## สรุปสาระสำคัญการประชุม FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA ครั้งที่ 16 ณ เมืองเดนปาซาร์ ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ระหว่างวันที่ 16 - 22 พฤศจิกายน 2551

การประชุม FAO/WHO Coordinating Committee for ASIA ครั้งที่ 16 ระหว่างวันที่ 16 - 22 พฤศจิกายน 2551 ณ เมืองเดนปาซาร์ ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม 19 ประเทศ ประเทศผู้สังเกตการณ์ 4 ประเทศและองค์กรระหว่างประเทศ 4 องค์กร รวมทั้งสิ้นจำนวน 119 คน โดยเรื่องสำคัญสรุปประเด็นได้ดังนี้

- 1. ผลการประชุมเห็นชอบให้นำร่างมาตรฐานดังต่อไปนี้เสนอคณะกรรมาธิการพิจารณาเป็น มาตรฐานภูมิภาคในขั้นที่ 8
- 1.1 ร่างมาตรฐาน Gochujang โดยมีการแก้ไขตามข้อคิดเห็นของประเทศไทยในเรื่องการ เพิ่มข้อมูลกระบวนการผลิตให้ครบถ้วนเพื่อแสดงให้เห็นว่าสามารถป้องกันอาหารไม่ให้เสียและปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค และยกเลิกการกำหนด Minimum Fill เนื่องจากไม่จำเป็นสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ทั้งนี้ผู้แทน อินเดียขอให้บันทึกไว้ในรายงานการประชุมว่ามีข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ยืนยันว่า Capsaisin ซึ่งเป็นสารที่ ให้ความเผ็ดในพริกเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค จึงขอสงวนท่าทีในเรื่องนี้ (อินเดียต้องการให้กำหนดระดับ สูงสุดของ Capsaisin ที่อนุญาตในผลิตภัณฑ์)
- 1.2 ร่างมาตรฐาน Ginseng Products โดยมีการแก้ไขตามข้อคิดเห็นของประเทศไทยที่ให้ เพิ่มข้อกำหนดเรื่องการบรรจุและแก้ไขเรื่องปัจจัยคุณภาพให้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์โสมทุกชนิดทั้งในรูปของ แห้งและของเหลวและยกเลิกข้อกำหนด Minimum Fill เนื่องจากไม่จำเป็นสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้
- 2. เห็นชอบให้เสนอมาตรฐาน Fermented Soybean Paste ให้คณะกรรมมาธิการพิจารณา ในขั้นที่ 5/8 เพื่อประกาศใช้เป็นมาตรฐานโดยมีการแก้ไขตามข้อคิดเห็นของประเทศไทยในเรื่องการเพิ่มเติม ข้อมูลกระบวนการผลิตให้ครบถ้วนเพื่อแสดงให้เห็นว่าสามารถป้องกันอาหารไม่ให้เสียและปลอดภัยต่อ ผู้บริโภคและเพิ่มเครื่องเทศ สมุนไพรในส่วนประกอบอาหาร รวมทั้งการกำหนด Minimum Fill ให้เหมาะสม กับผลิตภัณฑ์ที่มีหลายประเภทและเพิ่มข้อมูล Conversion Factor จากค่าในโตรเจน(N<sub>2</sub>) เป็นโปรตีน
- 3. มาตรฐาน Non-Fermented Soybean Products เนื่องจากมีปัญหาในการสื่อสารในขั้นตอน การยกร่างมาตรฐาน โดย Electronic Working Group ซึ่งมีสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประธานและ มีประเทศไทยเป็นประธานร่วม เนื่องจากหลายประเทศรวมทั้งประเทศไทยไม่ได้รับข้อมูลจากประธาน คณะทำงาน ที่ประชุมจึงให้สาธารณรัฐประชาชนจีนนำความเห็นที่ได้รับไปพิจารณาปรับปรุงร่างใหม่ในขั้นที่ 2 ในคณะทำงาน โดยมอบหมายให้สาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นประธานต่อ เนื่องจากส่วนใหญ่เป็น ผลิตภัณฑ์ของประเทศจีน

