

สรุปผลการประชุม The Meeting of Task Force on ASEAN Standard for Horticultural Produce
and Other Food Crops ครั้งที่ ๑๔

ระหว่างวันที่ ๒๗-๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ ณ กรุงเนปิดอว์ สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา

การประชุมกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน จัดขึ้นเพื่อกำหนดมาตรฐานอาเซียนสำหรับผัก ผลไม้ และพืชอาหาร จำนวน ๓ เรื่อง ได้แก่ มะพร้าวแก่ ทุเรียนเทศ และเผือก (หัว) และจัดทำร่างมาตรฐานฯ จำนวน ๔ เรื่อง ได้แก่ มะเขือเทศ มะนาว เผือก (ใบ) และเผือก (ก้าน) โดยประเทศสมาชิกอาเซียนได้แสดงความเห็นต่อร่างมาตรฐานฯ เพื่อให้ข้อกำหนดอยู่ในเกณฑ์ที่เหมาะสมอยู่ในแนวทางที่สามารถนำไปปฏิบัติได้ ซึ่งผลการประชุมที่ได้จะนำเสนอในการประชุม ASEAN Sectorial Working Group on Crops (ASWGC) และการประชุมเจ้าหน้าที่อาวุโสและรัฐมนตรีอาเซียนด้านการเกษตรและป่าไม้ตามลำดับต่อไป

การประชุม TF-MASHP ครั้งที่ ๑๔ มี Mr. Vivencio R. Mamaril, Director, Bureau of Agriculture and Fisheries Standards, Department of Agriculture ประเทศฟิลิปปินส์ เป็นประธานการประชุม และผู้แทนประเทศสมาชิก จำนวน ๘ ประเทศ ได้แก่ ประเทศบรูไนดารุสซาลาม ราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ประเทศมาเลเซีย สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และประเทศไทย สรุปผลการประชุม ดังนี้

๑. การรับรองมาตรฐานอาเซียน เรื่อง มะพร้าวแก่ ทุเรียนเทศ และเผือก (หัว)

๑) มะพร้าวแก่

(๑) เห็นชอบให้ขอบข่ายของมาตรฐานครอบคลุมเฉพาะมะพร้าวแก่ที่บริโภคสด ไม่รวมมะพร้าวที่ใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรม เนื่องจาก ได้พิจารณาขอบเขตหน้าที่ของคณะทำงานแล้ว ครอบคลุมเฉพาะการจัดทำมาตรฐานสำหรับผักผลไม้บริโภคสด

(๒) ประเด็นการพิจารณาข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของมะพร้าวแก่ ซึ่งประเทศไทยได้เสนอให้แยกหัวข้อประเภทของมะพร้าวแก่เป็นอีกหัวข้อหนึ่ง โดยแบ่งเป็น ๔ ประเภท ได้แก่ มะพร้าวทั้งผล ไม่ปอกเปลือก (Whole), มะพร้าวปอกเปลือกชั้นนอก (semi-dehusked mature coconut), มะพร้าวปอกเปลือกเหลือจุก (dehusked mature coconut except perianth area) และมะพร้าวปอกเปลือกออกทั้งหมด (fully dehusked mature coconut) อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นชอบให้คงการระบุประเภทของมะพร้าวแก่ไว้ในข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำ โดยแบ่งประเภทของมะพร้าวแก่เป็น ๒ ประเภท ได้แก่ มะพร้าวแก่ไม่ปอกเปลือก (untrimmed) และมะพร้าวแก่ปอกเปลือก (trimmed) และแบ่ง มะพร้าวแก่ปอกเปลือก (trimmed) เป็น ๓ ประเภทย่อย ได้แก่ semi-dehusked, dehusked mature coconut except perianth area และ fully dehusked mature coconut ทั้งนี้ ที่ประชุมได้พิจารณาความเหมาะสมของการใช้คำว่า “untrimmed” กับ “trimmed” และ “whole” กับ “dehusked” โดยที่ประชุมส่วนใหญ่เห็นชอบให้ใช้คำว่า “untrimmed” กับ “trimmed” เพื่อแบ่งประเภทมะพร้าวเป็นกลุ่มใหญ่ และใช้คำว่า “dehusked” ในการแบ่งมะพร้าวประเภท “trimmed” เป็นกลุ่มย่อย เพื่อไม่ให้เกิดความสับสน ส่วนคำว่า “whole” ในมาตรฐานฉบับนี้หมายถึงมะพร้าวทั้งผลที่ไม่ผ่าครึ่ง (unspilt)

