

ส่วนที่ ๒ บทคัดย่อหรือสรุปย่อของหลักสูตร เพื่อประโยชน์ในการสืบค้น (ภาษาไทย/อังกฤษ)

๒.๑ บทคัดย่อหรือสรุปย่อของหลักสูตร*

การประชุม The Meeting of Task Force on ASEAN Standard for Horticultural Produce and Other Food Crops (MASHP) ครั้งที่ ๑๙ ณ กรุงจาการ์ตา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๓ - ๗ มิถุนายน ๒๕๖๗ ณ โรงแรมเซอรادتัน แกรนด์ จาการ์ตา กันดาเรีย กรุงจาการ์ตา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม ๙ ประเทศ ได้แก่ เนการาบรูไน ดารุสซาลาม ราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และราชอาณาจักรไทย เข้าร่วมประชุมในสถานที่จัดประชุม ในขณะที่ประเทศมาเลเซีย และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เข้าร่วมประชุมผ่านระบบประชุมออนไลน์ ยกเว้น สาธารณรัฐสิงคโปร์ ที่ไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้เนื่องจากติดภารกิจ โดยมี Dr. Karen Kristine A. Roscom, PFT, Director, Bureau of Agriculture and Fisheries Standards (BAFS), Department of Agriculture Philippines จากสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ เป็นประธาน และ Ir. Bambang Sugiharto M. Eng, Sc., Director of Processing and Marketing of Horticultural Products, Directorate General of Horticulture, Ministry of Agriculture สาธารณรัฐอินโดนีเซีย เป็นประธานร่วมในการประชุม สำหรับประเทศไทยมีนางชุตติวรรณ จัดตุพรพงษ์ ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานพืชและผลิตภัณฑ์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนในการประชุมฯ พร้อมด้วยนางสาวธัญญ์นรี เจริญภิญญาพัฒน์ นักวิชาการมาตรฐานปฏิบัติการ และว่าที่ ร.อ. นัฐชัย แยมพิกุลสกุล นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ กรมส่งเสริมการเกษตร เข้าร่วมในฐานะสมาชิกคณะผู้แทนประเทศไทยด้วย.....

ส่วนที่ ๓ ข้อมูลที่ได้รับจากการศึกษา ฝึกอบรม ดูงาน ประชุม/สัมมนา ปฏิบัติการวิจัย และการไป

ปฏิบัติงานในองค์การระหว่างประเทศ

๓.๑ วัตถุประสงค์

..... ๓.๑.๑ เพื่อรับทราบสาระสำคัญจากการประชุม ASEAN Sectoral Working Group on Crops (ASWGC) ครั้งที่ ๓๐, Special Senior Officials Meeting of the ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry (Special SOM-AMAF) ครั้งที่ ๔๔, PREPSOM- AMAF ครั้งที่ ๔๕ และ The ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry (AMAF) ครั้งที่ ๔๕

..... ๓.๑.๒ เพื่อพิจารณารับรองมาตรฐานอาเซียน จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่ องุ่น และ พริกไทยดำ พริกไทยขาว และพริกไทยเขียว

..... ๓.๑.๓ เพื่อพิจารณาจัดทำร่างมาตรฐานอาเซียนจำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่ แครอท (สาธารณรัฐฟิลิปปินส์) และเสาวรส (ประเทศมาเลเซีย)

..... ๓.๑.๔ เพื่อการพิจารณางานใหม่สำหรับปี พ.ศ. ๒๕๖๖

..... ๓.๑.๕ เพื่อพิจารณาปรับแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียน ปี พ.ศ. ๒๕๖๘-๒๕๖๙

..... ๓.๑.๖ เพื่อพิจารณาเรื่องอื่น ๆ

..... ๓.๑.๗ เพื่อกำหนดการประชุมครั้งต่อไป

๓.๒ เนื้อหาที่เป็นสาระสำคัญในเชิงวิชาการ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่น้อยกว่า ๑

หน้ากระดาษ A๔ (หากมีรายงานฯ แยกต่างหากโปรดแนบไฟล์ PDF ขนาดไม่เกิน ๕ MB ส่งด้วย)

..... รายละเอียดตามเอกสารแนบ

.....

