

สรุปผลการประชุม
การประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย
(FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA; CCASIA) ครั้งที่ ๑๘
ระหว่างวันที่ ๓ – ๙ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ ณ กรุงโตเกียว ญี่ปุ่น

๑. ผลการประชุม Physical Working Group on the Proposed Draft Regional Standard for Non-fermented Soybean Products มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๑.๑ มีผู้เข้าร่วมการประชุมจำนวน ๔๙ คน จากประเทศสมาชิก ๑๓ ประเทศ องค์กรเอกชนระหว่างประเทศ ๔ องค์กร องค์กรภาครัฐระหว่างประเทศ ๒ องค์กร และผู้แทนจาก FAO และ WHO โดยมีผู้แทนจากประเทศจีนเป็นประธาน

๑.๒ ที่ประชุมพิจารณาร่างฯ ตามหัวข้อ และมีการปรับปรุงดังนี้

- Product definition ตามที่ประเทศไทยได้สอบถามที่ประชุมถึงนิยามของผลิตภัณฑ์ที่จะผ่านกระบวนการให้ความร้อนนั้นว่าหมายถึง soybean and/or soy derivative(s) และ water หรือหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่ระบุไว้ในหัวข้อ ๒.๒ ที่ประชุมได้ชี้แจงว่าเป็นผลิตภัณฑ์ในหัวข้อ ๒.๒ ประเทศไทยจึงเห็นชอบกับที่ประชุมที่ให้ตัดคำว่า “by heat” เนื่องจากกระบวนการในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นั้นมีหลากหลาย ไม่ได้จำกัดเพียงแค่การให้ความร้อนเท่านั้น

- Classification

- ที่ประชุมไม่สามารถหาข้อสรุปได้ว่าควรให้ compressed soybean curd อยู่ภายใต้ subcategory “soybean curd and related products” หรือไม่ โดยประเทศญี่ปุ่นเห็นควรให้อยู่ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันเพียงแค่ลดปริมาณความชื้นเท่านั้น แต่ประเทศจีนเห็นควรแยกเป็นอีกหนึ่ง category เนื่องจากผลิตภัณฑ์ต่างกัน ทั้งรูปร่าง ผิวสัมผัส และวิธีแปรรูป ที่ประชุมจึงให้สัวงเล็บ ไว้และให้ที่ประชุม ๑๘th CCASIA พิจารณาต่อไป

- ที่ประชุมเห็นชอบกับนิยาม “Soybean Milk” ที่เสนอโดยประเทศญี่ปุ่นและประเทศจีน ดังนี้ “Soybean milk is the milky liquid, prepared from soybeans with eluting protein and other components in hot/cold water or other physical means and/or removing fibers without adding optional ingredients.”

- ที่ประชุมเห็นชอบกับการเพิ่ม subcategory “Formulated Soybean Milk” และมีนิยามดังนี้ “Formulated soybean milk is the milky liquid, prepared by adding optional ingredients to soybean milk.”

- สำหรับนิยามของ “Soybean-based Beverages” ที่ประชุมหาข้อสรุปไม่ได้ภายในเวลาที่ประชุม และให้ประเทศญี่ปุ่นและประเทศจีนหาข้อตกลงกันหลังการประชุม pWG เพื่อพิจารณาในที่ประชุม ๑๘th CCASIA พิจารณาต่อไป

- ที่ประชุมเห็นชอบให้เปลี่ยนคำในนิยาม “Soybean Curd and Related Products” จากคำว่า “soybean milk” เป็น “semi-finished soybean milk” เพื่อแสดงให้เห็นว่า soybean milk ที่ใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้นต่างจากที่ระบุไว้ในหัวข้อ ๒.๒.๑.๑ และให้ตัด ~~“Soybean curd can be further processed by such as deep-frying, grilling, frying, freezing, dehydrating or adding spices.”~~ และ ~~“Compressed soybean curd can be further processed by such as deep-frying, grilling, frying,~~

freezing, dehydrating or adding spices.” ในนิยาม Soybean Curd และ Compressed Soybean curd ตามลำดับ

- ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับชื่อหัวข้อ “Soybean Milk Film” เป็น “Dehydrated Soybean Milk Film” และรวม “Soybean Milk Film” และ “Soybean Milk Film Stick” เข้าด้วยกันเพื่อความชัดเจนมากขึ้น ดังนี้ “Dehydrated soybean milk film is obtained from the uncovered still surface of semi-finished soybean milk, with or without folding up, which will be dehydrated. It may be dipped in salt solution prior to dehydration”

- Optional Ingredients ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับข้อความในประโยคสุดท้ายเป็น (e) other ingredients as appropriate food material may be added to the products based upon local conditions.

- Permitted Nutrients ที่ประชุมเห็นชอบให้ตัดหัวข้อนี้เนื่องจากไม่ชัดเจนว่ามีสารอาหารใดที่ใช้บ้างในผลิตภัณฑ์

- Quality Factors ที่ประชุมเห็นชอบให้เปลี่ยน “Quality factors” เป็น “Quality criteria” และลบหัวข้อ “Sensory index” แต่คงเนื้อหาไว้

- Component requirement ที่ประชุมเห็นชอบกับค่าปริมาณโปรตีนของ soybean milk และ formulated soybean milk ที่มากกว่าหรือเท่ากับ ๒g/๑๐๐g และสำหรับ soybean curd เห็นชอบที่ $\geq 3.5g/100g$ ส่วนของ soybean-based beverages ไม่ได้ข้อสรุปที่แน่นอนเนื่องจากนิยามยังสรุปไม่ได้ โดยประเทศไทยได้เสนอค่าโปรตีนที่ ๑ g/๑๐๐g ประเทศญี่ปุ่นยืนยันว่าควรกำหนดปริมาณความชื้นของ semisolid soybean curd เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นของแข็ง ที่ประชุมจึงให้กำหนดที่ $> 92g/100g$ สำหรับ dehydrated soybean milk film ที่รวมเป็นกลุ่ม classification เดียวกันแล้ว โดยให้กำหนดความชื้นที่ $\leq 20g/100g$ และปริมาณโปรตีนที่ $\geq 30g/100g$

- ที่ประชุมเห็นชอบให้ประเทศจีนและญี่ปุ่นตกลงหาข้อสรุปเพื่อเสนอต่อ ๑๘th CCASIA พิจารณา ในหัวข้อ Food Additives, Weights and Measures และ Methods of Analysis

๒. ผลการประชุม FAO and WHO Training Workshop on Understanding Regional Standards มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๒.๑ ที่ประชุมได้มีการบรรยายใน ๔ หัวข้อ ดังต่อไปนี้

- Role of the FAO&WHO regional coordinating committees;
- CCASIA Regional Strategic Plan;
- Codex procedures on preparing and submitting proposals for new work;
- Four case studies outlining experiences and lessons learned in the development of regional standards (Soy sauce – Japan, Insects – Lao PDR, Durian – Thailand, Ginseng – Republic of Korea)

๒.๒ ที่ประชุมแบ่งกลุ่มออกเป็น ๔ กลุ่มและได้ให้ข้อคิดเห็นว่าคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์นั้น เป็นเวทีสำหรับการประสานงานกันระหว่างประเทศในภูมิภาคในการจัดทำมาตรฐานและลำดับความสำคัญของงานอย่างมีประสิทธิภาพ

๒.๓ ที่ประชุมได้เสนอหัวข้อที่แต่ละกลุ่มสนใจนำมาทำเป็นมาตรฐานโคเด็กซ์ระดับภูมิภาค ซึ่งมี ๔ หัวข้อ ได้แก่ Turmeric, “Maldivian fish”, Edible insects และ Coconut gel/ nata de coco โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้และหลักเกณฑ์การจัดทำมาตรฐานภูมิภาคเทียบกับมาตรฐานระหว่างประเทศ

