สรุปผลการประชุม Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) ครั้งที่ ๒๓

การประชุม Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) ครั้งที่ ๒๓ มีผู้เข้าร่วมประชุม ทั้งสิ้นจำนวน ๑๐๑ คน จากประเทศสมาชิก ๓๕ ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก ๑ องค์กร และผู้สังเกตการณ์ จากองค์กรระหว่างประเทศ ๔ องค์กร โดยมี Ms. Noraini Mohd Othman, Director of Food Safety and Quality, Ministry of Health เป็นประธานการประชุมดังกล่าว สาระสำคัญของการประชุม สรุปดังนี้

๑. เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมคณะกรรมาธิการ Codex และคณะกรรมการโคเด็กซ์รายสาขา ผลการประชุมคณะกรรมาธิการ Codex ครั้งที่ ๓๔

- Code of Practice for the Storage and Transportation of Edible Fats and Oils in Bulk: Draft and Proposed lists of Acceptable Previous Cargoes

ที่ประชุมพิจารณาความเห็นของ FAO เกี่ยวกับรายชื่อของสารที่ยอมรับให้ใช้ก่อนการขนส่ง ไขมันและน้ำมันบริโภคที่มีอยู่แล้วของ FOSFA และ NIOP รวมถึง สารบางรายการใน Proposed Draft List ที่ยังไม่ผ่านการประเมินจาก JECFA หรือไม่มี ADI และความเห็นของ JECFA secretariat ซึ่งให้จัด กลุ่มสารที่ยอมรับให้ใช้ก่อนการขนส่งของ Codex (Codex Lists) ตาม criteria 2, 3, 4 ของ Section 2.1.3 ของ Code of Practice ซึ่งสารเหล่านี้เป็นสารที่ไม่เป็นอันตรายและไม่ต้องผ่านการประเมินโดย JECFA ส่วน Criteria 1 เป็นสารที่เกี่ยวข้องกับการทำความสะอาด

ที่ประชุมได้ตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Working Group)เพื่อหารือเรื่องนี้ โดยมีประเทศมาเลเซียเป็นประธานและเสนอคณะทำงาน (Physical Working Group) ซึ่งจะจัดขึ้นก่อนการ ประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาไขมันและน้ำมันบริโภค ครั้งที่ ๒๔ โดยให้คณะทำงานมีหน้าที่ทบทวนข้อมูล ของรายการสารที่ยอมให้ใช้ได้ในการทำความสะอาดตาม Criteria 1 และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสารแต่ละชนิดตาม Criteria 3 และ 4 และเปรียบเทียบข้อมูลตามเกณฑ์และจัดลำดับความสำคัญ เพื่อเสนอให้ JECFA พิจารณา ประเมิน นอกจากนี้ยังจะให้มีหน้าที่พิจารณาข้อเสนอของประเทศสมาชิกในการเพิ่มสารใหม่และนำเสนอ CCFO พิจารณาเพิ่มหรือถอนรายการที่มีอยู่ในปัจจุบัน ตลอดจนพิจารณารายการและข้อมูลเพิ่มเติมของ Calcium Lignosulphonate, Carnauba Wax, Montan Wax, Silicon Dioxide และ Mineral oils

กรณีของ Molasses (CAS No 57-50-1) ให้ใช้ได้เฉพาะที่ผลิตจาก citrus, sorghum, sugar beet และ sugar cane และให้เสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองต่อไป

สำหรับPortable Water ให้ตัดข้อความที่อ้างถึง Additional condition "only acceptable where the immediate previous cargo is also on the list" ออก

โดยที่ประชุม CCFO ครั้งที่ ๒๓ เห็นควรเสนอให้คณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองให้ CCFO ทบทวนรายการของสารตามเกณฑ์ได้เป็นระยะๆ ตามสถานการณ์ของข้อมูลที่เปลี่ยนแปลงไป

ผลการประชุมของคณะกรรมการ Codex สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง ครั้งที่ ๓๓