.....

.....

๓.๓ ประโยชน์ที่ได้รับต่อตนเอง

-๓.๓.๑ รับทราบแนวทางวิธีการในการจัดทำและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรระหว่างประเทศ
-๓.๓.๒ ได้ฝึกทักษะการประสานงานกับเจ้าหน้าที่ต่างหน่วยงานทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ
-๓.๓.๓ ได้ฝึกทักษะด้านภาษา
-๓.๓.๔ รับทราบเทรนด์การค้าตลาดสินค้าเกษตรในประเทศอินโดนีเซีย

๓.๔ ประโยชน์ที่ได้รับต่อหน่วยงาน

-๓.๔.๑ ให้ข้อมูลรายละเอียดการผลิตสินค้าเกษตรเพื่อประกอบการตัดสินใจ ในการนำเสนอ หรือโต้แย้งในส่วนของคณะผู้แทนไทย
-๓.๔.๒ สร้างเครือข่ายการปฏิบัติงานด้านมาตรฐานระหว่างหน่วยงานของไทย และต่างประเทศ
-๓.๔.๓ รับทราบมาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตร และวิธีการแปรรูปสินค้าชนิดเดียวกัน ในแต่ละประเทศ

ส่วนที่ ๔ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

๔.๑ ปัญหา/อุปสรรค

-๔.๑.๑ การได้รับมอบหมายให้เดินทางในเวลากระชั้นชิด ระยะเวลาเตรียมตัวสั้น
-๔.๑.๒ การยังไม่ได้รับอนุมัติจากกรมบัญชีกลางให้เปลี่ยนแปลงงบประมาณ ทำให้ต้องสำรองจ่าย ค่าที่พัก ค่าเดินทาง
-๔.๑.๓ การจองที่พักด้วยตนเองผ่านแอปพลิเคชันถูกยกเลิกโดยอัตโนมัติ จากการที่ไม่สามารถตัด ยอดเงินจากบัตรเครดิตได้ ทั้งที่ในภายหลังใช้บัตรเดียวกันชำระค่าที่พักได้โดยปกติ ทำให้เกิดความล่าช้า และไม่สะดวกในการเข้าพัก

๔.๒ ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ส่วนที่ ๕ จะนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอย่างไรบ้าง

.....นำไปใช้ในการส่งเสริมการผลิตให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และศักยภาพของพืชแต่ละชนิด ที่ผลิตภายในประเทศ ซึ่งแต่ละประเทศมีความสามารถในการผลิตที่มีความแตกต่างกัน ทั้งขนาด รูปร่าง และรสชาติ แต่ก็จะจะมีจุดร่วมที่เหมือนกันทุกประเทศ คือ คุณลักษณะขั้นต่ำสุดที่เป็นข้อกำหนดที่สินค้า แต่ละชนิดจะต้องมี

ส่วนที่ ๖ ความคิดเห็นของผู้บังคับบัญชา

.....*เป็นการเพิ่มทักษะการทำงานที่ดี*

ลงชื่อ..... *พท.สุรเดช*
 ตำแหน่ง *นางสาวเพ็ญระพี ทองอินทร์*
 ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมไม้ผล
 ภูมิภาคที่..... *ภูมิภาคที่ ๖*
 จังหวัด..... *จังหวัดสุพรรณบุรี*

ผู้ประสานงาน

ชื่อ-นามสกุล *ว่าที่ ร.อ. นัฐชัย แยมพิกุลสกุล*
 โทรศัพท์
 e-mail.....

สรุปผลการประชุม The Meeting of Task Force on ASEAN Standard for Horticultural Produce and Other Food Crops (TF-MASHP) ครั้งที่ 19
ณ กรุงจาการ์ตา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์
ระหว่างวันที่ 3 – 7 มิถุนายน 2567

