

สรุปผลการประชุม  
คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้  
(Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables-CCPFV) ครั้งที่ ๒๘  
ณ กรุงวอชิงตัน ดี.ซี. สหรัฐอเมริกา

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ (Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables-CCPFV) ครั้งที่ ๒๘ ระหว่างวันที่ ๑๒-๑๖ กันยายน ๒๕๕๙ ณ กรุงวอชิงตัน ดี.ซี. สหรัฐอเมริกา โดยการประชุมครั้งนี้มี Mr. Richard Boyd, Chief, Contract Services Branch, Specialty Crops Inspection Division, Fruits and Vegetable Program, AMS, USDA ทำหน้าที่ประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมการประชุมจากประเทศสมาชิก ๒๗ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร องค์กรระหว่างประเทศ ๔ องค์กร รวมจำนวน ๗๔ คน โดยสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

**๑. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission, CAC) ครั้งที่ ๔๐ รับรอง** ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนประกาศเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ

๑.๑ มาตรฐานสับปะรดในภาชนะบรรจุปิดสนิท ซึ่งเป็นมาตรฐานภาคผนวกในมาตรฐานผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (CODEX STAN 319-2015) โดยมีประเด็นแก้ไขสำคัญ ดังนี้

- การปรับเกณฑ์การตรวจความสม่ำเสมอของขนาดสับปะรดชนิดเจาะแกนแบบลูกเต๋า ให้รองรับการผลิตขนาดเล็กกว่า ๘ มิลลิเมตร หรือน้ำหนักน้อยกว่า ๓ กรัม ซึ่งปัจจุบันตลาดมีความต้องการเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมไอศกรีมและขนมอบ โดยไม่ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์บกพร่อง
- การปรับข้อกำหนดตำหนิที่เกิดจากการจิกดาสับปะรดให้ชัดเจน โดยกำหนดว่าต้องมีขนาดมากกว่า ๒ มิลลิเมตร จึงจะจัดเป็นตำหนิ เพื่อไม่ให้เกิดข้อโต้แย้งในการค้า
- กำหนดให้มาตรฐานนี้ไม่บังคับกับผลิตภัณฑ์ที่เติมวัตถุเจือปนอาหารที่เป็นสารให้ความหวาน เพื่อแก้ปัญหาในทางปฏิบัติ เนื่องจากปัจจุบันตลาดมีแนวโน้มต้องการให้เติมสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลบางส่วนเพื่อลดพลังงาน แต่การเติมสารให้ความหวานจะมีผลต่อปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำได้ทั้งหมด (total soluble solids) ในน้ำปรุง ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่ผ่านเกณฑ์ตามมาตรฐานเดิม ซึ่งข้อกำหนดใหม่กำหนดให้ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการเติมสารให้ความหวานปฏิบัติตามข้อกำหนดของมาตรฐานวัตถุเจือปนอาหารแทน
- การแก้ไขน้ำหนักเนื้อชิ้นต่ำในการบรรจุ เพื่อให้สอดคล้องกับการแนวปฏิบัติทางการค้า
- การอนุญาตให้ใช้สารป้องกันการเกิดออกซิเดชันสำหรับสับปะรดที่บรรจุในภาชนะแบบอ่อนตัวได้ (flexible container)
- การเพิ่มรูปแบบผลิตภัณฑ์สับปะรดชนิดที่ไม่เจาะแกน เพื่อตอบสนองความต้องการผู้บริโภคที่ต้องการอาหารที่มีใยอาหารมากขึ้น

ทั้งนี้ การแก้ไขดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย โดยเฉพาะการกำหนดความสม่ำเสมอของขนาดและรูปร่างในสับปะรดชนิดเจาะแกนแบบลูกเต๋าที่มีขนาดเล็กกว่า ๘ มิลลิเมตร หรือน้ำหนักชิ้นน้อยกว่า ๓ กรัม การกำหนดขนาดของดาสับปะรดที่จัดเป็นตำหนิ เกณฑ์ข้อบกพร่องยอมให้มีได้ในสับปะรดที่เจาะแกน การใช้วัตถุเจือปนอาหาร และน้ำหนักเนื้อชิ้นต่ำ

๑.๒ มาตรฐานผักแช่เยือกแข็ง จำนวน ๗ เรื่อง ได้แก่ มันฝรั่งทอด บร็อกโคลี กะหล่ำดาว กะหล่ำดอก ถั่วแขกและถั่วฝักยาวสีเขียว ถั่วฝักเมล็ดกลม และผักโขม โดยมีประเด็นแก้ไขสำคัญ ดังนี้

- รูปแบบและขนาดของผลิตภัณฑ์ โดยแก้ไขขนาดของแต่ละรูปแบบไม่ให้ทับซ้อนกัน
  - แก้ไขข้อความ “Other Permitted Ingredients” เป็น “Optional ingredients”
  - เกณฑ์ข้อบกพร่องที่ยอมให้ได้ โดยใช้ตามข้อกำหนดในมาตรฐานปัจจุบัน
  - รายการวัตถุเจือปนอาหารในมันฝรั่งทอดแช่เยือกแข็ง กำหนดให้ใช้สารช่วยจับอนุภาคโลหะ (sequestrants) ตามมาตรฐานทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหารของโคเด็กซ์ และเห็นชอบให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหารพิจารณารับรองต่อไป
  - ตัดข้อกำหนดเกี่ยวกับสารช่วยผลิต (processing aids) และวัตถุเจือปนอาหารที่ตกค้างหรือติดมากับอาหาร (carry over principle)
  - แผนการชักตัวอย่างและวิธีวิเคราะห์ กำหนดระดับคุณภาพที่ยอมรับได้ (Acceptable Quality Level, AQL) เท่ากับ 6.5 และเห็นชอบให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง (Committee on Methods of Analysis and Sampling, CCMAS) พิจารณารับรองต่อไป
- ทั้งนี้ การแก้ไขดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย โดยเฉพาะการกำหนดขนาดผลิตภัณฑ์ของแต่ละรูปแบบไม่ให้ทับซ้อนกัน