๒.๔ การจัดทำ project document ที่มีผลสัมฤทธิ์นั้น ซึ่งที่ประชุมเห็นว่าข้อเสนอในการทำควรเป็นไปตามกระบวนการของโคเด็กซ์ และมีการให้เหตุผลที่เพียงพอเหมาะสมและเป็นไปตามความสนใจของภูมิภาค ผู้เสนอควรปรึกษากับประเทศอื่นและประธานคณะกรรมการโคเด็กซ์ที่เกี่ยวข้องในการเตรียมข้อเสนอ ปริมาณการค้าภายในภูมิภาคหรือระหว่างภูมิภาคเป็นปัจจัยกำหนดว่ามาตรฐานควรเป็นมาตรฐานภูมิภาคหรือระหว่างประเทศ ข้อมูลในการจัดทำข้อเสนอเป็นปัจจัยสำคัญซึ่งต้องการความร่วมมือระหว่างประเทศในการให้ข้อมูล

๓. ผลการประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย ครั้งที่ ๑๘ มีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

๓.๑ การประชุมคณะกรรมการประสานงานโคเด็กซ์ภูมิภาคเอเชีย ครั้งที่ ๑๘ มีผู้เข้าประชุม ๑๒๐ คน จากประเทศสมาชิก ๒๐ ประเทศ ประเทศสมาชิกนอกภูมิภาค ๓ ประเทศ องค์กรระหว่างประเทศ ๙ องค์กร และตัวแทนจาก FAO และ WHO ๒ คน โดยมี Ms. Yayoi Tsujiyama จากประเทศญี่ปุ่นเป็นประธาน

๓.๒ Matters arising from the CAC and other Codex committees and Task Forces

- ที่ประชุมเห็นชอบให้ระงับการทำงานเรื่อง Standard on Processed Cheese เพราะเห็นว่าผลิตภัณฑ์หลากหลายมากเกินไป การจัดทำมาตรฐานเดียวสำหรับผลิตภัณฑ์จึงเป็นไปได้ยาก

- ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้จัดตั้ง Codex Committee on spices, aromatic herbs และให้ประเทศอินเดียพิจารณาขอขายและ TOR ของการจัดทำ Codex Committee ให้ระงับอีกครั้ง ทั้งนี้มีประเทศสหรัฐอเมริกาเห็นชอบให้จัดเป็น Task Force แทนการจัดตั้ง Committee แยก แต่ที่ประชุมเห็นว่าเรื่องนี้เป็นเรื่องที่มีสินค้าเกี่ยวข้องจำนวนมากและมีประเด็นที่สำคัญที่ควรพิจารณา การจัดตั้ง Task Force มีเวลาน้อยเกินไปที่จะทำงานนี้ให้สำเร็จ

- ในมาตรฐาน Regional Standard for Chili Sauce ที่ประชุมมีมติให้รวม curcumin (INS ๑๐๐(ii)) ML=๑๐๐๐mg/kg แต่ตัด paprika oleoresin ออกจาก colour โดยจะให้ใช้ในรูปแบบ spice แทน ซึ่งกำหนดการใช้เป็น GMP สำหรับประเด็นอื่น ที่ประชุมมีมติให้ใช้

- Tartrates แทน Tartaric acid (INS ๓๓๔) ซึ่ง ML = ๕๐๐๐ mg/kg (as tartaric acid)
- Para-hydroxybenzoates (INS ๒๑๔, ๒๑๘) แทน methyl para-hydroxybenzoate (INS ๒๑๘) (ML=๑๐๐๐mg/kg)
- saccharins (INS ๙๕๔(i), ๙๕๔(ii), ๙๕๔(iii), ๙๕๔(iv)) แทน sodium saccharin (INS ๙๕๔(iv)) (ML=๑๕๐mg/kg)

แต่สำหรับ phosphates ไม่มีมติให้เปลี่ยนเนื่องจากมาตรฐานให้ใช้ได้ถ้าเป็นการใช้สำหรับเป็น acidity regulators ตาม Table ๓ GSFA และ phosphates เป็นกลุ่มใหญ่จำแนกควรให้ระบุเป็นรายตัวไป