การประชุม The Meeting of Task Force on ASEAN Standard for Horticultural Produce and Other Food Crops (MASHP) ครั้งที่ 19 ณ กรุงจาการ์ตา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย และผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ระหว่างวันที่ 3 – 7 มิถุนายน 2567 มีประเทศสมาชิกเข้าร่วมประชุม 9 ประเทศ ได้แก่ เนการาบรูไนดารุสซาลาม ราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และประเทศไทย เข้าร่วมประชุม ณ โรงแรมเซอรอตัน แกรนด์ จาการ์ตา กันดาเรย์ กรุงจาการ์ตา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย ประเทศมาเลเซีย และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เข้าร่วมประชุมผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งสาธารณรัฐสิงคโปร์ ไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้เนื่องจากติดภารกิจ โดยมี Dr. Karen Kristine A, Roscom, PFT, Director, Bureau of Agriculture and Fisheries Standards (BAFS), Department of Agriculture Philippines จาก สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ เป็นประธาน และ Ir. Bambang Sugiharto M.Eng, Sc., Director of Processing and Marketing of Horticultural Products, Directorate General of Horticulture, Ministry of Agriculture สาธารณรัฐอินโดนีเซีย เป็นประธานร่วมในการประชุม สำหรับประเทศไทยมีนางชุตติวรรณ จัดตุพรพงษ์ ผู้อำนวยการกลุ่มมาตรฐานพืชและผลิตภัณฑ์ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ทำหน้าที่เป็นหัวหน้าคณะผู้แทนในการประชุมฯ สรุปสาระสำคัญของการประชุม ได้ดังนี้

1. สาระสำคัญจากการประชุม ASEAN Sectoral Working Group on Crops (ASWGC) ครั้งที่ 30, Special Senior Officials Meeting of the ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry (Special SOM-AMAF) ครั้งที่ 44, PREPSOM- AMAF ครั้งที่ 45 และ The ASEAN Ministers on Agriculture and Forestry (AMAF) ครั้งที่ 45

รับทราบผลการประชุม AMAF ครั้งที่ 45 โดยได้รับรองมาตรฐานอาเซียน จำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ ส้มเปลือกไม่ล่อน

2. การพิจารณารับรองมาตรฐานอาเซียน จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ องุ่น และพริกไทยดำ ขาว และเขียว

2.1 ร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับองุ่น

ที่ประชุมเห็นควรให้เสนอร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับองุ่น ต่อ ASWGC ครั้งที่ 31 พิจารณา และเสนอในการประชุม Special SOM ครั้งที่ 45 และ AMAF ครั้งที่ 46 เพื่อพิจารณารับรอง เป็นมาตรฐานอาเซียนต่อไป โดยมีการแก้ไขประเด็นสำคัญ ดังนี้

- ชื่อเรื่อง (Title)

ที่ประชุมเห็นชอบให้ใช้ชื่อมาตรฐาน ดังนี้ “ASEAN STANDARD FOR TABLE GRAPES (ASEAN Stan 74:20xx)”

- นิยามผลผลิต (Definition of Produce)

ที่ประชุมเห็นควรตัดคำว่า “(cultivars)” ตามความเห็นของประเทศไทย เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

- ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำ (Minimum Requirements)

ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขข้อความ “as long as” เป็นดังนี้ “Pigmentation due to sun is not a defect so **as long as** this only affects the skin of the berries.” ตามความเห็นของประเทศไทย

ที่ประชุมเห็นควรให้เพิ่มคำว่า “to” ท้ายประโยคเพื่อหลีกเลี่ยงการใช้คำซ้ำซ้อน และสอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ ประกาศใช้ แล้ว ตามความเห็นของประเทศไทย ข้อความปรับแก้ไข เป็นดังนี้

“The development and condition of the table grapes shall be such as to enable them **to**:

 - to withstand transportation and handling; and
 - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.”
- ข้อกำหนดความอ่อน – แก่ (Minimum Maturity Requirements)

ผู้แทนสาธารณรัฐอินโดนีเซียมีข้อเสนอให้เพิ่มคำว่า “(root stock)” ต่อท้าย variety เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพขององุ่น อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมเห็นควรคงข้อความตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables โดยเพิ่มคำอธิบาย คำว่า “variety” ไว้เป็นข้อความเชิงอรรถ ดังนี้

“Table grapes shall reach an appropriate degree of development and maturity in accordance with criteria proper to the variety² and to the area in which they are grown.”

