

สรุปผลการเดินทางไปราชการต่างประเทศ

Physical Working Group on Processed Cheese

ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๒ มกราคม ๒๕๕๘ ณ กรุงบรัสเซล ราชอาณาจักรเบลเยียม

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้รับอนุมัติให้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม Physical Working Group on Processed Cheese ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๒ มกราคม ๒๕๕๘ ณ กรุงบรัสเซล ราชอาณาจักรเบลเยียม มีผู้แทนจาก ๑๗ ประเทศ ๒ องค์กรระหว่างประเทศ โดยมี Dr. Steve Hathaway (ประเทศนิวซีแลนด์) เป็นประธานและผู้แทนอูรุกวัยเป็นประธานร่วมสรุปสาระสำคัญได้ ดังนี้

๑. เรื่องนี้มีการดำเนินการมาอย่างยาวนานทั้งใน Codex committee on Milk and Milk Products (CCMMP) และ Codex Alimentarius Commission (CAC) เนื่องจากประเทศสมาชิกมีความเห็นไม่สอดคล้องในการจัดทำมาตรฐานระหว่างประเทศ เรื่อง Processed cheese จนกระทั่ง CAC ครั้งที่ ๓๗ เห็นชอบให้จัดตั้ง electronic Working Group (eWG) และ Physical Working Group เพื่อจัดทำ Proposal Draft Standard for Processed Cheese ดังนั้นประธานและประธานร่วมจึงขอให้ประเทศสมาชิกร่วมกันพิจารณาอย่างประนีประนอมและยืดหยุ่นในการจัดทำร่างฉบับนี้

๒. ในร่างที่ใช้พิจารณาเอกสารมีข้อสังเกตว่ามีหลายเรื่องที่อ้างกฎหมายของประเทศ (National legislation) ซึ่งอาจไม่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของมาตรฐานระหว่างประเทศที่ต้องการทำให้สอดคล้องกันเพื่ออำนวยความสะดวกทางการค้า

๓. มีการปรับปรุงแก้ไขร่างมาตรฐานโดยมีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

- ขอบข่าย มาตรฐานฉบับนี้ไม่สามารถครอบคลุม Processed cheese ที่มีความหลากหลายได้ในฉบับเดียว จึงเพิ่มข้อความเพื่อให้ชัดเจนว่าไม่ครอบคลุมถึงผลิตภัณฑ์ประเภท Processed cheese-like products

- นิยามคำว่า “Processed cheese” มีประเด็นอภิปรายเกี่ยวกับลักษณะเนื้อที่มีหลากหลายทั้งแบบ Semi-solid/จนถึง Solid ตามวัตถุประสงค์ในการใช้ เช่น Spreadable หรือ Sliceable ซึ่งขึ้นกับหลายปัจจัย ทั้งการใช้วัตถุดิบอาหารหรือปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์ ที่ประชุมจึงเห็นควรใส่เป็น Footnote ว่ามีลักษณะเนื้อที่แตกต่างกันขึ้นกับเทคโนโลยีและองค์ประกอบ ทั้งนี้ที่ประชุมไม่สนับสนุนประเด็นข้อเสนอของประเทศฝรั่งเศสที่เสนอว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจาก Cheese และ/หรือจากวัตถุดิบไขมันเพื่อรองรับ Innovation ในอนาคต เนื่องจากเห็นว่าควรทำจาก Cheese เป็นหลัก และประเทศฝรั่งเศสได้บันทึกการไม่เห็นด้วยในเรื่องนี้

- เรื่อง วัตถุดิบ ยังคงมีประเด็นการอนุญาตให้ใช้ผลิตภัณฑ์นมเป็นวัตถุดิบด้วย ซึ่ง USA ไม่เห็นด้วยกับข้อกำหนดดังกล่าว สำหรับส่วนประกอบอื่น ๆ มีการพิจารณาเกี่ยวกับการใส่เครื่องเทศใน Processed cheese เพื่อให้ Flavor นั้น ให้ใส่ Footnote ว่าเป็นไปตาม General Standard for Use of Dairy Term ไม่อนุญาตให้ใช้ Gelatin เนื่องจากไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยี (Technologically justification) กรณี Starch ให้พิจารณาการใช้ในหัวข้อวัตถุดิบอาหาร

- องค์ประกอบ ที่ประชุมเห็นชอบว่าส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์นี้ต้องมี Cheese เป็นองค์ประกอบหลัก อย่างไรก็ตามการกำหนดปริมาณ Cheese ในผลิตภัณฑ์สุดท้ายอยู่บนพื้นฐานน้ำหนักแห้ง และที่ประชุมยังไม่ได้ข้อความที่เหมาะสมจึงเห็นควรใส่วงเล็บเพื่อพิจารณาต่อไป รวมถึงกรณีผลิตภัณฑ์ Named-variety processed cheese (ผลิตภัณฑ์ที่ระบุชื่อเฉพาะ เช่น Cheddar processed cheese) ซึ่งต้องระบุปริมาณ cheese ที่ใช้ผลิตเช่นกัน โดยมีข้อเสนอปริมาณ ๕๑% และ ๗๕%

- วัตถุดิบอาหาร ได้เพิ่มตารางสำหรับการระบุ Functional class ของวัตถุดิบอาหารที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ โดยอยู่บนพื้นฐานของปริมาณความชื้นของผลิตภัณฑ์ แบ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำหนักแห้ง $\leq ๒๕\%$

และ < ๓๐% ไขมัน (น้ำหนักแห้ง) ประเด็นที่มีการอภิปรายกันมาก ได้แก่ สารทำให้ข้นเหนียว (Thickener) ที่ระบุในตารางเป็นลักษณะ Negative list เพื่อชัดเจนว่าไม่ให้ใช้สารทำให้คงทน (Stabilizer) เนื่องจากมีการใช้ Modified starch ในบางประเทศ จึงให้ใส่หัวข้อนี้ในวงเล็บ และแยก Functional class สำหรับ Emulsifier และ Emulsifying salt ออกจากกัน โดยผู้แทนสหรัฐอเมริกาได้บันทึกการไม่เห็นด้วยกรณีการใช้ Emulsifier

- ฉลาก มีการอภิปรายกันมากกรณีของ Named-varieties-cheese ว่าต้องระบุอย่างไร เนื่องจากประเทศต่างๆ มีการระบุชื่อแตกต่างกัน การระบุปริมาณ Minimum fat content ที่ ๔๐% และข้อความสำหรับการระบุปริมาณ Cheese content ที่ประชุมจึงเห็นควรให้ใส่วงเล็บเพื่อพิจารณาต่อไป

- วิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง เห็นควรให้ผู้แทนนิวซีแลนด์และ IDF ร่วมกันดำเนินการต่อไป

- เห็นชอบให้นำร่างที่ปรับปรุงแล้วเวียนขอข้อคิดเห็นประเทศสมาชิกในชั้นที่ ๓