

สรุปผลการประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้สด
(Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables; CCFFV) ครั้งที่ 23
ระหว่างวันที่ 24 กุมภาพันธ์ – 1 มีนาคม 2568
ณ กรุงเม็กซิโก สหรัฐเม็กซิโก

การประชุมคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้สด (Codex Committee on Fresh Fruits and Vegetables; CCFFV) ครั้งที่ 23 มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวน 81 คน จากประเทศสมาชิก 26 ประเทศ องค์กรที่เป็นสมาชิก 1 องค์กร และผู้สังเกตการณ์จากองค์กรระหว่างประเทศ 3 องค์กร โดยมี Ms Andrea Genoveva Solano Rendón, Head, Unidad de Normatividad, Competitividad y Competencia, Secretaría de Economía, Mexico ทำหน้าที่เป็นประธาน สาระสำคัญของการประชุม สรุปดังนี้

1. ร่างมาตรฐานที่เห็นชอบให้เสนอคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission; CAC) ครั้งที่ 48 พิจารณารับรองเพื่อประกาศใช้ จำนวน 2 เรื่อง

๑.๑ ร่างมาตรฐานอินทผลัมสด (ขั้นที่ 8) ประชุมมีมติเห็นชอบให้แก้ไขร่างมาตรฐาน ดังนี้

- ข้อ 2 เพิ่มข้อความ “Fresh dates shall not have undergone any intentional or artificial process including the process mentioned in Section 1.1 (3) (4) and (5) of the Annex B of the General standard for dried fruits (CXS 360-2020), after harvesting.” เพื่อให้มีความชัดเจนและไม่ครอบคลุมอินทผลัมแปรรูปตามวิธีที่ระบุในมาตรฐานทั่วไปสำหรับผลไม้แห้ง (CXS 360-2020)
- ข้อ 3.1 แก้ไขข้อความให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์
- ข้อ 3.1.2 ตัดข้อกำหนดความชื้นขั้นต่ำและกำหนดความชื้นสูงสุดที่ 85 % เนื่องจากคำว่า “สด” ไม่ได้ขึ้นกับปริมาณความชื้น
- ข้อ 4 ตัดตารางการจัดขนาด (ตารางที่ 1 และ 2) เนื่องจากการจัดขนาดควรเป็นไปตามข้อปฏิบัติทางการค้าและขนาดของอินทผลัมสดขึ้นกับพันธุ์และระยะการสุก
- ข้อ 5.1 ยืนยันการกำหนดความคลาดเคลื่อน เรื่อง คุณภาพ ตามร่างมาตรฐานเดิม ซึ่งยอมให้มีอินทผลัมสดที่เน่าเสีย (decay) ในทุกชั้นคุณภาพ ไม่เกิน 1% เนื่องจากอินทผลัมสดเป็นผลิตผลที่เน่าเสียง่าย ผู้ผลิต ผู้บรรจุ หรือผู้ขนส่งไม่สามารถรับประกันได้ว่าผลิตผลที่จำหน่ายจะอยู่ในสภาพสมบูรณ์จนถึงผู้บริโภคได้ทั้งหมด การกำหนดความคลาดเคลื่อนไม่ได้เป็นการอนุญาตให้จำหน่ายผลิตผลที่เน่าเสียหรือมีผลกระทบต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งนี้ โดยทั่วไปจะมีการตรวจสอบอย่างเคร่งครัดและแยกผลิตผลที่เน่าเสียก่อนนำไปจำหน่ายอยู่แล้ว หากไม่มีการกำหนดความคลาดเคลื่อนดังกล่าว ผลิตผลที่เน่าเสียเพียงขึ้นเดียวมีผลให้ผลิตผลในรุ่นนั้นๆ ไม่เป็นตามมาตรฐานทั้งหมด ซึ่งส่งผลกระทบต่อการค้าได้ และคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้สด พิจารณาและมีมติเห็นชอบการกำหนดความคลาดเคลื่อนดังกล่าวแล้ว ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้ยืนยันการกำหนดความคลาดเคลื่อน เรื่อง คุณภาพ ตามร่างมาตรฐานเดิม ทั้งนี้ สหภาพยุโรป ขอสงวนท่าที (reservation) ในการกำหนดให้อินทผลัมสดชั้นพิเศษ (Extra Class) มีอินทผลัมสดที่เน่าเสียได้ไม่เกิน 1%
- ข้อ 7 แก้ไขข้อความให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ โดยข้อกำหนดดังกล่าวผ่านการรับรองจากคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาฉลากอาหาร ครั้งที่ 47 (ปี 2023) แล้ว
- ข้อ 8 แก้ไขข้อความให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ โดยข้อกำหนดดังกล่าวผ่านการรับรองจากคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร ครั้งที่ 53 (ปี 2023) แล้ว