“The rootstock of the variety should also be considered as it might affect the quality of the berries”

ที่ประชุมพิจารณาคำอธิบายเกี่ยวกับวิธีการคำนวณ sugar/acid ratio ตาม Guidelines on Objective Tests to Determine Quality of Fruits and Vegetables and Dry and Dried Produce ของ OECD แล้วเห็นควรระบุไว้เป็นข้อมูลเพิ่มเติมในเอกสารอ้างอิงของมาตรฐานฉบับนี้ ทั้งนี้ อาจไม่จำเป็นต้องระบุไว้เป็นข้อความเชิงอรรถแล้ว
- ข้อกำหนดเรื่องการจัดชั้นคุณภาพ (Classification)

ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มเครื่องหมายอัญประกาศลงใน “Extra” Class เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ ประกาศใช้ แล้ว ตามความเห็นของประเทศไทย

ที่ประชุมเห็นควรตัดเครื่องหมายลูกน้ำที่อยู่ระหว่างคำว่า “defects” และคำว่า “may” ใน Class II ตามความเห็นของประเทศไทย
- ข้อกำหนดเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)

ที่ประชุมเห็นควรแก้ไขข้อความ “may be used” เป็น “are acceptable for use” เพื่อให้สอดคล้องตาม Proposed Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables ตามความเห็นของประเทศไทย
- เอกสารอ้างอิง (Reference)

ที่ประชุมเห็นชอบให้เพิ่มเติมเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับวิธีการคำนวณ sugar/acid ratio ตาม Guidelines on Objective Tests to Determine Quality of Fruits and Vegetables and Dry and Dried Produce ของ OECD ที่ประเทศไทยให้ข้อมูล

2.2 ร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับพริกไทยดำ ขาว และเขียว

ที่ประชุมเห็นควรให้เสนอร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับพริกไทยดำ ขาว และเขียว ต่อ ASWGC ครั้งที่ 31 พิจารณา และเสนอในการประชุม Special SOM ครั้งที่ 45 และ AMAF ครั้งที่ 46 เพื่อพิจารณารับรอง เป็นมาตรฐานอาเซียนต่อไป โดยมีการแก้ไขในประเด็นสำคัญ ดังนี้

- ขอบข่าย (Scope)

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบขอบข่ายตาม Codex Standard on Spices and Herbs.

- นิยามผลผลิต (Definition of Produce)

- ประเทศไทยได้เสนอให้ปรับแก้ไขคำอธิบายเกี่ยวกับระยะเวลาแก่ของผลพริกไทย ในนิยามของคำว่า พริกไทยดำ พริกไทยขาว และพริกไทยเขียว เป็น ดังนี้

BWG peppers are the berries of *Piper nigrum* L. of the Piperaceae family having reached appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose.

(a) Black pepper – obtained from dried **mature** berries having unbroken pericarp.

(b) White pepper – obtained from dried **mature** berries after **removal of** the pericarp.

(c) Green pepper – obtained from **dehydration of green immature** berries by removal of moisture under controlled conditions.

อย่างไรก็ตาม ผู้แทนสาธารณรัฐอินโดนีเซียได้เสนอความเห็นที่ไม่จำเป็นต้องระบุคำว่า “mature” ในนิยามของคำว่าพริกไทยดำและพริกไทยขาว เนื่องจากมีข้อความที่ระบุว่า “BWG peppers are the berries of *Piper nigrum* L. of the Piperaceae family having reached appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose.” ไว้อยู่แล้ว ทั้งนี้ ผู้แทนสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ได้เสนอความเห็นที่ควรคงข้อความตาม Codex Standards for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2021)

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นควรปรับแก้ไขคำว่า “removing” เป็นคำว่า “removal of” ในนิยามของพริกไทยเขียว ตามข้อเสนอของประเทศไทย และปรับแก้ไขนิยามของพริกไทยเขียว เป็นดังนี้ “BWG peppers are the berries of *Piper nigrum* L. of the Piperaceae family shall reach an appropriate degree of development and/or maturity for the intended product purpose.

a) Black pepper – obtained from dried berries having unbroken pericarp.

b) White pepper – obtained from dried berries after removal of the pericarp.

c) Green pepper – obtained from dried immature berries under controlled conditions.”

