สรุปผลการประชุม

Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables (CCFFV) ครั้งที่ ๑๙ ระหว่างวันที่ ๕-๙ ตุลาคม ๒๕๕๘

ณ โรงแรม Ixtapa Zihuatanejo เมืองเกอร์เรโร ประเทศสหรัฐเม็กซิโก

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้สด (Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables; CCFFV) ครั้งที่ ๑๙ มีประเทศสมาชิกโคเด็กซ์เข้าร่วมประชุมจำนวน ๓๕ ประเทศ และผู้แทนจาก องค์กรระหว่างประเทศที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และผู้สังเกตการณ์ที่ไม่ได้เป็นสมาชิกโคเด็กซ์จำนวน ๒ องค์กร โดยมี Mr. Alberto Ulises Esteban Marina, The General Bureau of Standards of The Mexican Ministry of Economy ประเทศสหรัฐเม็กซิโก ทำหน้าที่เป็นประธานการประชุม ผลการประชุมสรุปประเด็น สำคัญ ดังนี้

๑. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้นำเสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ รับรองในขั้นที่ ๕/๘ จำนวน ๑ เรื่อง คือ ร่างมาตรฐานมะเขือ โดยประเทศอินเดียเป็นประธานในการยกร่างมาตรฐาน ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับแก้ไขโดย เพิ่มขอบข่ายของมะเขือในสกุล Solanaceae ครอบคลุมพันธุ์มะเขือรูปทรงยาว ทรงกลม และกลมรี และแก้ไข การจัดรหัสขนาดให้สอดคล้องตามที่กำหนดไว้ในขอบข่าย อย่างไรก็ตามประเทศสหภาพยุโรป ขอสงวนสิทธิ์ ในการไม่รับรองข้อกำหนดความคลาดเคลื่อนสำหรับการยอมให้มีความเสื่อมเสีย (decay) ได้ในชั้นพิเศษ ("Extra" Class) โดยเห็นว่าสินค้าในชั้นพิเศษเป็นสินค้ามีการจัดการอย่างระมัดระวังและคุณภาพดีที่สุด จึงไม่ควร เปิดโอกาสให้มีความเสื่อมเสียใดๆ เกิดขึ้น

๒. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้นำเสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์ รับรองในขั้นที่ ๕ จำนวน ๒ เรื่อง คือ

- ร่างมาตรฐานกระเทียม โดยประเทศเม็กซิโกเป็นประธานในการยกร่างมาตรฐาน ที่ประชุมเห็นชอบข้อเสนอ ของประเทศไทยในการแก้ไขคำอธิบายของชนิดกระเทียมทางการค้าภายใต้ข้อขอบข่ายให้ชัดเจนขึ้น ได้แก่ คำว่า Fresh garlic , Semi dry garlic, Dry garlic รวมถึงเพิ่มเติม Solo garlic ซึ่งเป็นกระเทียมหัวเดี่ยว (กระเทียมโทน) ด้วย สำหรับข้อกำหนดขั้นต่ำมีข้อกังวลเรื่องกลิ่นแปลกปลอมที่อาจเกิดขึ้น ซึ่งระบุไว้ใน footnote ๑ ว่ากระเทียมที่ผ่าน การรมควันนับเป็นสินค้าที่ผ่านกระบวนการหรือไม่ ประเทศไทยได้ให้ความเห็นในที่ประชุมว่าการรมควันดังกล่าวเป็น การจัดการหนึ่งในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อไล่แมลง เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านของเกษตรกร เช่นเดียวกันหาก ไม่ใช้วิธีการรมควันอาจใช้วิธีการผึ่งลมหรือตากแดด โดยผลิตผลยังคงลักษณะของกระเทียมสดอยู่ ดังนั้น การรมควันจึง ไม่ใช่กระบวนการที่ทำให้ลักษณะคุณสมบัติของกระเทียมเปลี่ยนไป ที่ประชุมจึงมีมติให้แก้ไข footnote ๑ ให้ชัดเจน รวมถึงแก้ไขตารางการจัดขนาดให้ครอบคลุมกระเทียมโทนและกระเทียมที่มีขนาดเล็กที่ขายในภูมิภาคอาเซียน

- ร่างมาตรฐานกีวีฟรุต โดยประเทศนิวซีแลนด์เป็นประธานในการยกร่างมาตรฐาน และประเทศอิหร่านเป็น ประธานร่วม ที่ประชุมเห็นชอบร่างมาตรฐาน โดยให้ปรับแก้ไขในข้อกำหนดขั้นต่ำ และแก้ไขรหัสขนาดขั้นต่ำของ น้ำหนักและเส้นผ่าศูนย์กลางให้ถูกต้อง สำหรับความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพและขนาดให้เป็นไปตามที่กำหนด

๓. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้กลับไปอยู่ในขั้นที่ ๓ จำนวน ๑ เรื่อง คือ ร่างมาตรฐานมันฝรั่ง ที่ประชุม มอบหมายให้ประเทศอินเดียซึ่งเป็นประธานในการยกร่างมาตรฐานนำความเห็นที่ประชุมกลับไปทบทวนร่างมาตรฐาน และนำเสนอในการประชุม CCFFV ครั้งต่อไป

๔. เรื่องที่สมควรจัดทำเป็นงานใหม่ จำนวน ๒ เรื่อง คือ อินทผาลัม มอบหมายให้ประเทศอินเดียเป็น ประธานคณะทำงานจัดทำร่างมาตรฐาน โดยขอให้มีความชัดเจนสำหรับข้อเสนอการจัดทำร่างมาตรฐานนี้เป็น อินผาลัมสดเท่านั้น ไม่ใช่อินทผาลัมที่ผ่านกระบวนการแล้ว และหอมแดง มอบหมายให้ประเทศอินโดนีเชียเป็นประธาน

คณะทำงานจัดทำร่างมาตรฐาน สำหรับพืชหัวตระกูลแยม เนื่องจากความล่าซ้าในการส่งเอกสารข้อเสนอสำหรับ การจัดทำมาตรฐาน ทำให้ประเทศสมาชิกไม่สามารถพิจารณาได้ทันในคราวนี้ จึงมอบหมายให้ประเทศคอสตาริกา จัดเตรียมข้อเสนอการจัดทำงานใหม่ภายใต้ข้อกำหนดของขอบเขตระยะเวลาการดำเนินการเพื่อเสนอในการประชุม CCFFV ครั้งต่อไป

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

การกำหนดรูปแบบของมาตรฐานผักและผลไม้สด มีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธานในการยกร่างดังกล่าว และมีประเทศเยอรมนีเป็นประธานร่วม ที่ประชุมเห็นชอบในภาพรวมสำหรับข้อกำหนดต่างๆ อย่างไรก็ตาม สำหรับ เกณฑ์ความคลาดเรื่อง decay, soft rot และ internal breakdown ในชั้นคุณภาพ ยังคงเป็นประเด็นที่อยู่ระหว่างการ พิจารณาของประเทศสมาชิก สำหรับการจัดทำนิยามศัพท์ (Glossary of term) เพื่ออธิบายความหมายของคำที่ใช้ใน รูปแบบของมาตรฐานผักและผลไม้สดให้มีความเข้าใจที่ตรงกันนั้น ที่ประชุมมีมติให้จัดตั้งคณะทำงานอิเลกทรอนิกส์ (Electronic Working Group: EWG) โดยมอบหมายให้ประเทศสหรัฐเม็กซิโกเป็นประธานคณะทำงาน