

การประชุม Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) ครั้งที่ ๓
ระหว่างวันที่ ๕ – ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ รัฐเจนไน สาธารณรัฐอินเดีย

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร ครั้งที่ ๓ (Codex Committee on Spices and Culinary Herbs – CCSCH3) มีวัตถุประสงค์เพื่อพิจารณาร่างมาตรฐานสินค้า ๔ เรื่อง ได้แก่ พริกไทย ยี่หระ ออริกาน และไทม์ การจัดกลุ่มสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร และพิจารณาเลือกเรื่องที่จะเป็นข้อเสนอสำหรับงานใหม่ของการกำหนดมาตรฐาน มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุมทั้งหมด ๓๖ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และผู้สังเกตการณ์จากองค์กรระหว่างประเทศ อาทิ สมาคมการค้าเครื่องเทศระหว่างประเทศ และองค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐาน (ISO) รวมผู้เข้าร่วมประชุม ๑๑๓ คน โดยสาธารณรัฐอินเดียเป็นเจ้าภาพและ Dr Madenur Rangaswamy Sudharshan (Former Director Research, Spices Board India) ทำหน้าที่ประธานการประชุม

๑. ที่ประชุมมีมติเกี่ยวกับการพิจารณาร่างมาตรฐานสินค้าทั้ง ๔ เรื่อง ดังนี้

๑.๑ ร่างมาตรฐานสินค้า ยี่หระ (cumin)

ที่ประชุมพิจารณาร่างมาตรฐานยี่หระ และมีข้อคิดเห็นในประเด็นของรูปแบบและเนื้อหาที่ยังไม่สามารถหาข้อสรุปได้จากการเวียนขอความเห็นประเทศสมาชิก โดยมีมติเป็นเอกฉันท์เห็นควรให้นำร่างมาตรฐานที่ผ่านการแก้ไขตามความเห็นที่ประชุมในครั้งนี้แล้ว เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณาให้การรับรองในขั้นตอนที่ ๘ ของการกำหนดมาตรฐานโคเด็กซ์ต่อไป ประเด็นที่ที่ประชุมเห็นชอบให้แก้ไขร่างมาตรฐาน มีดังนี้

๑) ข้อ ๑ ขอบข่าย

- ที่ประชุมอภิปรายเกี่ยวกับการใช้คำอธิบายลักษณะของเมล็ดยี่หระในขอบข่าย ระหว่างการใช้คำว่า Fruit ตามมุมมองทางพฤกษศาสตร์ หรือใช้คำว่า seed ตามที่นิยมเรียกทางการค้า ที่ประชุมเห็นว่าในขอบข่ายควรใช้คำที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับทางการค้ามากกว่า จึงเห็นควรใช้คำว่า "seeds" และให้แทรกเชิงอรรถอธิบายเพิ่มเติมว่าในทางพฤกษศาสตร์จะเป็นที่รู้จักในฐานะผลแห้ง "dried fruits"

- วัตถุประสงค์ในขอบข่ายมีการแก้ไขลำดับข้อความใหม่เพื่อให้ชัดเจน โดยระบุวัตถุประสงค์หลักเพื่อการบริโภคของมนุษย์ และขยายความเพิ่มเติมว่าสามารถใช้เป็นส่วนประกอบในการแปรรูปอาหาร "offered for use as an ingredient in food processing" รวมถึงการบรรจุหีบห่อใหม่ "repackaging" ถ้าต้องการ

- ที่ประชุมได้พิจารณาคำที่จะระบุเป็นข้อยกเว้นในท้ายขอบข่ายซึ่งมีความหมายว่าไม่รวมผลิตภัณฑ์ที่นำไปแปรรูปต่อ ระหว่างการใช้คำว่า "further processing" หรือ "industrial processing" โดยผู้เข้าร่วมประชุมส่วนใหญ่เห็นด้วยกับการใช้คำว่า industrial processing มากกว่า เนื่องจากคำว่า further processing เป็นกระบวนการแปรรูปที่รวมอยู่ในการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร ในขณะที่ industrial processing จะหมายถึงการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นที่ต่างออกไป

๒) ข้อ ๒.๑ นิยามของผลิตภัณฑ์ แก้ไข "fruit" เป็น "seeds" และให้แทรกเชิงอรรถอธิบายเพิ่มเติมว่า "Botanically known as dried fruits"