นอกจากนี้ ที่ประชุมได้พิจารณาในประเด็นการกำหนดสีของเปลือกมะพร้าวแก่ ซึ่งสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาได้ให้ข้อมูลว่า มีมะพร้าวพันธุ์ของพม่าที่เมื่อผลแก่แล้วเปลือกมีสีเขียว และ

สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ได้ให้ข้อมูลว่า มะพร้าวเมื่อแก่เปลือกจะมีสีน้ำตาลทองไปจนถึงสีน้ำตาลแก่ ที่ประชุมจึงเห็นควรแก้ไขคำอธิบายข้อกำหนดด้านสีของเปลือกมะพร้าวแก่ในเชิงอรรถ ให้สอดคล้องกับข้อมูลที่ได้รับ

(๓) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยต้องมีคุณภาพดีที่สุด ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิที่ผิวมะพร้าวไม่เกิน ๕% และ ชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิที่ผิวมะพร้าวไม่เกิน ๑๐%

(๔) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นชอบจัดขนาดมะพร้าวแก่ไม่ปอกเปลือก (untrimmed) เป็น ๔ รหัสขนาด โดยกำหนดน้ำหนักต่ำสุดที่ ๐.๕ กิโลกรัม และสูงสุดที่มากกว่า ๒ กิโลกรัม และจัดขนาดมะพร้าวแก่ปอกเปลือก (trimmed) เป็นจำนวน ๓ รหัสขนาด โดยกำหนดน้ำหนักต่ำสุดที่ ๐.๓ กิโลกรัม และสูงสุดที่มากกว่า ๑.๒ กิโลกรัม ซึ่งสอดคล้องตามความเห็นของประเทศไทย

(๕) ประเด็นการบรรจุหีบห่อ ที่ประชุมมีความเห็นว่า ในทางการค้ามีการซื้อขายมะพร้าวแก่ในปริมาณมาก (bulk) และไม่มีการบรรจุหีบห่อ ดังนั้น อาจไม่มีความจำเป็นในการระบุข้อกำหนดเรื่องการบรรจุหีบห่อ อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นควรคงข้อกำหนดดังกล่าวไว้เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์

๒) ทุเรียนเทศ

(๑) ประเด็นการพิจารณาข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของทุเรียนเทศ ซึ่งในร่างเดิมกำหนดให้ความยาวของข้าวผลต้องยาวไม่เกิน ๑/๓ ของผล ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาอีกครั้งแล้วมีความเห็นว่า บางกรณีทุเรียนเทศอาจมีรูปทรงที่ไม่มี ๑/๓ ของผล จึงเห็นควรแก้ไขข้อกำหนดเป็น “ข้าวผลต้องมีความสมบูรณ์ ตัดเรียบ และมีความยาวไม่เกิน ๑ เซนติเมตร” ซึ่งเป็นความยาวข้าวที่เหมาะสมที่จะไม่ทิ่มหรือขูดขีดผิวทุเรียนเทศผลอื่น

(๒) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยต้องมีคุณภาพดีที่สุด ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิที่ผิวทุเรียนเทศไม่เกิน ๕% และ ชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิที่ผิวทุเรียนเทศไม่เกิน ๑๐%

(๓) ประเด็นการจัดรหัสขนาด สาธารณรัฐอินโดนีเซีย และประเทศมาเลเซีย ได้แจ้งข้อมูลแก่ที่ประชุมว่า ขนาดผลทุเรียนเทศของทั้งสองประเทศมีขนาดใหญ่สุดถึง ๒ กิโลกรัม จึงเสนอให้เพิ่มรหัสขนาดที่ใหญ่ขึ้น ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นชอบจัดขนาดทุเรียนเทศเป็น ๔ รหัสขนาด โดยกำหนดน้ำหนักต่ำสุดที่ ๐.๓ กิโลกรัม และสูงสุดที่มากกว่า ๑.๒ กิโลกรัม ซึ่งสอดคล้องตามความเห็นของประเทศไทย

๓) เผือก (หัว)