- ประเด็นมาตรฐาน Fermented Soybean Paste ที่ประชุมเห็นด้วยกับข้อเสนอของ JECFA ที่ให้ใช้ other tartrates ML = ๑๐๐๐mg/kg bw และ reporting basis is “as tartaric acid”

- ที่ประชุมเสนอเรื่องการเฉลิมฉลอง ๕๐ ปี Codex ประเทศไทยได้นำเสนอว่าในปีหน้า (ก.พ. ๒๕๕๕) ประเทศไทยจะจัดการประชุม CCFICS ซึ่งประเทศไทยสามารถประชาสัมพันธ์ได้

๓.๓ ที่ประชุมพิจารณา CX/ASIA ๑๒/๑๘/๓ Appendix ๑ Draft Codex Strategic Plan: ๒๐๑๔-๒๐๑๙ เพื่อนำข้อคิดเห็นของที่ประชุมไปปรับแก้ไขในการประชุม physical working group ที่จะจัดขึ้นในเดือนมีนาคม ๒๕๕๕ เพื่อปรับปรุงร่างฯ และจะเวียนให้ประเทศสมาชิกเสนอข้อคิดเห็นเพื่อการพิจารณาใน Commission ในครั้งถัดไป โดยมีข้อคิดเห็น ดังนี้

- Introduction and drivers for change ที่ประชุมสนับสนุนในหลักการที่ให้โคเด็กซ์พิจารณาเรื่อง consumer health promotion ด้วย แต่ต้องอยู่บนพื้นฐานของ Codex mandate

- Draft workplan: Goal ๑

ในหัวข้อ ๑.๒.๓ ประเทศไทยเสนอให้ตัดการอ้างถึงองค์กรเอกชนหรือปรับข้อความใหม่ให้เหมาะสม โดยเห็นว่าการหลีกเลี่ยงการซ้ำซ้อนของงานระหว่างภาครัฐและภาคองค์กรเอกชนนั้นเป็นไปได้ยาก แต่โคเด็กซ์เห็นว่าการรวมองค์กรเอกชนที่จัดทำมาตรฐานนั้นจะทำให้ไม่จำกัดความประสานงานระหว่างโคเด็กซ์และองค์กร เช่น AOAC ซึ่งเป็นองค์กรที่มีความสำคัญต่องานของโคเด็กซ์

- Draft workplan: Goal ๒ โคเด็กซ์เห็นว่าหัวข้อ ๒.๓.๓ อาจซ้ำซ้อนกับ ๒.๑.๒ แต่ประเทศไทยและอินเดียเห็นว่าไม่ซ้ำและควรมีทั้งสองหัวข้อเพราะรายละเอียดต่างกัน เนื่องจากหัวข้อ ๒.๑.๒ กล่าวถึงประเทศสมาชิกทั่วไป แต่หัวข้อ ๒.๓.๓. กล่าวถึงประเทศกำลังพัฒนาที่เป็นสมาชิก

๓.๔ ร่างมาตรฐาน Proposed Draft Regional Standard for Non-fermented Soybean Products ได้ปรับแก้ไขตามความเห็นของ physical working group และมติที่ประชุม โดยมีการเปลี่ยนแปลง ดังนี้

- Product Definition เพิ่มวงเล็บตัวอย่างของ soy derivative(s) ดังนี้ “soy derivative(s) (e.g. soybean flour, soybean concentrate, soybean isolates or defatted soya) and water...”

- Soybean Milk and Related Products มีการ เปลี่ยนคำนิยามผลิตภัณฑ์จาก pWG ดังนี้

- “soybean milk is the milky liquid, prepared from soybeans with eluting protein and other components in hot/cold water or other physical means without adding optional ingredients. Fiber can be removed.”