ที่ประชุมหารือถึงความจำเป็นในการคงวิธีวิเคราะห์ Relative density ของ IUPAC ในมาตรฐาน Named Animal Fats, Named Vegetable Oils และ Olive Oils and Olive Pomace Oils เนื่องจากเป็นวิธีที่เก่ามากแล้ว ซึ่งหลายประเทศเห็นว่าไม่มีวิธีอื่นที่แทนได้ ดังนั้น วิธีวิเคราะห์ Relative density ดังกล่าวจึงมีความจำเป็นในการใช้อยู่ ที่ประชุมจึงขอให้ผู้แทน AOCS พิจารณาแนวทาง การดำเนินการ โดยหากจำเป็น AOCS อาจพัฒนาวิธีวิเคราะห์ที่เป็นของ AOCS เอง และขอให้ CCMAS ช่วยพิจารณาความเหมาะสมและแจ้งให้ CCFO ในการประชุมครั้งต่อไป

ที่ประชุมเห็นชอบในการกำหนดวิธีวิเคราะห์ Erythodiol และ Uvaol content ใน Section 8.8 ของมาตรฐาน Olive oils and Oilve pomace Oils เป็น COI/T20/doc No 30-2011 ซึ่งเป็นวิธีที่พัฒนาโดย The International Olive Oil Council (IOC) และเห็นชอบกับวิธีวิเคราะห์ Sterol composition and content ใน Section 8.7 โดยเพิ่มไว้ในวิธีวิเคราะห์ในภาคผนวก II ของมาตรฐาน

ผลการประชุมของคณะกรรมการ Codex สาขา Contaminants in Foods

ที่ประชุมพิจารณาความเห็นของ Codex Committee on Contaminant in Foods (CCCF) ที่แจ้งว่า halogenated solvent จัดเป็น Processing aids แต่เนื่องจากปัจจุบันไม่มีการใช้ สารดังกล่าวในการผลิต Olive pomace oil หากพบสารดังกล่าวในน้ำมันแสดงว่าเกิดการปนเปื้อนขึ้น จึงทำให้ สารดังกล่าวเป็น contaminant สำหรับการผลิตน้ำมันมะกอก โดยที่ประชุมเห็นควรเสนอให้ CCCF กำหนด halogenated solvent ใน General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) ต่อไป

นอกจากนี้ ที่ประชุมเห็นควรให้ระบุค่าปริมาณสูงสุด (Maximum levels) ของสารหนูและ ตะกั่วในมาตรฐาน Named Animal Fats (CODEX STAN 211-1999) และ Oilve Olis and Olive Pomace Oils (CODEX STAN 33-1981) ให้สอดคล้องกับ GSCTFF ของ CCCF และยกเลิกวิธีวิเคราะห์สารเหล่านี้ ที่ระบุในมาตรฐาน Named Vegetables Oils (CODEX STAN 210-1999)

๒. มาตรฐานที่ให้เสนอคณะกรรมาธิการโคเด็กซ์รับรองในขั้นที่ ๕/๘ เพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐาน ระหว่างประเทศ

การเสนอแก้ไขมาตรฐานน้ำมันรำข้าว (Rice Bran Oil)

ประเทศไทยประสบความสำเร็จในการผลักดันและได้รับการชื่นชมในความพยายาม รวบรวมข้อมูลและปรับแก้ไขค่ากรดไขมันและปริมาณ desmethylsterol ในมาตรฐานน้ำมันรำข้าว โดยใช้ ข้อมูลที่เพิ่งได้รับจากประเทศญี่ปุ่นและประเทศอินเดีย ที่ประชุมมีมติรับรองการแก้ไของค์ประกอบของ กรดไขมัน Desmethylsterol และ Others desmethylsterol ดังนี้

- ๑. องค์ประกอบของกรดไขมัน
 - C 14 : 0 แก้ไขจาก 0.1 0.7 เป็น ND 1.0
 - C 18 : 2 แก้ไขจาก 29 40 เป็น 21 42
 - C 22 : 0 แก้ไขจาก ND 0.5 เป็น ND 1.0
 - C 24 : 0 แก้ไขจาก ND 0.6 เป็น ND 0.9

๒. ปริมาณ Desmethylsterol

- Brassicasterol แก้ไขจาก ND เป็น ND-0.3
- Others desmethylsterol แก้ไขจาก ND เป็น 7.5-12.8