(๑) ประเด็นชื่อมาตรฐาน “Taro roots (corms)” ประเทศไทยได้ตั้งข้อสังเกตว่าส่วนของหัวเผือกที่รับประทานน่าจะเป็นส่วนของ corm (หัว) ซึ่งเอกสารทางวิชาการส่วนใหญ่ใช้คำว่า “Taro corms” อย่างไรก็ตาม สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ให้ข้อมูลแก่ที่ประชุมว่า คำว่า “roots” และ “corms” เป็นคำพ้องกัน (synonym) และได้อ้างมติการประชุม MASHP ครั้งที่ ๑๓ ว่าได้มีการพิจารณาในประเด็นดังกล่าวแล้ว และเห็นชอบให้ใช้ชื่อมาตรฐานว่า “Taro roots (corms)” ซึ่งที่ประชุมเห็นชอบให้คงมติเดิม

(๒) ประเด็นข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของเผือก (หัว) ที่ประชุมได้พิจารณาการกำหนดความยาวของ pseudo-stem ซึ่งประเทศไทยได้แจ้งข้อมูลแก่ที่ประชุมว่า จากการเก็บข้อมูลของประเทศไทย ความยาวของ pseudo-stem อยู่ในช่วง ๓.๗-๖.๕ เซนติเมตร และประเทศมาเลเซียได้แจ้งข้อมูลแก่ที่ประชุมว่า มาตรฐานเผือก (หัว) ของมาเลเซียกำหนดยาวของ pseudo-stem ไม่เกิน ๑๐ เซนติเมตร ที่ประชุมจึงมีมติเห็นชอบกำหนดความยาวของ pseudo-stem ไม่น้อยกว่า ๒ เซนติเมตร และไม่เกิน ๑๐ เซนติเมตร เพื่อให้ครอบคลุมความเห็นที่ประเทศสมาชิกเสนอ ซึ่งสอดคล้องตามข้อมูลของประเทศไทย

(๓) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยให้มีตำหนิที่ผิวเผือก (หัว) ไม่เกิน ๑๐% เนื่องจากที่ประชุมเห็นว่า หัวเผือกอยู่ใต้ดินและมักเกิด mechanical damage ในระหว่างการเก็บเกี่ยว การกำหนดให้ไม่พบตำหนิที่ผิวนั้นเป็นไปได้ ในทางปฏิบัติ ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิที่ผิวเผือก (หัว) ไม่เกิน ๒๐% และ ชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิที่ผิวเผือก (หัว) ไม่เกิน ๓๐%

(๔) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นชอบจัดขนาดเผือก (หัว) เป็น ๖ รหัสขนาด โดยกำหนดน้ำหนักต่ำสุดที่ ๐.๕ กิโลกรัม และสูงสุดที่มากกว่า ๑ กิโลกรัม เพื่อให้ครอบคลุมขนาดเผือก (หัว) ตามข้อมูลของประเทศไทย มาเลเซีย สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และประเทศไทย

๒. การจัดทำมาตรฐานร่างมาตรฐานอาเซียน เรื่อง มะเขือเทศ มะนาว ส้มจี๊ด เผือก (ใบ) และเผือก (ก้าน)

๑) มะเขือเทศ

(๑) ที่ประชุมเห็นชอบให้ยกร่างมาตรฐาน เรื่อง มะเขือเทศ ของอาเซียน โดยใช้มาตรฐานมะเขือเทศของโคเด็กซ์เป็นแนวทาง

(๒) ประเด็นขอบข่ายของมาตรฐาน ที่ประชุมค้างการพิจารณาในประเด็นชื่อวิทยาศาสตร์ของมะเขือเทศว่าควรใช้ชื่อ *Lycopersicon esculentum* Mill. หรือ *Solanum lycopersicum* ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นควรแบ่งประเภทของมะเขือเทศตามมาตรฐานโคเด็กซ์ ได้แก่ ผลกลม (round), ผลเป็นพู (ribbed), ผลยาวรี (oblong/elonged) และผลเล็ก (small; cherry/cocktail) อย่างไรก็ตาม สาธารณรัฐฟิลิปปินส์เสนอให้เพิ่มมะเขือเทศประเภท “beef tomatoes” ซึ่งเป็นมะเขือเทศผลใหญ่และมีการค้าอย่างแพร่หลายในสาธารณรัฐฟิลิปปินส์

(๓) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) ชั้นหนึ่ง (Class I) และชั้นสอง (Class II) อย่างไรก็ตาม ยังค้างการพิจารณาในประเด็นการกำหนดขนาดตำหนิที่ผิวของมะเขือเทศชั้นหนึ่ง (Class I) และชั้นสอง (Class II)