- ประเทศไทยได้เสนอให้เปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์จาก Formulated Soybean Milk เนื่องจากชื่อ Formulated Soybean Milk อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดของผู้บริโภคได้ และที่ประชุมยอมรับกับการเปลี่ยนชื่อผลิตภัณฑ์นี้เป็น Composite/Flavoured Soybean Milk

- ที่ประชุมยังสรุปไม่ได้ว่าจะให้ Compressed Soybean Curd อยู่ใน Classification เดียวกับ Soybean Curd and Related Products หรือ แยกออกไป จึงให้ค้างงเล็บไว้

- มีการปรับ Food Additive ให้แยกสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์ แต่ที่ประชุมยังมีมติเห็นชอบทั้งหมด ยกเว้นสำหรับผลิตภัณฑ์ Composite/Flavoured Soybean Milk จึงให้ค้างงเล็บไว้

- มีการเพิ่มหัวข้อ Processing Aids และปรับหัวข้อ Flavourings รวมเข้าภายใต้หัวข้อ Food Additives

- หัวข้อ Weights and Measures มีการปรับตามที่ประเทศจีนเสนอ โดยอ้างอิงจาก OIML R๘๗-๒๐๐๔ Quantity of product in prepackages

- หัวข้อ Labelling ที่ประชุมเห็นชอบให้รวมเนื้อหาเรื่อง genetically modified soybean ไว้ แต่ประเทศไทยขอให้ที่ประชุมบันทึกในรายงานว่าประเทศไทยไม่เห็นชอบเรื่องนี้ เนื่องจากไม่สอดคล้องกับมาตรฐานอื่นๆ ของ Codex นอกจากนี้ที่ประชุมยังเห็นชอบกับความเห็นประเทศมาเลเซียให้เพิ่มหัวข้อย่อย ดังนี้ “๘.๓ If the product is meant to be sold as vegetarian food, the type of oil and fat added should be indicated with regards to its origin”

- ที่ประชุมให้ตัดหัวข้อย่อยเรื่อง Sampling ออกไป เนื่องจากการอ้างถึง CAC/GL ๕๐-๒๐๐๔ นั้นไม่เหมาะสม

- สรุป ที่ประชุมมีมติให้เสนอ Commission เพื่อพิจารณารับรองร่างมาตรฐานใน Step ๕ และเนื่องจากยังมีอีกสองประเด็นที่ไม่มีข้อยุติ คือเรื่อง Classification of Compressed Soybean Curd และ Food

Additives ที่ประชุมจึงมีมติให้จัดทำ e-WG และ pWG เพื่อพิจารณาเรื่องนี้สำหรับการพิจารณาในการประชุม ๑๙th CCASIA

๓.๕ ที่ประชุมเห็นชอบให้เสนอร่างมาตรฐาน Proposed Draft Regional Standard for Tempe เพื่อให้ Commission รับรองใน Step ๕/๘ โดยมีการแก้ไขดังนี้

- เพิ่มข้อความหัวข้อ ๓.๓. “Classification of ‘Defective’” ดังนี้ “Any container that fails to meet the applicable quality requirements referred to in Section ๓.๒ should be considered as a ‘defective’.”

- ไม่ให้ใช้ Food Additives แต่อนุญาตให้ใช้ Processing Aids ได้ในการควบคุมกรดเบสในระหว่างกระบวนการแช่ถั่ว

- เปลี่ยนวิธีการวิเคราะห์ไขมันให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ เป็นวิธี AOAC ๙๘๓.๒๓ และเสนอวิธีวิเคราะห์โปรตีนเป็น AOAC ๙๕๕.๐๔D ซึ่งเป็น Type I

๓.๖ สำหรับเรื่อง Proposed Draft Regional Standard for Laver Products ประเทศเกาหลีใต้ได้นำเสนอว่าร่างมาตรฐานฯ ยังมีข้อมูลไม่เพียงพอที่จะนำเสนอต่อที่ประชุมครั้งนี้ ที่ประชุมมีมติให้จัดตั้ง e-WG โดยมีประเทศเกาหลีใต้เป็นประธานและ co-chair เป็นประเทศญี่ปุ่น เพื่อจัดทำร่างมาตรฐานฯ และพิจารณาว่า The General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CODEX STAN ๑๙๓-๑๙๙๕) นั้นเพียงพอสำหรับอาหารประเภทนี้หรือไม่ และจัดทำข้อเสนอแนะต่อ ๑๙th CCASIA ต่อไป