โดยให้เสนอคณะกรรมาธิการ โคเด็กซ์รับรองร่างมาตรฐานนี้ในขั้นที่ ๕/๘ โดยเสนอให้ถาม ความเห็นคณะกรรมการโคเด็กซ์สาขาวิธีวิเคราะห์และชักตัวอย่าง ประเด็นแนวทางการใช้ค่า mean±3 standard deviation ตามแนวทางของไทยเพื่อให้ CCFO ในการเสนอข้อมูล

๓. มาตรฐานที่ให้เสนอกลับไปพิจารณาในขั้นที่ ๒ ร่างมาตรฐานน้ำมันปลา

ที่ประชุมรับข้อเสนอในการรวม crude fish oil ไว้ในมาตรฐานตามข้อเสนอของประเทศไทย เนื่องจากมีการส่งออก crude fish oil เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับกระบวนการกลั่นบริสุทธิ์มากขึ้น ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นว่ามาตรฐานฉบับนี้ควรครอบคลุมเฉพาะชนิดที่มีการค้าระหว่างประเทศในปริมาณมากตาม ที่ระบุใน Codex Procedural Manual และขอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำ (Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)) พิจารณาให้ความเห็นเรื่อง ความสอดคล้องของวิธีการระบุชนิดและสายพันธุ์ของสัตว์น้ำที่ใช้ผลิตน้ำมันปลาแต่ละชนิด ใน Section 2 และขอให้คณะกรรมการวิชาการโคเด็กซ์ สาขาโภชนาการและอาหาร(Codex Committee on Foods for Special Dietary Use (CCNFSDU)) พิจารณาแนวทางการดำเนินการสำหรับน้ำมันปลาชนิดที่มีวิตามินสูง ที่ประชุมพิจารณาข้อเสนอของให้เพิ่มการใช้ Rosemary extract เป็นวัตถุเจือปนอาหาร รวมทั้งการคงข้อความ ที่ระบุถึงการใช้ Chelating agent และ Sequestrant แล้ว เห็นควรเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์สาขา วัตถุเจือปนอาหาร (Codex Committee on Food Additives (CCFA)) พิจารณา สำหรับข้อเสนอการเพิ่ม ข้อกำหนดปริมาณสูงสุดของแคดเมียม ปรอท Polychorinated biphenyls (PCB), Dioxins และ Furans นอกจากสารหนูและสารตะกั่วที่ระบุใน General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (GSCTFF) ที่ประชุมขอให้ส่งเรื่องให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาสารปนเปื้อน (Codex Committee on Contaminant in Food (CCCF)) รวมทั้ง ค่าปริมาณสูงสุดของสารหนูและสารตะกั่วด้วยเนื่องจากเป็นค่า ที่กำหนดไว้สำหรับไขมันและน้ำมันบริโภคและประกาศเป็นระยะเวลานานแล้ว

ที่ประชุมหารือเรื่องการระบุข้อกำหนดสำหรับสารตกค้างจากยาสัตว์และวัตถุอันตราย ทางการเกษตรในมาตรฐานน้ำมันปลา เนื่องจากพบว่ามีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสู่การเลี้ยง ที่ประชุมเห็น ควรอ้างถึงข้อความตามที่ระบุใน Codex Procedural Manual

ผู้แทน The American Oil Chemists' Society (AOCS) แจ้งว่าวิธีการตรวจวิเคราะห์ Oligomer สามารถใช้ ISO 16931 หรือ AOCS Cd 22-91 ได้ รวมทั้งขอให้ CCCF พิจารณาวิธีวิเคราะห์ สารหนูและรูปแบบการรายงานผลว่าควรเป็น Total arsenic หรือ inorganic arsenic

ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ได้ทาบทามประเทศไทยให้เข้าร่วมคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อพิจารณาประเด็นที่ยังไม่มีข้อสรุปในเรื่อง Description ข้อกำหนดของ Essential Composition and Quality Factors กระบวนการผลิตซึ่งเป็นข้อเสนอจากสหภาพยุโรป วัตถุเจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ และวิธีวิเคราะห์และซักตัวอย่าง รวมทั้ง การพิจารณาประเด็นข้อกำหนดใดที่ควรระบุให้ ครอบคลุม หรือยกเว้น สำหรับ crude fish oil และการระบุฉลากสำหรับน้ำมันปลาที่ผลิตจากระบบ การเลี้ยงในฟาร์มซึ่งพบว่ามีองค์ประกอบของกรดไขมันที่แตกต่างจากสัตว์