(๔) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นควรให้จัดรหัสขนาดโดยใช้ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเป็นเกณฑ์ และให้เวียนขอข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก โดยในการประชุมครั้งนี้มีประเทศที่ส่งข้อมูล ได้แก่ ประเทศมาเลเซีย ประเทศบรูไนดารุสซาลาม สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และประเทศไทย

๒) มะนาว

(๑) ที่ประชุมเห็นชอบให้ยกร่างมาตรฐาน เรื่อง มะนาว ของอาเซียน โดยใช้มาตรฐานมะเขือเทศของโคเด็กซ์เป็นแนวทาง

(๒) ประเด็นขอขยายของมาตรฐาน เห็นควรให้ครอบคลุมมะนาวที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Citrus aurantifolia* Swingle (Mexican Lime) เช่น มะนาวแป้น มะนาวหนัง มะนาวไข่ และ *Citrus latifolia* Tanaka เช่น มะนาวตาอิตี เป็นต้น ซึ่งครอบคลุมมะนาวพันธุ์ที่มีการผลิตเป็นการค้าในประเทศไทย และกลุ่มประเทศอาเซียน

(๓) ประเด็นการกำหนดปริมาณน้ำคั้น เห็นควรกำหนดปริมาณน้ำคั้นของมะนาว *Citrus aurantifolia* Swingle ที่ ๕๐% ส่วนมะนาว *Citrus latifolia* Tanaka เห็นควรกำหนดปริมาณน้ำคั้นที่ ๕๒% ตามมาตรฐานโคเด็กซ์ก่อนในเบื้องต้น และให้เวียนขอความเห็นจากประเทศสมาชิกอีกครั้ง

(๔) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) ชั้นหนึ่ง (Class I) และชั้นสอง (Class II) อย่างไรก็ตาม ยังค้างการพิจารณาในประเด็นการกำหนดขนาดตำหนิที่ผิวของมะนาวชั้นหนึ่ง (Class I) ว่าควรกำหนดให้ไม่เกิน ๕% หรือ ๑ ตารางเซนติเมตร และชั้นสอง (Class II) กำหนดให้ไม่เกิน ๑๐% หรือ ๒ ตารางเซนติเมตร

(๕) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นควรจัดขนาดมะนาว *Citrus aurantifolia* Swingle เป็น ๖ รหัสขนาด โดยกำหนดขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำสุดที่ ๓๐ มิลลิเมตร และขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางสูงสุดที่มากกว่า ๕๐ มิลลิเมตร เพื่อให้ครอบคลุมขนาดมะนาวตามข้อมูลของประเทศมาเลเซีย ประเทศบรูไนดารุสซาลาม และประเทศไทย ส่วนการจัดขนาดมะนาว *Citrus latifolia* Tanaka มีเฉพาะประเทศไทยที่มีข้อมูล ที่ประชุมจึงเห็นควรจัดขนาดเป็น ๔ รหัสขนาด โดยกำหนดขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำสุดที่ ๔๐ มิลลิเมตร และขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางสูงสุดที่มากกว่า ๕๕ มิลลิเมตร ตามข้อเสนอของประเทศไทย อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมมีมติให้เวียนขอความเห็นจากประเทศสมาชิกอีกครั้ง

๓) ส้มจี๊ด

(๑) ที่ประชุมเห็นควรจัดทำมาตรฐานส้มจี๊ด (Calamansi/Musklime) แยกกับมาตรฐานมะนาว เนื่องจากมีสปีชีส์ที่แตกต่างกัน และเห็นชอบให้ยกร่างมาตรฐาน เรื่อง ส้มจี๊ด ของอาเซียน โดยใช้ข้อมูลจากมาตรฐานส้มจี๊ดของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์และรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้ของโคเด็กซ์เป็นแนวทาง เนื่องจากเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียนประเทศเดียวที่มีการจัดทำมาตรฐานส้มจี๊ด และโคเด็กซ์ยังไม่มี การจัดทำมาตรฐานดังกล่าว ทั้งนี้ ประเทศที่มีการผลิตส้มจี๊ดเป็นการค้า ได้แก่ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ประเทศมาเลเซีย ประเทศบรูไนดารุสซาลาม และสาธารณรัฐอินโดนีเซีย

(๒) ประเด็นขอขยายของมาตรฐาน เห็นควรให้ครอบคลุมส้มจี๊ดที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Citrofortunella microcarpa* W.