๓.๗ ที่ประชุมได้ระบุประเด็นที่เกี่ยวข้องกับภูมิภาค (Issues relevant to the Region) โดยมีประเด็น ๔ ประเด็นที่มีความสนใจ ได้แก่ (i) science-based approach; (ii) MLs for contaminants, e.g. arsenic in Rice, Lead in food, Histamine control และ HCN in cassava, MRLs for pesticides; (iii) มาตรฐานสินค้า เช่น เหมเป้, น้ำมันปลา, อะโวคาโด, ทูเรียน, กระเจี๊ยบ; (iv) เรื่องอื่นๆ ซึ่งรวมถึง mechanisms for examining economic impact statements; and national food control system

๓.๘ ที่ประชุมรับทราบรายงานของประเทศสมาชิกเรื่อง ระบบการควบคุมอาหารและการมีส่วนร่วมของผู้บริโภคในการจัดทำมาตรฐานในระดับประเทศ การนำมาตรฐานโคเด็กซ์ไปใช้ในระดับประเทศและระดับภูมิภาค สถานการณ์ด้านโภชนาการของประเทศ และสถานะการนำแผนยุทธศาสตร์ในปัจจุบันไปใช้ และเห็นด้วยกับการให้ Codex Contact Point ของแต่ละประเทศรับหน้าที่รวบรวมรายชื่อผู้เชี่ยวชาญ และทำให้เป็นปัจจุบันเสมอ

๓.๙ ที่ประชุมพิจารณาร่างแผนยุทธศาสตร์ฯ ของภูมิภาคเอเชียปี ๒๐๑๕-๒๐๒๐ โดยมีความเห็นว่าควรปรับปรุง reporting form ให้ชัดเจนขึ้น ประเทศไทยได้เสนอให้พิจารณาแผนยุทธศาสตร์ของเอเชียให้สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ของ CAC ด้วย ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้จัดตั้ง e-WG และ p-WG เพื่อพิจารณาปรับปรุงร่างแผนยุทธศาสตร์ฯ นี้ ซึ่งประเทศญี่ปุ่นในฐานะ Coordinator for Asia ได้รับข้อคิดเห็นจากที่ประชุมเพื่อนำไปปรับปรุงร่างแผนยุทธศาสตร์ฯ และจะเวียนให้ประเทศสมาชิกให้ข้อคิดเห็น ซึ่งจะถูกลำมาปรับปรุงเพื่อเสนอให้ ๑๙th CCASIA พิจารณาต่อไป

๓.๑๐ ที่ประชุมมีมติให้ระงับการทำงานเรื่อง Preserved Yuza ไว้ชั่วคราวจนกว่าจะมีข้อมูลเพิ่มเติม เนื่องจากไม่มีประเทศสมาชิกส่งข้อมูลร่วมจัดทำร่างมาตรฐานนี้

๓.๑๑ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้จัดทำ Discussion Paper on Edible Crickets and Their Products ต่อไป เนื่องจากอาหารประเภทนี้มีผู้บริโภคภายในภูมิภาคอยู่ และอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ FAO ได้มีโครงการศึกษาค้นคว้าเรื่องนี้ในด้าน Food Security ในเบื้องต้นแล้ว ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้จัดตั้ง

e-WG นำโดยประเทศไทย เพื่อทบทวน และจัดทำ discussion paper ในความร่วมมือกับ FAO สำหรับการพิจารณาโดย ๑๙th CCASIA ต่อไป

๓.๑๒ ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้เสนอเรื่อง Code of Hygienic Practices for the Street-vended Foods เพื่อให้รับรองเป็นงานใหม่และให้จัดตั้ง e-WG โดยให้อินเดียเป็นประธาน เพื่อให้ประเทศสมาชิกให้ข้อคิดเห็นต่อร่างฯ ใน Step ๓

๓.๑๓ ที่ประชุมมีมติให้ประเทศญี่ปุ่นเป็น Coordinator for Asia ในสมัยที่สอง