๓) ข้อ ๓.๒.๒ การเข้าทำลายของศัตรูพืช

- ให้ตัดหัวข้อการเข้าทำลายของศัตรูพืช และให้ย้ายเกณฑ์เกี่ยวกับชิ้นส่วนแมลงที่ตายแล้ว หรือการปนเปื้อนจากสัตว์ฟันแทะ ที่จัดเป็นสิ่งปลอมปน (filth) ไปไว้ในตารางที่ ๑ ลักษณะทางกายภาพแทน

- ที่ประชุมอภิปรายถึงการใช้คำว่า "practically free" สำหรับแมลงที่มีชีวิตในสินค้า ซึ่งในทางการค้าระหว่างประเทศ ต้องไม่มีแมลงมีชีวิตในสินค้า และเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการตรวจสอบสินค้าอาหาร โดยที่ประชุมเห็นควรให้ระบุเกณฑ์ที่พบเป็นศูนย์ในตารางที่ ๑ ลักษณะทางกายภาพ

๔) ข้อ ๓.๒.๔ คุณลักษณะทางกายภาพ

- ที่ประชุมพิจารณาข้อเสนอจากประเทศสมาชิกแล้วเห็นว่าเกณฑ์ในตารางที่ ๑ ส่วนใหญ่เป็นข้อบกพร่องมากกว่าลักษณะคุณภาพที่ต้องการ จึงให้ใส่ข้อความในวงเล็บต่อท้ายชื่อตาราง ดังนี้ (allowed tolerances for defects) เพื่อระบุว่าเป็นความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ของข้อบกพร่องที่เป็นลักษณะทางกายภาพ

- เห็นชอบนิยาม “extraneous vegetable matter” ที่หมายถึงสิ่งแปลกปลอมที่มาจากพืชอื่นที่ไม่ต้องการ และให้ใช้แทนคำว่า “extraneous matter”

- ให้แก้ไขสิ่งแปลกปลอมของยี่ห่อชั้นที่ ๑ เป็น ๐.๑% และส่วนที่ถูกแมลงทำลายเป็น ๐.๕% และเพิ่มข้อกำหนดการปนเปื้อนจากแมลงที่ตายแล้ว เศษชิ้นส่วนของแมลง และสัตว์ฟันแทะ และเมล็ดที่ขึ้นราแมลงที่มีชีวิต ในตารางที่ ๑ และให้เพิ่มเติมวิธีวิเคราะห์ในข้อ ๙ วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่างด้วย

๕) ข้อ ๓.๒.๕ คุณลักษณะทางเคมี เห็นควรให้ย้ายเกณฑ์เรื่องความชื้นจากคุณลักษณะทางเคมี ไปเป็นข้อกำหนด ๓.๒.๑ ภายใต้หัวข้อปัจจัยคุณภาพ

๖) ข้อ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร ที่ประชุมเห็นว่าในทางการค้า ยี่ห่อชนิดบดละเอียดสามารถใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันการรวมตัวเป็นก้อน (anticaking agents) จึงแก้ไขข้อกำหนดจากห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารใดๆ เป็นสามารถใช้สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อนได้ โดยต้องเป็นไปตามตารางที่ ๓ ของ the General Standards for Food Additives (CODEX STAN ๑๙๒-๑๙๙๕)

๗) ข้อ ๘ ฉลาก ข้อกำหนดเกี่ยวกับชื่อของผลิตภัณฑ์อาจจะระบุชนิดและชั้นคุณภาพของยี่ห่อไว้ด้วย และเห็นควรให้เพิ่มเรื่อง ประเทศต้นกำเนิดสินค้า ในฉลากเป็นทางเลือก (optional)

๘) ข้อ ๙ วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง ให้แก้ไขวิธีหาเปอร์เซ็นต์ความชื้น “ISO 938:1980” เป็น “ISO 938:1980” และเพิ่มวิธีวิเคราะห์ที่แนะนำโดย CCMAS (AOAC 2011.12) ไว้ด้วย ส่วนการวิเคราะห์ความเสียหายจากเชื้อราและแมลง ให้ใช้วิธีวิเคราะห์จากเว็บไซต์ FDA (Method V-๘ Spices, Condiments, Flavors and Crude Drugs (Macroanalytical Procedure Manual, FDA Technical Bulletin Number ๕) นอกจากนี้ที่ประชุมให้นำวิธีวิเคราะห์เสนอต่อคณะกรรมการโคเด็กซ์วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง เพื่อเปรียบเทียบวิธีที่ได้มีการรับรองแล้ว

