

สรุปผลการประชุม

Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV) ครั้งที่ ๒๗
ระหว่างวันที่ ๘-๑๒ กันยายน ๒๕๕๗ และการประชุม The Working Group on the Codex General
Standard for Quick Frozen Vegetables วันที่ ๗ กันยายน ๒๕๕๗
ณ นครฟิลาเดลเฟีย มลรัฐเพนซิลเวเนีย สหรัฐอเมริกา

ตามที่สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้ส่งผู้แทนเข้าร่วมการประชุม Codex Committee on Processed Fruits and Vegetables (CCPFV) ครั้งที่ ๒๗ ระหว่างวันที่ ๘-๑๒ กันยายน ๒๕๕๗ และการประชุม The Working Group on the Codex General Standard for Quick Frozen Vegetables วันที่ ๗ กันยายน ๒๕๕๗ ณ นครฟิลาเดลเฟีย มลรัฐเพนซิลเวเนีย สหรัฐอเมริกา โดยการประชุมครั้งนี้มี Mr. Richard Boyd, Chief Contract Services Branch Specialty Crops Inspection Division, Fruits and Vegetable Program, AMS, USDA ทำหน้าที่ประธานการประชุม และมีผู้เข้าร่วมประชุมจากประเทศสมาชิก ๒๘ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร องค์กรระหว่างประเทศ ๒ องค์กร รวมจำนวน ๖๕ คน โดยสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

๑. ร่างมาตรฐานที่มีมติให้นำเสนอคณะกรรมการ Codex ครั้งที่ ๓๘ รับรองในขั้นที่ ๘ และ ๕/๘ ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายก่อนประกาศเป็นมาตรฐานระหว่างประเทศ จำนวน ๓ เรื่อง

๑.๑ มาตรฐานผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีข้อกำหนดแบ่งเป็น ๒ ส่วน คือ ข้อกำหนดทั่วไปและภาคผนวกสำหรับมาตรฐานมะม่วงและลูกแพร์ โดยมีประเด็นแก้ไขสำคัญ ดังนี้

ข้อกำหนดทั่วไป

๑.) ข้อ ๓.๑.๒ ให้ใช้คำว่า “Optional Ingredients” แทนคำว่า “Other Permitted Ingredients” และตัดข้อความ “seasoning or other flavouring ingredients”

๒.) เพิ่มหัวข้อ ๓.๒.๒ Uniformity of Size

๓.) ข้อ ๙ เพิ่มวิธีการวิเคราะห์ตามข้อสรุปของคณะทำงาน

มาตรฐานมะม่วง

๑) ข้อ ๒.๑.๑ ให้ใช้คำว่า “Optional Ingredients” แทนคำว่า “Other Permitted Ingredients”

๒) ข้อ ๒.๒.๓ ให้ใช้ “regular pack” แทนคำว่า “liquid medium pack”

๓) ข้อ ๒.๒.๔ และ ๒.๒.๕ ให้กำหนด uniformity ใน halves styles และเพิ่มข้อกำหนดคลาดเคลื่อนของ halves styles

๔) ข้อ ๒.๒.๗ ตัดคำหิชนิด spotted slices

๕) ข้อ ๓.๒ เพิ่มการใช้สีในกลุ่ม carotenoids, carotene beta-vegetable และ carmines

มาตรฐานลูกแพร์

๑) ข้อ ๒.๒.๑ ตัดข้อความ “Flavours and Texture”

๒) ข้อ ๒.๒.๔ ตัดคำหิชนิ seed ในข้อ d

๓) ข้อ ๓.๑ ให้ระบุข้อความ “permitted only in special holiday pack” เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานลูกแพร์เดิมที่ได้มีการกำหนดให้ใช้สีได้เฉพาะในเทศกาลพิเศษเท่านั้น

ทั้งนี้ การแก้ไขดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย

๑.๒ มาตรฐานผักแช่แข็ง มีข้อกำหนดแบ่งเป็น ๒ ส่วน คือ ข้อกำหนดทั่วไป และภาคผนวกสำหรับ มาตรฐานกระเทียมต้น แครอท ข้าวโพดฝัก และเมล็ดข้าวโพด โดยมีประเด็นแก้ไขสำคัญ ดังนี้

ข้อกำหนดทั่วไป

๑) แก้ไขชื่อมาตรฐานโดยตัดข้อความ “Certain” เพื่อให้เป็นข้อกำหนดทั่วไปของมาตรฐานผัก แช่แข็งทั้งหมด

๒) ข้อ ๑ เพิ่มข้อความ “as defined in section ๒” และลบ footnote ๑

๓) ข้อ ๓.๒.๑ ตัดข้อความ “flavour”

๔) ข้อ ๔.๒ เพิ่มการกำหนด Processing Aids ให้เป็นไปตาม Guidelines on Substances Used as Processing Aids (CAC/GL 75-2010)

มาตรฐานแครอทแช่แข็ง

๑) ตัดข้อกำหนดข้อ ๑.๒.๑ และ ๑.๒.๒

๒) ข้อ ๒.๑.๒ เพิ่มข้อ (a) Salt (sodium chloride)