(๓) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยต้องมีคุณภาพดีที่สุด ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิที่ผิวส้มจี๊ดไม่เกิน ๕% และชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิที่ผิวส้มจี๊ดไม่เกิน ๑๐%

(๔) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นควรให้จัดรหัสขนาดโดยใช้ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเป็นเกณฑ์ และให้เวียนขอข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก โดยในการประชุมครั้งนี้มีประเทศที่ส่งข้อมูล ได้แก่ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ประเทศมาเลเซีย และประเทศบรูไนดารุสซาลาม ส่วนในประเทศไทยไม่มีข้อมูลการผลิตส้มจี๊ดเป็นการค้า ทั้งนี้ จะดำเนินการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อเสนอในการประชุมครั้งถัดไป

๔) ผีอก (ใบ)

(๑) ที่ประชุมเห็นควรให้ยกร่างมาตรฐาน เรื่อง ผีอก (ใบ) ของอาเซียน โดยใช้ข้อมูลจากมาตรฐานผีอก (ใบ) ของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์และรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้ของโคเด็กซ์เป็นแนวทาง เนื่องจากเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียนประเทศเดียวที่มีการจัดทำมาตรฐานผีอก (ใบ) และโคเด็กซ์ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานดังกล่าว ทั้งนี้ ประเทศที่มีการผลิตผีอก (ใบ) เป็นการค้า ได้แก่ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์

(๒) ประเด็นขอบข่ายของมาตรฐาน เห็นควรให้ครอบคลุมผีอก (ใบ) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Colocasia esculenta* (L.) Schott.

(๓) ประเด็นข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของผีอก (ใบ) ที่ประชุมได้พิจารณาประเด็นการกำหนดให้ต้องเป็นพันธุ์ที่ไม่คัน (non-itchy) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ให้ข้อมูลว่าขึ้นกับปริมาณกรด oxalic ในแต่ละพันธุ์ซึ่งเป็นกรดอินทรีย์ที่ทำให้เกิดอาการคัน อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีข้อมูลการศึกษาปริมาณกรด oxalic ในผีอกแต่ละพันธุ์ แต่มีข้อมูลพันธุ์ผีอกที่บริโภคไปแล้วไม่เกิดอาการคัน ที่ประชุมจึงมีมติให้แต่ละประเทศรวบรวมข้อมูลพันธุ์ผีอกที่บริโภคไปแล้วไม่เกิดอาการคัน และข้อมูลปริมาณกรด oxalic ในผีอกแต่ละพันธุ์เพิ่มเติม เพื่อพิจารณาในการประชุมครั้งถัดไป

(๔) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยต้องมีคุณภาพดีที่สุด ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิได้ไม่เกิน ๕% และชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิได้ไม่เกิน ๑๐%

(๕) ที่ประชุมค้างการพิจารณาในประเด็นเกณฑ์ที่ใช้ในการจัดรหัสขนาด จึงมีมติให้เวียนขอข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก ซึ่งในการประชุมครั้งนี้มีประเทศที่ส่งข้อมูลเพียงประเทศเดียว ได้แก่ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ โดยได้แจ้งข้อมูลว่าใช้ค่าเฉลี่ยของความยาวของด้านที่กว้างที่สุดและยาวที่สุดเป็นเกณฑ์ ส่วนในประเทศไทยไม่มีข้อมูลการผลิตผีอก (ใบ) เป็นการค้า ทั้งนี้ จะดำเนินการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อเสนอในการประชุมครั้งถัดไป

๕) ผีอก (ก้าน)

(๑) ที่ประชุมเห็นควรให้ยกร่างมาตรฐาน เรื่อง ผีอก (ก้าน) ของอาเซียน โดยรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้ของโคเด็กซ์เป็นแนวทาง เนื่องจากยังไม่มีประเทศในกลุ่มอาเซียนจัดทำมาตรฐานผีอก (ก้าน) และโคเด็กซ์ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานดังกล่าว

(๒) ประเด็นขอบข่ายของมาตรฐาน เห็นควรให้ครอบคลุมผีอก (ก้าน) ที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Colocasia esculenta* (L.) Schott.