๑.๒ ร่างมาตรฐานสินค้า ไทม์ (thyme)

ที่ประชุมพิจารณาร่างมาตรฐานไทม์ และมีข้อคิดเห็นในประเด็นของรูปแบบและเนื้อหาที่ยังไม่สามารถหาข้อสรุปได้จากการเวียนขอความเห็นประเทศสมาชิก โดยมีมติเป็นเอกฉันท์เห็นควรให้นำร่างมาตรฐานที่ผ่านการแก้ไขตามความเห็นที่ประชุมในครั้งนี้แล้ว เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์พิจารณาให้การรับรองในขั้นตอนที่ ๘ ของการกำหนดมาตรฐานโคเด็กซ์ต่อไป ประเด็นที่ที่ประชุมเห็นชอบให้แก้ไขร่างมาตรฐาน มีดังนี้

๑) ให้ปรับแก้ไขรูปแบบ ลำดับของข้อกำหนดและข้อความในขอบข่ายของร่างมาตรฐานไทม์ให้เหมือนกับร่างมาตรฐานยี่ห่อที่พิจารณาไปแล้ว

๒) ข้อ ๒.๑ นิยามผลิตภัณฑ์ (Product Definition) ที่ประชุมอภิปรายในประเด็นว่าควรระบุสปีชีส์เฉพาะของพืชในสกุล *Thymus* spp. ในนิยามของผลิตภัณฑ์หรือไม่ เช่นเดียวกับมาตรฐาน ISO ที่กำหนดเฉพาะ *Thymus vulgaris* ที่ประชุมเห็นว่าในทางการค้ามีพืชหลายสปีชีส์ในสกุลนี้ที่เป็นวัตถุดิบของสินค้าไทม์ซึ่งมีการผลิตอย่างแพร่หลายและเป็นที่ยอมรับทางการค้า หากกำหนดเฉพาะบางสปีชีส์จะส่งผลกระทบต่อผู้ผลิต จึงเห็นควรให้ระบุเป็นพืชในสกุล *Thymus* spp. เช่นเดิม

๓) ข้อ ๓.๒.๒ การเข้าทำลายของศัตรูพืช ที่ประชุมให้ตัดหัวข้อการเข้าทำลายของศัตรูพืช และให้ย้ายเกณฑ์เกี่ยวกับแมลงที่มีชีวิต ขึ้นส่วนแมลงที่ตายแล้ว หรือการปนเปื้อนจากสัตว์ฟันแทะ ที่จัดเป็นสิ่งปลอมปน (filth) ไปไว้ในตารางที่ ๑ ลักษณะทางกายภาพแทน

๔) ข้อ ๓.๒.๓ คุณลักษณะทางกายภาพ ชื่อตารางที่ ๑ ให้เพิ่มคำว่า (allowed tolerances for defects) ต่อท้าย และเห็นควรเพิ่มเกณฑ์ “mammalian excreta มีค่า ๑๑ mg/kg” ในตารางที่ ๑ ลักษณะทางกายภาพ นอกจากนี้การระบุหน่วยของเกณฑ์ในตารางที่ ๑ ควรใช้คำว่า % of mass fraction ให้เหมือนกับร่างมาตรฐานอื่น

๕) ข้อ ๓.๒.๔ คุณลักษณะทางเคมี เห็นควรให้ย้ายเกณฑ์เรื่องความชื้นจากคุณลักษณะทางเคมี ไปเป็นข้อกำหนด ๓.๒.๑ ภายใต้หัวข้อปัจจัยคุณภาพ

๖) ข้อ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร ที่ประชุมยังคงความเห็นในการอนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันการรวมตัวเป็นก้อนในโม่แบบบดละเอียด โดยให้อ้างอิงสารที่ใช้ตามตารางที่ ๓ ของ the General Standards for Food Additives (CODEX STAN ๑๙๒-๑๙๙๕) โดยใช้ในระดับ GMP

๗) ข้อ ๘ ฉลาก

- ข้อ ๘.๒.๑ เพิ่มข้อความ อธิบายเพิ่มเติมว่าในฉลากอาจใช้คำว่า dried thyme หรือ thyme ก็ได้ถ้าไม่ทำให้เกิดความเข้าใจผิดในสินค้า ดังนี้ “The name of the product shall be dried thyme or thyme when the omission of the term dried would not mislead or confuse the consumer”