๓) ข้อ ๒.๒.๑ (e) เพิ่ม footnote ยกเว้น optional ingredients ในข้อ ๒.๑.๒

๔) ข้อ ๒.๒.๔ ให้ใช้คำว่า “Minimum Sample Unit” แทนคำว่า “Standard Sample Unit”

และแก้ไขข้อกำหนดในข้อ (b) จาก ๑๐๐ unite เป็น ๒๕ units

๕) ข้อ ๓ เพิ่มข้อความ None permitted

มาตรฐานข้าวโพดฝักแช่แข็ง

๑) ข้อ ๑.๑ ให้ระบุชนิดของข้าวโพดแบ่งเป็น super sweet varieties และ sweet varieties

๒) ข้อ ๑.๒.๑ และ ๑.๒.๑.๒ ตัดข้อกำหนดความยาวและขนาดของฝักข้าวโพด

๓) ข้อ ๒.๒.๑ (b) แก้ไขข้อความเป็น “reasonably tender and sufficiently developed”

๔) ตัดข้อกำหนดข้อ ๒.๒.๒

๕) ข้อ ๒.๒.๓ (f) แก้ไขข้อกำหนด poorly trimmed ระดับ minor, major และ serious

๖) ข้อ ๒.๒.๔ ให้ใช้คำว่า “Minimum Sample Unit” แทนคำว่า “Standard Sample Unit”

๗) ข้อ ๓ เพิ่มข้อความ None permitted

มาตรฐานเมล็ดข้าวโพดแช่แข็ง

๑) ข้อ ๑.๑ ให้ระบุชนิดของข้าวโพดโดยแบ่งเป็น super sweet varieties และ sweet varieties

๒) ข้อ ๑.๒.๑ เพิ่มข้อ (c) other color depends on characteristics of the variety

๓) ข้อ ๒.๒.๑ (b) แก้ไขข้อความเป็น “reasonably tender and sufficiently developed”

๔) ตัดข้อกำหนดข้อ ๒.๒.๒

๕) ข้อ ๒.๒.๔ ให้ใช้คำว่า “Minimum Sample Unit” แทนคำว่า “Standard Sample Unit”

๖) ข้อ ๒.๕ เห็นชอบข้อเสนอการกำหนด Defects and Allowances และแก้ไขร้อยละของตำหนิต่อละชนิด

๗) ข้อ ๓ เพิ่มข้อความ None permitted

๘) ข้อ ๔.๑.๒ (b) เพิ่มข้อความ “for example” หลังคำว่า The colour...

ทั้งนี้ การแก้ไขดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย โดยเฉพาะการตัดข้อกำหนดความยาว และขนาดในมาตรฐานข้าวโพดฝักแช่แข็ง และการตัดข้อกำหนดปริมาณของแข็งที่ไม่ละลายในแอลกอฮอล์

(Alcohol insoluble solids) และปริมาณของแข็งที่ละลายในน้ำ (Total soluble solids) ในมาตรฐาน ข้าวโพดฝักและเมล็ดข้าวโพดแช่แข็ง

๑.๓ มาตรฐานผลิตภัณฑ์โสม โดยมีประเด็นแก้ไขสำคัญ ดังนี้

- ๑) ข้อ ๑ เพิ่ม footnote ระบุ “some countries also consider ginseng as a medicine” เพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมายบางประเทศที่มีการกำหนดปริมาณการใช้โสมเป็นอาหาร
- ๒) ข้อ ๒.๒ แก้ไขลำดับหัวข้อ
- ๓) ข้อ ๒.๒.๓ ตัดข้อความ “Raw”
- ๔) ข้อ ๓.๒.๑ ตัดข้อความ “Taste”
- ๕) ข้อ ๓.๒.๒.๑, ๓.๒.๒.๒.๑, ๓.๒.๒.๒.๒ ข้อ (c) เพิ่ม footnote ระบุ “Indicating content of crude saponin”
- ๖) ข้อ ๓.๒.๒.๑, ๓.๒.๒.๒.๑, ๓.๒.๒.๒.๒ ข้อ (d) กำหนด Ginsenodise Rb1 และให้ใช้คำว่า “qualitatively detected” แทนคำว่า “to be indentified”
- ๗) ข้อ ๓.๓ เพิ่มข้อความให้ครอบคลุม dried ginseng และ dried steamed ginseng
- ๘) ข้อ ๗.๕ ให้ใช้คำว่า “Optional Labelling” แทนคำว่า “Other Labelling Requirement” และตัดข้อความ “Except when otherwise specified by the national legislation”
- ๙) ข้อ ๘.๑ แก้ไขแผนการสุ่มตัวอย่างให้เป็นไปตาม Annex ๑ และ Annex ๒
- ๑๐) ข้อ ๘.๓ แก้ไขวิธีวิเคราะห์ตามข้อสรุปของคณะทำงาน ewg

ทั้งนี้ การแก้ไขดังกล่าวสอดคล้องกับความเห็นของประเทศไทย

๒. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นควรนำเสนอคณะกรรมการอาหาร Codex ครั้งที่ ๓๘ รับรองในชั้นที่ ๕ จำนวน ๑ เรื่อง