- 4. มาตรฐาน Chili Sauce ซึ่งประเทศไทยเป็นผู้ยกร่าง ที่ประชุมได้พิจารณาประเด็นปัญหา เรื่องชื่อมาตรฐานที่ประเทศญี่ปุ่นพยายามขอแก้ไขชื่อเป็น Chili Pepper Sauce เนื่องจาก Chili Sauce ของ ประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และแคนาดามีส่วนประกอบของมะเขือเทศเป็นหลัก ไม่จำเป็นต้องมีพริก ซึ่ง ประเทศไทยได้พยายามหารือนอกรอบกับญี่ปุ่น และในที่สุดญี่ปุ่นยอมให้ใช้ชื่อ Chili Sauce ตามเดิม เนื่องจากเห็นว่าประเทศไทยได้ยกร่างข้อกำหนดเรื่องฉลากที่เปิดโอกาสให้แต่ละประเทศสามารถใช้ชื่อ ผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนดของแต่ละประเทศได้ รวมทั้งสามารถระบุว่ามีการแต่งกลิ่นหรือมืองค์ประกอบของ วัตถุดิบอื่นที่ทำให้กลิ่นรสของผลิตภัณฑ์เปลี่ยนไปได้โดยไม่เป็นการหลอกลวงผู้บริโภค ส่วนประเด็น ความเห็นอื่นๆที่ประเทศต่างๆเพิ่งส่งให้ในที่ประธุม เนื่องจากมีเวลาจำกัดที่ประชุมจึงมีมติให้ตั้ง Electronic Working Group โดยมีประเทศไทยเป็นประธานเพื่อปรับปรุงร่างตามความเห็นของประเทศต่างๆ ที่สำคัญ ได้มีการขอเพิ่มชนิดผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นกรด เบสถึง 4.8 และผลิตภัณฑ์ที่เป็นเนื้อพริกล้วนๆบดเท่านั้น ของเวียตนาม นอกจากนี้อินเดียยืนยันให้มีการกำหนดค่าปริมาณของแข็งทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ ถึงแม้ประเทศไทยจะขี้แจงเหตุผลว่าไม่เหมาะสม เนื่องจากมาตรฐานนี้ครอบคลุมผลิตภัณฑ์หลายประเภท และใช้เป็นเครื่องปรุงรสเท่านั้น นอกจากนี้สามารถทราบปริมาณพริกได้โดยการระบุที่ฉลาก ที่ประชุม คาดว่าในการประชุมคราวหน้าน่าจะสามารถเสนอมาตรฐานนี้ให้คณะกรรมาธิการให้การรับรองในขั้นที่ 5/8 เพื่อประกาศเป็นมาตรฐานได้
- 5. มาตรฐาน Edible Sago Flour ที่ประชุมมีมติให้เสนอคณะกรรมาธิการพิจารณาขั้นที่ 5 ได้ หลังจากมีการแก้ไขในประเด็นต่างๆโดยเฉพาะไม่รวม Sago Flour ที่บางประเทศทำจากแป้งมันสำปะหลัง
- 6. ที่ประชุมมีมติรับรอง Strategic Plan for the Coordinating Committee for Asia หลังจากมีการแก้ไขในประเด็นต่างๆ โดยเฉพาะไม่ให้เกินขอบข่ายอำนาจหน้าที่ของคณะกรรมการชุดนี้และ จะเริ่มนำมาใช้ในปี 2008-2013
- 7. ที่ประชุมมีมติให้เห็นชอบให้อินโดนีเซียเป็น Coordinator for Asia ต่อไปอีก 1 สมัย ตาม ระเบียบที่ให้เป็นได้ 2 สมัย
- 8. อินโดนีเซียเสนอขอจัดทำมาตรฐาน Tempe แต่ประเทศญี่ปุ่นคัดค้านเนื่องจากเพิ่งได้รับ เอกสารข้อเสนอในการจัดทำในที่ประชุม ซึ่งไม่มีโอกาสประชุมหารือกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในประเทศ และ รายละเอียดข้อเสนอยังไม่สมบูรณ์ตามรูปแบบที่ Codex กำหนดที่ประชุมจึงมีมติให้อินโดนีเซียแก้ไขและ เสนอเอกสารพิจารณาในการประชุมคราวหน้า

## <u>ข้อคิดเห็น</u>

มกอช.จะได้ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อปรับขยายขอบข่ายมาตรฐาน Chili Sauce ประสานประเทศต่างๆเพื่อให้ได้ข้อยุติ โดยเฉพาะในประเด็นการกำหนดปริมาณของแข็งทั้งหมดซึ่งเท่าที่ หารือกับหลายประเทศในขณะนี้สนับสนุนประเทศไทยที่จะไม่ต้องกำหนดค่าดังกล่าว