- เพิ่มการระบุข้อมูลในฉลากเกี่ยวกับ country of harvest และ Inspection mark เป็นทางเลือก (optional)

๑.๓ ร่างมาตรฐานสินค้า พริกไทย (pepper) ครอบคลุมทั้งชนิดพริกไทยดำ ขาวและเขียว

ที่ประชุมพิจารณาร่างมาตรฐานพริกไทย และมีข้อคิดเห็นในประเด็นของรูปแบบและเนื้อหาที่ยังไม่สามารถหาข้อสรุปได้จากการเวียนขอความเห็นประเทศสมาชิก โดยมีมติเป็นเอกฉันท์เห็นควรให้นำร่างมาตรฐาน ที่ผ่านการแก้ไขตามความเห็นที่ประชุมในครั้งนี้แล้ว เสนอคณะกรรมการมาตรฐานโคเด็กซ์พิจารณาให้การรับรองในขั้นตอนที่ ๕/๘ ของการกำหนดมาตรฐานโคเด็กซ์ต่อไป โดยไม่ต้องเวียนขอความเห็นประเทศสมาชิกอีกครั้งตามขั้นตอนปกติ ทั้งนี้ประเด็นที่มีการแก้ไขในร่างมาตรฐานที่ได้รับความเห็นชอบจากที่ประชุมแล้ว ดังนี้

๑) ให้ปรับแก้ไขรูปแบบ ลำดับของข้อกำหนดและข้อความในขอบข่ายของร่างมาตรฐานพริกไทย ให้เหมือนกับร่างมาตรฐานยี่หระและโม่ที่พิจารณาไปแล้ว

๒) ข้อ ๒.๑ นิยามผลิตภัณฑ์ (Product Definition) ให้ตัดประโยคท้าย “before the final packaging and storage” ออก เพื่อให้สอดคล้องกับร่างมาตรฐานอื่น

๓) ข้อ ๓.๒ ปัจจัยคุณภาพ (Quality factors) ให้เพิ่มหัวข้อ ๓.๒.๑ เรื่องกลิ่น รส และสี โดยแยกรายละเอียดมาจากตารางที่ ๑ เดิม และข้อมูลเกี่ยวกับขนาด รูปร่างของพริกไทย ให้นำไปไว้ภายใต้ลักษณะทางกายภาพ โดยใช้ชื่อตารางว่าลักษณะพื้นฐานของพริกไทย (basic parameter)

๔) ข้อ ๓.๒.๒ การเข้าทำลายของศัตรูพืช (Infestation) ที่ประชุมให้ตัดหัวข้อการเข้าทำลายของศัตรูพืช และให้ย้ายเกณฑ์เกี่ยวกับแมลงที่มีชีวิต ขึ้นส่วนแมลงที่ตายแล้ว หรือการปนเปื้อนจากสัตว์ฟันแทะ ที่จัดเป็นสิ่งปลอมปน (filth) ไปไว้ในตารางที่ ๑ ลักษณะทางกายภาพแทน เช่นเดียวกับร่างมาตรฐานยี่หระ

๕) ข้อ ๓.๒.๓ การจัดชั้นคุณภาพ (Classification) ที่ประชุมเห็นชอบให้สินค้าพริกไทยมี ๓ ชั้นคุณภาพ โดยใช้คำว่า class I II III และไม่ควรมีเกณฑ์สำหรับสินค้าที่ไม่จัดชั้นคุณภาพ จึงให้ตัดตารางที่ ๒ คุณลักษณะทางกายภาพที่ไม่จัดชั้นคุณภาพ และรายละเอียดของ “unclassified”/or “ungraded” ออก

๖) ข้อ ๓.๒.๔ ลักษณะทางเคมี (Chemical characteristics) ให้คงเกณฑ์เรื่องความชื้นไว้ในตารางลักษณะทางเคมี ไม่ต้องย้ายไปไว้ภายใต้ข้อปัจจัยคุณภาพเหมือนร่างมาตรฐานยี่หระและไหม้