๒.๑ ภาคผนวกของมาตรฐานผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท จำนวน ๑ เรื่อง คือ มาตรฐานสับปะรด

- ๑) ข้อ ๑.๑ เพิ่มขอบข่ายให้ครอบคลุมสับปะรดที่ไม่มีการเอาแกนออก (uncored) และมี footnote ระบุให้ใช้ได้เฉพาะสับปะรดที่แกนไม่มีเส้นใย (non-fibrous)
- ๒) ข้อ ๑.๒ เพิ่มรูปแบบผลิตภัณฑ์ของสับปะรด “uncored” โดยกำหนดเป็น whole slices, half slices และ quarter slices
- ๓) เพิ่มหัวข้อ ๑.๓ Type of Pack เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของ minimum drained weight ในข้อ ๓.๑
- ๔) ข้อ ๒.๒.๑.๓ ตัดข้อความ “fruitlets” และกำหนดร้อยละของแกนที่ยอมให้ได้เฉพาะในสับปะรด “cored” เท่านั้น
- ๕) ข้อ ๒.๒.๓ เพิ่มคำนิยาม “woody” ในสับปะรด “uncored”
- ๖) ข้อ ๒.๒.๔ เพิ่มการกำหนดคำนิยามที่ยอมให้มีได้ในสับปะรด “uncored”
- ๗) ข้อ ๔.๑ เสนอให้เพิ่ม firming agents และ sweeteners

๓. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นควรให้กลับไปอยู่ในชั้นที่ ๒/๓ เพื่อปรับปรุงใหม่ จำนวน ๑ เรื่อง

๓.๑ ภาคผนวกของมาตรฐานผักแช่แข็ง จำนวน ๗ เรื่อง ได้แก่ มันฝรั่งทอด บร็อกโคลี่ กะหล่ำดาว กะหล่ำดอก ถั่วแขกและถั่วฝักยาวสีเหลือง ถั่ว และผักโขม ซึ่งที่ประชุมได้มีการพิจารณาร่างมาตรฐานมันฝรั่งทอดแช่แข็ง โดยยังคงประเด็นที่ยังไม่มีข้อสรุป เช่น ขอบข่าย การกำหนดข้อบกพร่องที่ยอมให้มีได้ การยอมรับรุ่นผลิตภัณฑ์ ปริมาณตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบ และรายการวัตถุเจือปนอาหาร ส่วนมาตรฐานบร็อกโคลี่ กะหล่ำดาว กะหล่ำดอก ถั่วแขกและถั่วฝักสีเหลือง ถั่วฝักเมล็ดกลม และผักโขม ที่ประชุมไม่ได้มีการพิจารณาในการครั้งนี้ เนื่องจากมีข้อจำกัดเรื่องเวลา จึงเห็นควรให้มีการพิจารณามาตรฐานดังกล่าวในการประชุมครั้งต่อไป

๔. เรื่องที่คณะกรรมการเห็นสมควรจัดตั้งคณะทำงานเพื่อจัดทำหรือทบทวนมาตรฐาน เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งต่อไป จำนวน ๓ เรื่อง

๔.๑ ภาคผนวกของมาตรฐานผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท เรื่อง สับปะรด โดยมีประเทศไทยเป็นประธานคณะทำงานร่วมกับสหภาพยุโรป

๔.๒ ภาคผนวกของมาตรฐานผักแช่แข็ง จำนวน ๗ เรื่อง ได้แก่ มันฝรั่งทอด บร็อกโคลี่ กะหล่ำดาว กะหล่ำดอก ถั่วแขกและถั่วฝักสีเหลือง ถั่วฝักเมล็ดกลม และผักโขม โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประธานคณะทำงาน

๔.๓ การจัดทำข้อมูลสำหรับมาตรฐานผักและผลไม้แห้ง โดยประเทศบราซิลเป็นประธานคณะทำงาน

๕. เรื่องอื่นๆ

๕.๑ เห็นชอบวิธีวิเคราะห์ในมาตรฐาน ๓ เรื่อง คือ ผลไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท ผักแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์โสม

๕.๒ เห็นชอบตามข้อเสนอของคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives, CCFA) ในการยกเลิกการใช้ลูมิเนียม โปแทสเซียม ซัลเฟต ในมาตรฐานเกล็ดและเกล็ดเข้มข้น และเห็นควรเสนอให้ CCFA รับรองการใช้วัตถุเจือปนอาหารในหน่อไม้ในภาชนะบรรจุปิดสนิท เติบในภาชนะบรรจุปิดสนิท และผักและผลไม้ดอง

๕.๓ เห็นชอบให้เลขานุการโคเด็กซ์เวียนขอข้อคิดเห็นจากประเทศสมาชิกเพื่อพิจารณาการใช้ลูมิเนียม โปแทสเซียม ซัลเฟต ซึ่งทำหน้าที่เป็นสารคงสภาพสีและสารทำให้แน่นในมาตรฐานเกล็ดและเกล็ดเข้มข้น

๕.๔ เห็นชอบการแก้ไขข้อกำหนดสำหรับน้ำปรุงในมาตรฐานผักและผลไม้ดอง