๑.๒ ร่างมาตรฐานใบหอมแขกสด (ขั้นที่ 5/8) ที่ประชุมมีมติเห็นชอบให้แก้ไขร่างมาตรฐาน ดังนี้

- ข้อ 2 แก้ไขการเขียนชื่อวิทยาศาสตร์ของใบหอมแขกให้ถูกต้อง
- ข้อ 3.1 แก้ไขข้อความให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์
- ข้อ 3.2 ย้ายข้อกำหนดด้านที่หอมให้มีได้ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของความคลาดเคลื่อนเรื่องคุณภาพไปอยู่ในข้อ 5.1
- ข้อ 4 ไม่มีการจัดขนาดสำหรับใบหอมแขกสด
- ข้อ 5.1 เพิ่มข้อกำหนดด้านที่หอมให้มีได้จากข้อ 3.2 และกำหนดการพิจารณาปริมาณตำหนิเป็นร้อยละโดยน้ำหนัก เนื่องจากมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับการปฏิบัติทางการค้า
- ข้อ 5.2 กำหนดให้ใบหอมแขกสดในบรรจุภัณฑ์มีความแตกต่างกันไม่เกิน 30 มิลลิเมตร
- ข้อ 7 แก้ไขข้อความให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ และเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลากอาหาร พิจารณารับรองต่อไป
- ข้อ 8 ไม่อนุญาตให้ใช้วัตถุเจือปนอาหาร และเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร พิจารณารับรองต่อไป

2. ร่างมาตรฐานที่อยู่ระหว่างดำเนินการทบทวน/แก้ไข

การแก้ไขมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ที่ประกาศใช้แล้ว ที่ประชุมมีมติเห็นชอบ ดังนี้ เห็นชอบให้มีการแก้ไขมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ที่ประกาศใช้แล้ว ซึ่งไม่ใช้การแก้ไขในข้อกำหนดด้านเทคนิคหรือสาระสำคัญ ให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ ซึ่งที่ประชุมได้พิจารณาเลือกมาตรฐานอะโวคาโด (CXS 197-1995) และมาตรฐานหน่อไม้ฝรั่ง (CXS 225-2001) เป็นตัวอย่างสำหรับดำเนินการ โดยมีการแก้ไขมาตรฐานอะโวคาโด (CXS 197-1995) และมาตรฐานหน่อไม้ฝรั่ง (CXS 225-2001) ในประเด็นต่างๆ ดังนี้

มาตรฐานอะโวคาโด (CXS 197-1995)

- ข้อ 2 คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์เสนอให้เพิ่ม footnote 2 เพื่อระบุแหล่งอ้างอิงที่ใช้ในการสืบค้นชื่อวิทยาศาสตร์ของผักและผลไม้ ทั้งนี้ ประเทศสมาชิกบางส่วนเห็นว่า ไม่จำเป็นต้องระบุ footnote ดังกล่าว เนื่องจากข้อความดังกล่าวเป็นแหล่งอ้างอิงทั่วไป ที่ประชุมพิจารณาแล้วจึงเห็นชอบให้ใส่ footnote 2 ไว้ในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป
- ข้อ 3 เห็นชอบให้ใช้คำว่า “whole” แทนคำว่า “intact” ตัดข้อความ “fresh” และ “fresh in appearance” และแก้ไขข้อความ “having a stalk not more than 10 mm in length which must be cut off cleanly. However, its absence is not considered a defect on condition that the place of the stalk attachment is dry and whole” เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม
- ข้อ 5 คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์เสนอให้ย้ายข้อความ “At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated. Produce that fail conformity assessment, may be allowed to be resorted and brought into conformity in accordance with the relevant provisions in the Guidelines for Food Import Control System (CXG 47-2003) ในข้อ 5.1 มาอยู่ในข้อ 5 เนื่องจากข้อกำหนดดังกล่าวครอบคลุมถึงข้อ 5.2 ด้วย แต่เนื่องจากตามรูปแบบการแก้ไขมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ ข้อความดังกล่าวอยู่ภายใต้ข้อ 5.1 และมาตรฐานบางเรื่องไม่มีความคลาดเคลื่อนเรื่องขนาด จึงควรอยู่ภายใต้ข้อ 5.1 เหมือนเดิม ที่ประชุมพิจารณาแล้วจึงเห็นชอบให้ใส่ข้อความดังกล่าวไว้ในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป

- ข้อ 7.1 ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นว่า ข้อกำหนดไม่ได้กำหนดให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน จึงเห็นชอบให้ใส่ข้อกำหนดในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป

- ข้อ 7.2 ให้เพิ่มข้อความ “identification code” และ footnote ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม

- ข้อ 7.2.2 ให้เพิ่มข้อความ “size expressed in minimum and maximum weight in grams or by number (by count)” เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม

- ข้อ 8 คณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์เสนอให้ตัดข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร เนื่องจากมาตรฐานฉบับเดิมไม่มีข้อกำหนดนี้ และการแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อกำหนดดังกล่าวเกี่ยวข้องกับด้านเทคนิคและสาระสำคัญของมาตรฐาน แต่ประเทศสมาชิกบางส่วนเห็นว่า การตัดข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหารอาจทำให้เกิดความเข้าใจที่คลาดเคลื่อนได้ โดยทั่วไปอะโวคาโดมีการใช้สารเคลือบผิว และข้อกำหนดทั่วไปสำหรับวัตถุเจือปนอาหาร (General Standard for Food Additives; CXS 192-1995) อนุญาตให้ใช้ได้ อย่างไรก็ตาม เนื่องจากข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร เป็นข้อกำหนดด้านเทคนิคที่คณะกรรมการโคเด็กซ์ต้องพิจารณาความจำเป็นทางเทคโนโลยีของการใช้ และเสนอให้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาวัตถุเจือปนอาหาร พิจารณารับรอง ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้ตัดข้อกำหนดวัตถุเจือปนอาหาร เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม

มาตรฐานหน่อไม้ฝรั่ง (CXS 225-2001)

- ข้อ 2 เห็นชอบให้ใส่ footnote 2 ไว้ในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป

- ข้อ 3 เห็นชอบให้ใช้คำว่า “whole” แทนคำว่า “intact” และตัดข้อความ “firm” เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม

- ข้อ 5 เห็นชอบให้ใส่ข้อความ “At all marketing stages, tolerances in respect of quality and size shall be allowed in each lot for produce not satisfying the requirements of the class indicated. Produce that fail conformity assessment, may be allowed to be resorted and brought into conformity in accordance with the relevant provisions in the Guidelines for Food Import Control System (CXG 47-2003) ไว้ในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป

- ข้อ 6.2.2 ให้ใช้คำว่า “under” แทนคำว่า “in”

- ข้อ 7.1 ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นว่า ข้อกำหนดไม่ได้กำหนดให้ระบุชื่อผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน จึงเห็นชอบให้ใส่ข้อกำหนดในเครื่องหมาย [] เพื่อพิจารณาในคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ต่อไป

- ข้อ 7.2 ให้เพิ่มข้อความ “identification code” และ footnote ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สอดคล้องตามมาตรฐานฉบับเดิม

- ข้อ 7.1.1 แก้ไขการระบุชื่อผลิตภัณฑ์เป็น “Asparagus accompanied by the indication “white”, “violet”, “violet/green” or “green”