๗) ข้อ ๔ วัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ที่ประชุมเห็นชอบการใช้ sulphur dioxide ในพริกไทยเขียว ไม่เกิน ๑๕๐ mg/kg แต่สหภาพยุโรปและสมาพันธ์รัฐสวิสขอสงวนท่าทีคัดค้านในประเด็นนี้ เนื่องจากอ้างว่ายังไม่มีข้อมูลทางเทคนิคยืนยันในการใช้ sulphur dioxide ในพริกไทยเขียว

๘) ข้อ ๖ สุขลักษณะอาหาร (Food Hygiene) แก้ไขเอกสารอ้างอิงเป็น the Code of Hygienic Practice for Low Moisture Foods (RCP ๗๕-๒๐๑๕) Annex III Spices and Aromatic Herbs

๙) ข้อ ๘ ฉลาก (Labelling) ที่ประชุมให้เพิ่มชื่อผลิตภัณฑ์ “Pepper corn” เนื่องจากทางสหภาพยุโรปมีการใช้คำดังกล่าวในทางการค้าและให้ตัด “unclassified และ ungraded” ที่อยู่ภายใต้ข้อ ๘.๒.๔ ข้อมูลทางการค้า

๑.๔ ร่างมาตรฐานสินค้า ออริกาโน (oregano)

ร่างมาตรฐานสินค้า ออริกาโน (oregano) ที่ประชุมไม่ได้พิจารณาในรายละเอียดของมาตรฐาน เนื่องจากไม่สามารถหาข้อยุติเกี่ยวกับขอบข่ายสินค้าออริกาโนที่มีวัตถุดิบจากพืชได้หลายชนิด ได้แก่ สกุล Origanum และ สกุล Lippia (Mexican oregano) ซึ่งที่ประชุมได้อภิปรายหาทางออกเป็น ๒ ทาง ระหว่าง แนวทางที่ ๑ พิจารณารวมพืชทุกชนิดที่มีการค้าขายในชื่อออริกาโนไว้ในมาตรฐานเดียวกันแต่มีข้อคัดค้านว่าอาจเกิดปัญหาการปลอมปนเพื่อประโยชน์ทางการค้าเนื่องจากพืชแต่ละชนิดมีคุณภาพและราคาต่างกัน หรือแนวทางที่ ๒ แยกกำหนดมาตรฐานเป็นคนละฉบับ แต่มีข้อคัดค้านว่าเกณฑ์ที่กำหนดจะเป็นแบบเดียวกัน ทั้งนี้หากในมาตรฐานระบุเฉพาะพืชบางชนิดในการใช้ชื่อว่า ออริกาโน จะทำให้มีผลกระทบต่อการค้าได้ อย่างไรก็ตามที่ประชุมไม่สามารถหาข้อสรุปในการดำเนินการจึงมีมติให้ตั้งคณะทำงาน โดยมีประเทศสาธารณรัฐตุรกีเป็นเจ้าภาพร่วมกับเม็กซิโก เพื่อพิจารณาทบทวนร่างมาตรฐานใหม่ให้ครอบคลุมพืชทุกชนิดที่มีการค้าในชื่อออริกาโน โดยไม่กำหนดเฉพาะตามชื่อวิทยาศาสตร์ และให้อ้างอิงรูปแบบตามร่างมาตรฐานที่ผ่านการพิจารณาแล้ว ทั้งนี้ให้นำเสนอในการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารครั้งต่อไป

๒. แผนการชักตัวอย่างสำหรับไหม้ และยี่หระ

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้ใช้แผนการชักตัวอย่างที่พัฒนาโดยคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาผักและผลไม้แปรรูป โดยให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาระบบการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้าอาหารนำเข้าและส่งออก (CCMAS) ช่วยพิจารณาแนวทางดำเนินการต่อไป

๓. การจัดกลุ่มสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร

ที่ประชุมพิจารณาแก้ไขร่างรูปแบบมาตรฐาน (Standard template) ของกลุ่มสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร โดยปรับแก้ไขตามร่างมาตรฐานยี่หระ ไหม้ และพริกไทย และเพิ่มเติมดังนี้

- ขอบข่าย ข้อความของขอบข่ายควรอ้างอิงถึงส่วนของพืชที่นำมาใช้ซึ่งได้จัดกลุ่มสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารไว้แล้วตามภาคผนวกที่ ๑ ของ Standard template
- วัตถุเจือปนอาหาร ให้พิจารณาความจำเป็นเป็นกรณีไปสำหรับสินค้าแต่ละชนิด
- วิธีวิเคราะห์ ให้ใส่เชิงอรรถระบุว่าควรพิจารณาวิธีวิเคราะห์ตามชนิดของสินค้า
- ข้อมูลในฉลาก ควรระบุประเทศผู้ผลิตด้วย (Country of origin/country of harvest)