(๓) ประเด็นข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำของผีอก (ก้าน) ที่ประชุมได้พิจารณาประเด็นการกำหนดให้ต้องเป็นพันธุ์ที่ไม่คัน (non-itchy) โดยเห็นควรกำหนดให้สอดคล้องกันกับทั้งผีอก (ใบ)

(๔) ประเด็นการแบ่งชั้นคุณภาพ ที่ประชุมเห็นชอบแบ่งชั้นคุณภาพเป็น ๓ ชั้น ได้แก่ ชั้นพิเศษ (Extra Class) โดยต้องมีคุณภาพดีที่สุด ชั้นหนึ่ง (Class I) ให้มีตำหนิที่ผิวได้ไม่เกิน ๕% และชั้นสอง (Class II) ให้มีตำหนิที่ผิวได้ไม่เกิน ๑๐%

(๕) ประเด็นการจัดรหัสขนาด ที่ประชุมเห็นควรให้จัดรหัสขนาดโดยใช้ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของส่วนที่กว้างที่สุดเป็นเกณฑ์ และให้เวียนขอข้อมูลเพิ่มเติมจากประเทศสมาชิก ซึ่งในการประชุมครั้งนี้มีประเทศที่ส่งข้อมูล ได้แก่ ราชอาณาจักรกัมพูชา และประเทศบรูไนดารุสซาลาม ส่วนในประเทศไทยไม่มีข้อมูลการผลิตเผือก (ก้าน) เป็นการค้า ทั้งนี้ จะดำเนินการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อเสนอในการประชุมครั้งถัดไป

๓. การจัดทำหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญสำหรับการจัดทำงานใหม่ และการทบทวนมาตรฐาน

ที่ประชุมได้พิจารณาร่างหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญสำหรับการจัดทำงานใหม่ และการทบทวนมาตรฐาน ซึ่งจัดทำโดยสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ แล้วมีความเห็นว่าหลักเกณฑ์ดังกล่าวสอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของโคเด็กซ์ เช่น ข้อมูลการค้าระหว่างประเทศ ข้อมูลการผลิต ข้อมูลด้านความปลอดภัย จึงเห็นชอบตามหลักเกณฑ์ที่เสนอ อย่างไรก็ตาม ในส่วนของการทบทวนเอกสาร (critical review) ที่ประชุมเห็นควรให้ตัดหัวข้อ “Monitoring Progress of Standard development” ออก เนื่องจากได้ระบุไว้ในเอกสารขั้นตอนการทำงาน (protocol) ของ TF-MASHP แล้ว โดยที่ประชุมมอบให้ประเทศไทยจัดทำกระบวนการทำงานและติดตามผลการทำงานของคณะทำงานนี้ โดยเสนอในการประชุมครั้งต่อไป ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นชอบหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญ และให้จัดทำ Project document เสนอให้ TF-MASHP พิจารณาเพื่อเสนอ ASEAN Sectoral Working Group on Crops (ASWGC) ให้ความเห็นชอบต่อไป

๔. แผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียน

ประเทศไทยได้เสนอให้ใช้หลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญสำหรับการจัดทำงานใหม่และการทบทวนมาตรฐาน ในการพิจารณาแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียนในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ และ ๒๕๖๓ ด้วย ซึ่งที่ประชุมเห็นว่า เนื่องจาก TF-MASHP ได้แจ้งแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียนในปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้แก่ เห็ดฟาง ผักกาดหอม มันฝรั่ง และสตอเบอรี่ และปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ได้แก่ ถั่วเหลือง และถั่วเขียว ให้ ASWGC ทราบแล้ว โดย ASWGC ได้ตั้งข้อสังเกตสำหรับแผนปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ว่าถั่วเหลืองและถั่วเขียวเป็นธัญพืชและไม่ได้บริโภคสด อาจไม่อยู่ในขอบเขตหน้าที่ของ TF-MASHP ที่ประชุมจึงเห็นควรทบทวนเฉพาะแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียนในปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ใหม่ โดยใช้หลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญตามที่ได้เห็นชอบ โดยให้ประเทศสมาชิกเสนอผักผลไม้ที่มีการผลิตเป็นการค้า ดังนี้