- ข้อ 8 ตัดข้อกำหนดของวัตถุเจือปนอาหาร

เนื่องจากการแก้ไขมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ที่ประกาศใช้แล้วยังไม่แล้วเสร็จ ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์อีกครั้ง โดยมีสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนีเป็นประธาน เพื่อแก้ไขมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ที่ประกาศใช้แล้วให้สอดคล้องตามรูปแบบมาตรฐานผักและผลไม้สดของโคเด็กซ์ รวมถึงมาตรฐานอะโวคาโดและมาตรฐานหน่อไม้ฝรั่งในประเด็นที่ยังคงค้างการพิจารณาและเสนอพิจารณาการประชุม CCFFV ครั้งที่ 24 ต่อไป

3. ข้อเสนอแนะใหม่

3.1 เห็นชอบข้อเสนอการจัดทำร่างมาตรฐานขมิ้นชันสด (fresh turmeric) และให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ โดยมีสาธารณรัฐฟิลิปปินส์เป็นประธาน สาธารณรัฐประชาชนจีน สาธารณรัฐอินเดีย และสาธารณรัฐเคนยา เป็นประธานร่วม เพื่อจัดทำร่างมาตรฐานฯ และเสนอพิจารณาในการประชุม CCFFA ครั้งที่ 24

3.2 เห็นชอบข้อเสนอการจัดทำร่างมาตรฐานบรอกโคลี (fresh broccoli) และให้จัดตั้งคณะทำงานอิเล็กทรอนิกส์ โดยมีสหรัฐเม็กซิโกเป็นประธาน สาธารณรัฐประชาชนจีนและสาธารณรัฐอินเดีย เป็นประธานร่วมเพื่อจัดทำร่างมาตรฐานฯ และเสนอพิจารณาในการประชุม CCFFA ครั้งที่ 24

4. เรื่องอื่นๆ

ปัจจุบันมีมาตรฐานโคเด็กซ์ที่เกี่ยวข้องกับอินทผลัม 2 ฉบับ ได้แก่ มาตรฐานทั่วไปสำหรับผลไม้แห้ง (CXS 360-2020) ซึ่งภาคผนวก B เป็นข้อกำหนดสำหรับอินทผลัมแห้ง อยู่ภายใต้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ และมาตรฐานอินทผลัมสด อยู่ภายใต้คณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผักและผลไม้สด ซึ่งข้อกำหนดของมาตรฐานทั้งสองฉบับต้องมีชัดเจนและมีความแตกต่างระหว่างอินทผลัมสดและอินทผลัมแห้ง เพื่อเป็นข้อมูลให้กับผู้บริโภค สหภาพยุโรปจึงเสนอให้แก้ไขภาคผนวก B ในมาตรฐาน CXS 360-2020 โดยเฉพาะข้อ 1 คำอธิบายผลิตภัณฑ์ และข้อ 4 ฉลาก โดยมาตรฐานอินทผลัมแห้งควรระบุในฉลากเป็น “dried dates” หรือ “re-hydrated dates” หรือกรณีมีการเคลือบด้วยกลูโคสไซรัปต้องระบุในฉลากเป็น “dates coated with glucose syrup” เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง รวมถึงแก้ไขข้อกำหนดสำหรับอินทผลัมแห้งที่มีความชื้นมากกว่า 20% ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ อย่างไรก็ตาม ประเทศสมาชิกบางส่วนเห็นว่า การแก้ไขภาคผนวก B ในมาตรฐาน CXS 360-2020 อาจจะเร็วเกินไป เนื่องจากมาตรฐานเพิ่งมีการประกาศใช้ และอาจส่งผลกระทบต่อมาตรฐานระดับชาติและการปฏิบัติทางการค้า และปัจจุบันคณะกรรมการโคเด็กซ์ สาขาผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้สด อยู่ระหว่างยุติการทำงานชั่วคราว (adjourned sine die) ที่ประชุมจึงเห็นชอบให้เลขานุการโคเด็กซ์เสนอให้คณะกรรมการบริหาร (Executive Committee of the Codex Alimentarius Commission; CCEXEC) และคณะกรรมการโคเด็กซ์ (Codex Alimentarius Commission; CAC) พิจารณาแนวทางการดำเนินการต่อไป

5. กำหนดการประชุมครั้งต่อไป

กำหนดการประชุม CCFFV ครั้งที่ 24 จะแจ้งให้ทราบภายหลังการประชุมร่วมกับเลขานุการโคเด็กซ์