- การจัดกลุ่มสินค้าเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหารใน annex I ของ Standard template จากเดิมเรียงตามตัวอักษร ให้แก้เป็นจัดกลุ่มตามส่วนของพืชเป็น ๗ กลุ่ม ได้แก่ ๑) dried fruits and berries ๒) Dried Roots, Rhizomes, Bulbs ๓) dried seeds ๔) Dried Floral parts ๕) dried leaves ๖) dried bark และ ๗) others

๔. การจัดทำอภิธานศัพท์ (glossary) ของคำที่ใช้ในมาตรฐานเครื่องเทศและสมุนไพร ที่ใช้เป็นอาหาร

ที่ประชุมได้พิจารณาและให้ความเห็นชอบศัพท์บางคำ เช่น extraneous vegetable matter, further processing, industrial processing, foreign matter แต่ยังคงไม่ได้พิจารณาศัพท์ทั้งหมด โดยมีความเห็นให้ใช้เอกสารฉบับนี้เพื่ออ้างอิงในการร่างมาตรฐานและปรับแก้ให้มีความเหมาะสมก่อน และมีข้อสังเกตให้พิจารณาควบคู่กับคำจำกัดความของ Codex ที่กำหนดไว้ใน procedural manual แล้ว เช่น คำว่าวัตถุดิบอาหารและสารปนเปื้อน ในส่วนการพิจารณานิยามคำว่า further processing ที่ประชุมอภิปรายถึงความหมายของคำนี้จะรวม blending ด้วยหรือไม่ ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นว่าไม่ควรระบุคำนี้ในความหมายของ further processing เนื่องจากเป็นเรื่องที่บริษัทดำเนินการเพื่อแต่งกลิ่นรส ไม่ใช่กระบวนการพื้นฐานของการแปรรูปในขอบข่ายการพิจารณาของคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร

๕. การพิจารณาข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานใหม่ (proposal for new work)

ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ขออนุมัติจัดทำมาตรฐานใหม่ จำนวน ๗ เรื่อง ตามลำดับ ดังนี้

๑) ชิงแห้ง (dried or dehydrated ginger) โดยมีสาธารณรัฐอินเดียเป็นเจ้าภาพ และสหพันธ์สาธารณรัฐไนจีเรียเป็นเจ้าภาพร่วม

๒) พริกแห้ง (dried chili pepper and paprika) โดยมีสาธารณรัฐอินเดียเป็นเจ้าภาพ และสาธารณรัฐอาร์เจนตินาเป็นเจ้าภาพร่วม

๓) กระเทียมแห้ง (dried garlic) โดยมีสาธารณรัฐอินเดียเป็นเจ้าภาพ และสหพันธ์สาธารณรัฐไนจีเรียเป็นเจ้าภาพร่วม

๔) โหระพา (basil) โดยมีสาธารณรัฐอาหรับอียิปต์เป็นเจ้าภาพ และสาธารณรัฐชูดานเป็นเจ้าภาพร่วม

๕) กานพลู (clove) โดยมีสาธารณรัฐอิสลามอิหร่านและอินเดียเป็นเจ้าภาพ และสหพันธ์สาธารณรัฐไนจีเรียและสาธารณรัฐสังคมนิยมประชาธิปไตยศรีลังกาเป็นเจ้าภาพร่วม

๖) จันทน์เทศ (nutmeg) โดยมีสาธารณรัฐอินโดนีเซียเป็นเจ้าภาพ

๗) หญ้าฝรั่น (saffron) โดยมีสาธารณรัฐอิสลามอิหร่านและอินเดียเป็นเจ้าภาพ และสหพันธ์สาธารณรัฐไนจีเรียและสาธารณรัฐสังคมนิยมประชาธิปไตยศรีลังกาเป็นเจ้าภาพร่วม

๖. กำหนดการและสถานที่จัดประชุมครั้งต่อไป

ที่ประชุมมีมติให้จัดประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาเครื่องเทศและสมุนไพรที่ใช้เป็นอาหาร ครั้งที่ ๔ ในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๑ ณ สาธารณรัฐอินเดีย