๔. มาตรฐานที่จัดทำข้อเสนองานใหม่

ที่ประชุมเห็นควรตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อรวมรวมข้อมูลประกอบการจัดทำข้อเสนอ งานใหม่ตามเกณฑ์การจัดลำดับความสำคัญของการจัดทำมาตรฐานสินค้าเพื่อเสนออีกครั้งในการประชุม ครั้งต่อไป รายละเอียดโดยสรุปดังนี้

- ข้อเสนอการแก้ไขปริมาณสูงสุดของ oleic และ linoleic acid ในมาตรฐานน้ำมันทานตะวัน ที่ประชุมขอให้ประเทศอาร์เจนตินาปรับปรุงขอบข่ายของข้อเสนองานใหม่ให้ระบุเฉพาะประเด็นหลักที่ขอแก้ไข คือ ค่า limit ของ oleic และ linoleic acid และค่า quality factor ได้แก่ refractive index, relative density และ iodine value
- ข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานน้ำมันสกัดเย็น (Cold Press Oil) ที่ประชุมขอให้อิหร่านให้แก้ไข ขอบข่ายสำหรับน้ำมันสกัดเย็น ๖ ชนิด คือ วอลนัท พิสทาชิโอ อัลมอนด์ เฮเซลนัท อาโวกาโด และ flaxseed เพิ่มข้อมูลในส่วนของ Essential Composition and Quality Factors ให้สอดคล้องกับขอบข่ายด้วย
- ข้อเสนอการจัดทำมาตรฐานน้ำมันถั่วเหลืองที่มีโอเลอิกสูง ที่ประชุมเห็นว่าข้อมูลการค้า ที่สหรัฐแจ้งที่ประชุมทราบนั้นเป็นเพียงรายชื่อประเทศผู้นำเข้าและตัวเลขการผลิตที่เสนอให้พิจารณานั้นเป็นค่า จากการคาดการณ์ ไม่ใช้ตัวเลขปริมาณการผลิตและการค้าระหว่างประเทศจริง จึงขอให้สหรัฐอเมริกาเพิ่มข้อมูล ปริมาณการผลิต การค้าระหว่างประเทศ และการบริโภค เพื่อนำเสนอเพื่อพิจารณาใหม่ในการประชุมครั้งต่อไป
- ข้อเสนอแก้ไขมาตรฐานน้ำมันพืชของโคเด็กซ์ให้ครอบคลุม Palm Oil with High Oleic Acid OxG ที่ประชุมมอบสาธารณัฐโคลัมเบียเพิ่มข้อมูลปริมาณการผลิต การค้าระหว่างประเทศ และการบริโภคจริง (actual data) เพื่อนำเสนอเพื่อพิจารณาใหม่ในการประชุมครั้งต่อไป

๕. เรื่องอื่นๆ

ข้อเสนอแก้ไขค่ากำหนดปริมาณ campesterol ในน้ำมันมะกอก ที่ประชุมไม่สามารถมีมติ เป็นเอกฉันท์ เนื่องจากมีข้อขัดแย้งจนไม่สามารถตกลงกันได้ ระหว่างสหภาพยุโรป ประเทศในเขตเมดิเตอร์เรเนียน และประเทศออสเตรเลีย โดยบางประเทศเห็นว่ายังมีข้อมูลและจำนวนตัวอย่างไม่เพียงพอที่จะสะท้อนถึงการ ผลิตน้ำมันมะกอกทั่วโลก ควรรอข้อมูลที่ International Olive Oil Councils รวบรวมจากหลายประเทศเพื่อใช้ เปรียบเทียบกับผลวิเคราะห์ที่ประเทศออสเตรเลียนำเสนอ ขณะที่บางประเทศเห็นว่าประเทศออสเตรเลียอาจเพิ่ม ประเด็นปัญหาทางการค้าที่เกิดจากค่ากำหนดปริมาณ campesterol ที่ 4.0 % เพื่อพิจารณาในการประชุม ครั้งต่อไป

๖. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

การประชุม CCFO ครั้งที่ ๒๔ กำหนดจัดที่ประเทศมาเลเซีย ระหว่างวันที่ ๙-๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