอการจัดทำงานใหม่เรื่อง ข้อเสนอให้ระบุ หมาย เหตุ (Footnote) ท้ายตารางองค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันรำข้าวมาตรฐานน้ำมันพืชของ โคเด็กซ์ว่าครอบคลุมน้ำมันรำข้าวที่ยังไม่ผ่านการทำให้บริสุทธิ์ (crude rice bran oil)

๓. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

กำหนดการประชุม CCFO ครั้งที่ ๒๕ กำหนดจัดที่ประเทศมาเลเชีย ระหว่างวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ถึง ๓ มีนาคม ๒๕๖๐