

สรุปผลการประชุม Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (CCFFV) ครั้งที่ ๒๐
ระหว่างวันที่ ๒ - ๖ ตุลาคม ๒๕๖๐ ณ เมือง Kampala สาธารณรัฐยูกันดา

การประชุม Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables ครั้งที่ ๒๐ มีประเทศสมาชิก โคเด็กซ์เข้าร่วมประชุมจำนวน ๔๕ ประเทศ และผู้แทนจากองค์กรระหว่างประเทศที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และ ผู้สังเกตการณ์ที่ไม่ได้เป็นสมาชิกโคเด็กซ์ จำนวน ๒ องค์กร โดยมี Mr. Alberto Ulises Esteban Marina, The General Bureau of Standards of The Mexican Ministry of Economy ประเทศสหรัฐอเมริกา ทำหน้าที่เป็นประธานการประชุม

สาระสำคัญของการประชุม สรุปดังนี้

๑. มาตรฐานที่ให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองขั้นสุดท้ายเพื่อประกาศใช้(ขั้นที่ ๘) จำนวน ๑ เรื่อง คือ ร่างมาตรฐานมะเขือ ซึ่งประเทศอินเดียเป็นประธานในการร่างมาตรฐาน ที่ประชุมบรรลุข้อสรุปเรื่องความคลาดเคลื่อนสำหรับการยอมให้มีความเสื่อมเสีย (decay) ได้ในชั้นหนึ่ง ๑ % และ ชั้นสอง ๒ % โดยประเทศสหภาพยุโรป ประเทศโคลัมเบีย ประเทศโมร็อกโก และประเทศไทยขอสงวนสิทธิ์ในการไม่รับรองสำหรับข้อกำหนดความคลาดเคลื่อนสำหรับการยอมให้มีความเสื่อมเสีย (decay) ได้ในชั้นพิเศษ (“Extra” Class) โดยเห็นว่าสินค้าในชั้นพิเศษเป็นสินค้ามีการจัดการอย่างระมัดระวังและคุณภาพดีที่สุด จึงไม่ควรเปิดโอกาสให้มีความเสื่อมเสียใดๆ เกิดขึ้น

๒. มาตรฐานที่ให้คงในชั้นรองสุดท้าย(ขั้นที่ ๗) เพื่อปรับปรุงร่างจำนวน ๒ เรื่อง คือ

๒.๑ ร่างมาตรฐานกระเทียม เห็นชอบในการแก้ไขคำอธิบายหัวข้อขอบข่ายให้ชัดเจนขึ้น แบ่งเป็นรูปแบบการนำเสนอกระเทียมทางการค้า (forms of presentation) และระดับความแห้ง (degree of dryness) โดยมีข้ออภิปรายอย่างกว้างขวางสำหรับกระเทียมที่ผ่านการรมควันซึ่งทางการค้าจัดเป็นกระเทียมสด ซึ่งอาจไม่อยู่ในขอบข่ายมาตรฐานนี้ โดยสหภาพยุโรปได้ให้ความเห็นในที่ประชุมว่าการรมควันเป็นภูมิปัญญาในกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อทำให้แห้ง โดยไม่เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของกระเทียมและคงลักษณะของกระเทียมสดอยู่ และตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์พิจารณาประเด็นกลั่นจากการรมควัน รหัสขนาด และความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพสำหรับความเสื่อมเสีย ๑ % ในชั้นพิเศษ โดยประเทศเม็กซิโกเป็นประธาน

๒.๒ มาตรฐานกีวีฟรุต ปรับแก้ข้อกำหนดขั้นต่ำ โดยระบุปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมดเก็บเกี่ยวและจำหน่ายที่ ๖.๒ °Brix และ ๙.๕ °Brix ทั้งนี้เห็นว่าข้อกำหนด “sound” ครอบคลุมเรื่อง “ไม่ช้ำ” แล้ว จึงไม่ต้องระบุอีก และให้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ นำโดยประเทศนิวซีแลนด์เป็นประธาน พิจารณาข้อกำหนดความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพสำหรับความเสื่อมเสีย ๑ % ในชั้นพิเศษซึ่งไม่สามารถหาข้อยุติได้