## ๒. ข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารที่มีมติให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Committee on Food Additives, CCFA) พิจารณารับรอง

- ๒.๑ การใช้สารทำให้แน่นเนื้อ (firming agent) ในเกล็ดและเกล็ดเข้มข้นในภาชนะบรรจุปิดสนิท
- ๒.๒ การใช้สารคงสภาพของสี (colour retention agent) และสารทำให้คงตัว (stabilizer) ในผักและผลไม้หมักดอง
- ๒.๓ การใช้โทโคฟีรอล (tocopherols, INS 307a, b, c) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชัน (antioxidants) ในหมวดอาหาร ๐๔.๑.๒ ผลไม้แปรรูป
- ๒.๔ ทาร์เทรต (tartrates, INS 334, 335(ii), 337) ไม่มีความจำเป็นทางเทคโนโลยีในการใช้เป็นสารควบคุมความเป็นกรด (acidity regulator) ในมะพร้าวฝอยแห้ง แต่มีการใช้กรดทาร์ทาริก (tartaric acid) เป็นสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันและสารควบคุมความเป็นกรด
- ๒.๕ การใช้ทาร์เทรต (tartrates, INS 334, 335(ii), 337) เป็นสารควบคุมความเป็นกรดในผักและผลไม้หมักดอง
- ๒.๖ การใช้โพรพิลีน ไกลคอล อัลจิเนต (propylene glycol alginate, INS 405) เป็นสารให้ความข้นเหนียว (thickener) ในแยม เจลลี่ มาร์มาเลด
- ๒.๗ การใช้ทาร์เทรต (tartrates, INS 334, 335(ii), 337) เป็นสารควบคุมความเป็นกรดและสารป้องกันการเกิดออกซิเดชันในมะม่วงแช่แข็ง แต่ยังไม่มีการใช้เพียงประเทศเดียว
- ๒.๘ เห็นชอบการยกเลิกการใช้โพแทสเซียม ไฮโดรเจน ซัลเฟต (potassium hydrogen sulfate, (INS 515 (ii)) ในมะเขือเทศแปรรูป และมะเขือเทศเข้มข้น ทั้งนี้โพแทสเซียม ไฮโดรเจน ซัลเฟต ไม่ได้อยู่ในรายการวัตถุเจือปนอาหารที่ใช้ตามมาตรฐานฯ ดังกล่าว
- ๒.๙ แก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับสารให้กลิ่นรสให้สอดคล้องตาม Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL ๖๖-๒๐๐๘) ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้จำนวน ๙ เรื่อง

## ๓. เรื่องอื่น

- ๓.๑ การพิจารณาข้อเสนอให้แก้ไขมาตรฐานถั่ว (nut) และผลไม้แห้ง/อบแห้ง (dry/dried fruits) โดยให้จัดทำเป็นมาตรฐานทั่วไปที่มีรายละเอียดข้อกำหนดของถั่ว/ผลไม้แต่ละชนิดในภาคผนวก ซึ่งประเทศไทยได้จัดทำเอกสารเสนอให้ลำไยอบแห้งเป็นภาคผนวกหนึ่งของมาตรฐานทั่วไปด้วย ตามที่คณะกรรมการประสานงาน



โคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชียมีมติให้นำเสนอทำเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศแทนมาตรฐานภูมิภาค นอกจากนี้ประเทศไทยเสนอว่าควรมีการทบทวนมาตรฐานฟรุทค็อกเทล (canned fruits cocktail) และทรอปิคอลฟรุทสลัด (canned tropical fruits salad) ที่จำกัดชนิดผลไม้มากเกินไป โดยจัดทำเป็นมาตรฐานทั่วไปสำหรับผลไม้รวม (canned mixed fruits) และมีข้อกำหนดแต่ละประเภทอยู่ในภาคผนวก ซึ่งมีหลายประเทศสนับสนุน แต่เนื่องจากสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นประเทศเจ้าภาพเห็นว่า คณะกรรมการฯ ชุดนี้ได้จัดทำงานที่อยู่ในลำดับความสำคัญอื่นๆ เสร็จสิ้นแล้วจึงประสงค์ขอยุติการทำงาน แต่ที่ประชุมฯ เห็นว่ายังมีงานค้าง รวมถึงมาตรฐานเรื่องใหม่ๆ ที่ต้องดำเนินการ จึงยังไม่มิตินำให้ยุติการทำงาน และขอให้ประเทศที่ประสงค์จะเสนองานใหม่ให้ส่งเอกสารตามเกณฑ์ของโคเด็กซ์เสนอต่อคณะกรรมการบริหารพิจารณาต่อไป หากมีปริมาณงานไม่มากพอก็อาจยุติการประชุมและดำเนินงานในลักษณะอื่นตามความเหมาะสม

๓.๒ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้จำนวน ๑๘ เรื่อง ที่ยังค้างการพิจารณา เห็นชอบให้เลขานุการโคเด็กซ์เวียนขอข้อคิดเห็นการแก้ไขมาตรฐานดังกล่าว เพื่อประกอบการพิจารณาการจัดทำเป็นงานใหม่ต่อไป