- ประเทศบรูไนดารุสซาลาม เสนอให้จัดทำมาตรฐาน เสาวรส ลำไย มะเฟือง
- ราชอาณาจักรกัมพูชา เสนอให้จัดทำมาตรฐาน ขิง ลำไย อะโวคาโด เสาวรส
- สาธารณรัฐอินโดนีเซีย เสนอให้จัดทำมาตรฐาน ลำไย ขิง ส้ม แอปเปิล
- สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เสนอให้จัดทำมาตรฐาน ลำไย มันสำปะหลัง
- ประเทศมาเลเซีย เสนอให้จัดทำมาตรฐาน อะโวคาโด ขิง บุก
- สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา เสนอให้จัดทำมาตรฐาน มะเฟือง ลำไย อะโวคาโด ขิง
- สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ เสนอให้จัดทำมาตรฐาน หน่อไม้ฝรั่ง อะโวคาโด ขิง

- ประเทศไทย เสนอให้จัดทำมาตรฐาน ลำไย ชิง ลั่นจี่
- ที่ประชุมพิจารณาแล้ว มีมติเห็นชอบแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียน ดังนี้
- ปี พ.ศ. ๒๕๖๒ ได้แก่ เห็ดฟาง ผักกาดหอม มันฝรั่ง และสตรอเบอรี่
 - ปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ได้แก่ ชิง ลำไย และอะโวคาโด โดยได้มอบหมายให้สาธารณรัฐฟิลิปปินส์จัดทำ Project document สำหรับชิง และอะโวคาโด และประเทศมาเลเซียจัดทำ Project document สำหรับลำไย

๕. การจัดทำรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของอาเซียน

ที่ประชุมได้พิจารณาร่างรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของอาเซียน ซึ่งจัดทำโดยประเทศไทย ทั้งนี้ ประเทศไทยได้แจ้งให้ที่ประชุมทราบว่า ในการประชุม Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetable (CCFFV) ครั้งที่ ๑๘ ระหว่างวันที่ ๒-๖ ตุลาคม ๒๕๖๐ ณ สาธารณรัฐยูกันดา ได้มีการพิจารณาแก้ไขร่างเอกสารรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ (Layout for Standard for Fresh Fruits and Vegetables) อย่างไรก็ตาม ที่ประชุม CCFFV ยังค้างการพิจารณาในบางประเด็น ทั้งนี้ เอกสารดังกล่าวใช้เป็นแนวปฏิบัติ (guidance document) เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดทำมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ให้มีรูปแบบและข้อกำหนดทั่วไปที่สอดคล้องกัน และไม่จำเป็นต้องเสนอให้ Codex Alimentarius Commission (CAC) รับรอง แต่ต้องได้รับความเห็นชอบจาก CCFFV ซึ่งเมื่อพิจารณาร่างเอกสารรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ฉบับปรับปรุงล่าสุดแล้วมีข้อแตกต่างจากรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของอาเซียนเฉพาะในบางประเด็น

ประเทศไทยได้เสนอให้ที่ประชุมพิจารณารูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ฉบับปรับปรุงล่าสุดเป็นของอาเซียน เนื่องจากเป็นมาตรฐานสากล และให้เริ่มใช้เป็นรูปแบบในการจัดทำมาตรฐานผักและผลไม้สดของอาเซียนในการประชุมครั้งนี้ ซึ่งที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นชอบกับรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ฉบับปรับปรุงล่าสุดในภาพรวม อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมมีข้อกังวลในประเด็นของข้อกำหนดในหัวข้อขอบข่ายของรูปแบบมาตรฐานฯ ซึ่งโคเด็กซ์มีการปรับแก้ไขค่อนข้างมาก และเนื่องจากเวลาจำกัด จึงเห็นควรให้นำเอกสารร่างรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ฉบับปรับปรุงล่าสุดเวียนขอความเห็นจากประเทศสมาชิกอีกครั้ง โดยจะพิจารณารับรองเป็นรูปแบบมาตรฐานสำหรับผักและผลไม้สดของอาเซียนในการประชุมครั้งถัดไป และเห็นควรให้เริ่มใช้หลังจากที่มีการพิจารณารับรองแล้ว

๖. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

- ครั้งที่ ๑๕ ปี ๒๕๖๒ ณ สาธารณรัฐฟิลิปปินส์
- ครั้งที่ ๑๖ ปี ๒๕๖๓ ณ สาธารณรัฐสิงคโปร์
- ครั้งที่ ๑๗ ปี ๒๕๖๔ ณ ประเทศไทย