๓. มาตรฐานที่ให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์รับรองเบื้องต้น(ขั้นที่ ๕) จำนวน ๑ เรื่อง คือ มันฝรั่ง ที่ประชุมจัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ นำโดยประเทศอินเดียเป็นประธานปรับปรุงร่างมาตรฐานประเด็นการงอก potato scab และ green coloration ในข้อกำหนดขั้นต่ำและความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพความเสื่อมเสีย (decay) และดินและสิ่งแปลกปลอม ในข้อกำหนดความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ ก่อนนำเสนอในการประชุม CCFFV ครั้งต่อไป

๔. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้กลับไปทบทวนใหม่ในขั้นที่ ๓ จำนวน ๑ เรื่อง คือ อินทผาลัม ที่ประชุมจัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ นำโดยประเทศอินเดียเป็นประธานปรับปรุงร่างมาตรฐานเกี่ยวกับระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมสำหรับอินทผาลัมสด และความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพ ก่อนนำเสนอในการประชุม CCFFV ครั้งต่อไป

๕. เรื่องที่สมควรจัดทำเป็นงานใหม่ จำนวน ๓ เรื่อง คือ มัน (yam) หอมแดงและหอมหัวใหญ่ และเบอรี่ ที่ประชุมตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์จัดทำร่างมาตรฐาน โดยมอบให้ประเทศคอซตาริกาเป็นประธาน

เรื่อง มัน ประเทศอิหร่านเป็นประธานเรื่องหอมแดงและหอมหัวใหญ่ ประเทศเม็กซิโกเป็นประธานเรื่องเบอร์รี่ เพื่อเสนอในการประชุม CCFFV ครั้งต่อไป

๖. การกำหนดรูปแบบของมาตรฐานผักและผลไม้สด (Proposed Layout for Codex Standard on Fresh Fruits and Vegetables)

ที่ประชุมมีข้อสรุปให้มาตรฐานที่อยู่ระหว่างการยกร่างและเสนอรับรองในชั้นต่างๆ ปรับปรุงรูปแบบให้สอดคล้องกับข้อกำหนดรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สด และมีข้อสรุปประเด็นค้างพิจารณาจากการประชุมครั้งก่อนโดยเห็นว่าข้อกำหนด practically free of pests และ practically free of damage caused by pests ของมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์เป็นเรื่องคุณภาพ ไม่ใช่ศัตรูพืชซึ่งระบุในหมายเหตุว่าเป็นไปตาม International Plant Protection Convention (IPPC) แล้ว โดยให้มีข้อกำหนดเรื่องขนาดของผลิตผลขนาดเล็กมากในข้อกำหนดเรื่องขนาด สำหรับประเด็นข้อกำหนดสำหรับข้อมูลเพิ่มเติมที่ระบุในบรรทัดให้รอผลการพิจารณาจากคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาละอองอาหาร ทั้งนี้ไม่สามารถหาฉันทามติสำหรับเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนเรื่อง decay, soft rot และ internal breakdown ในชั้นคุณภาพพิเศษได้

นิยามศัพท์ (Glossary of term) ให้อธิบายความหมายของศัพท์ที่ใช้ในรูปแบบของมาตรฐานผักและผลไม้สดและศัพท์ที่เกี่ยวข้องให้มีความเข้าใจที่ตรงกันนั้น ให้จัดตั้งคณะทำงานอเล็กทรอนิกส์ โดยมอบให้ประเทศสหรัฐเม็กซิโกและสหรัฐอเมริกาเป็นประธานคณะทำงาน

๗. ข้อกำหนดเรื่องการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวผักและผลไม้สดที่เกี่ยวข้องกับคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวัตถุเจือปนอาหาร

CCFFV สนับสนุนข้อเสนอสหรัฐอเมริกาในการเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวัตถุเจือปนอาหารรับรอง mono- and diglycerides of fatty acids (INS 471) และ salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium (INS ๔๗๐ (i)) เป็นสารเคลือบผิวเพื่อยืดอายุผักและผลไม้ในหมวดอาหาร ๐๔.๑.๑.๒ และ ๐๔.๒.๑.๒