- ชนิดของพันธุ์ (Varietal Types)

ที่ประชุมเห็นควรให้ตัดคำว่า “(cultivars)” เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว ตามข้อเสนอของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย เป็นดังนี้ “Any commercially cultivated variety (cultivar) of *Piper nigrum* L. suitable for processing.”

- ข้อกำหนดเรื่องการจัดชั้นคุณภาพ (Classification)
 - ประเทศไทยได้เสนอให้อาเซียนพิจารณาการปรับลดเปอร์เซ็นต์ Black berries/corns, mouldy berries, insect defiled berries และ mammalian or/and other excreta ที่ให้พบได้ในพริกไทยดำและขาว ในตารางที่ 3 Physical characteristics for BWG whole peppers ดังนี้

Physical characteristics	Requirements								
	Black			White			Green		
	Class I/ Grade I	Class II/ Grade II	Class III/ Grade III	Class I/ Grade I	Class II/ Grade II	Class III/ Grade III	Class I/ Grade I	Class II/ Grade II	Class III/ Grade III
Black berries/corns % (m/m), max.	NA	NA	NA	5.0 <u>1.0</u>	7.5 <u>3.0</u>	10.0 <u>5.0</u>	Nil	Nil	5.0
Mouldy Berries % (m/m), max.	1.0 <u>Nil</u>	2.0 <u>1.0</u>	3.0 <u>2.0</u>	1.0 <u>Nil</u>	2.0 <u>1.0</u>	3.0 <u>2.0</u>	Nil	1.0	2.0
Insect defiled berries/Corns, % (m/m), max.	1.0 <u>0.5</u>	1.0	2.0	1.0 <u>0.5</u>	1.0	2.0	0.5	1.0	2.0
Mammalian or/and other excreta, (mg/kg), max.	1.0 <u>Nil</u>	1.0 <u>Nil</u>	2.0 <u>Nil</u>	1.0 <u>Nil</u>	1.0 <u>Nil</u>	2.0 <u>Nil</u>	1.0 <u>Nil</u>	1.0 <u>Nil</u>	2.0 <u>Nil</u>

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นควรให้คงข้อกำหนดตาม Codex Standards for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2021)

- ประเทศไทยได้เสนอแก้ไขนิยามของคำว่า “Light berries” และ “Pinheads” ใน footnote ในตารางที่ 3 Physical characteristics for BWG whole peppers ดังนี้

- Light berries (in Black and White peppers only) - Generally immature berries ~~[with or]~~ without kernel with an apparent density lower than 0.30g/mL or 300 g/L”

- Pinheads – Developed **are** from unfertilized flowers, berries ~~[poorly fertilized ovule (rudimentary seed)]~~ with a diameter of less than 2 mm with more angularity than normal berries, they **are not firm in** have soft texture (collapse under heavy pressure) and have less odor and flavor than pepper berries

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นควรให้คงข้อความตาม Codex Standards for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2021)

- ข้อกำหนดเรื่องคุณลักษณะทางเคมี (Chemical characteristics)
 - ประเทศไทยไม่คัดค้านการกำหนดเปอร์เซ็นต์ความชื้นของพริกไทยดำและพริกไทยขาวชนิดเม็ดในคุณภาพชั้น 3 เป็น 13% ตามมาตรฐานโคเด็กซ์

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นควรให้คงข้อกำหนดตาม Codex Standards for Black, White and Green Peppers (CXS 326-2021)

- เอกสารอ้างอิง (Reference)

ที่ประชุมเห็นควรให้ตรวจสอบและเพิ่มเติมเอกสารอ้างอิงที่เกี่ยวข้องไว้ในมาตรฐานฉบับนี้

- ภาคผนวก (Annex 1)

ที่ประชุมพิจารณาแล้วมีความเห็นว่าชื่อ vernacular names ที่ระบุไว้ในภาคผนวกของมาตรฐาน จะใช้รูปแบบการเขียนตัวอักษรตรง ทั้งนี้ เสนอให้ปรับแก้ไขมาตรฐานฉบับอื่นๆ ให้สอดคล้องกันทุกฉบับด้วย

3. การพิจารณาจัดทำร่างมาตรฐานอาเซียนจำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ แครอท (สาธารณรัฐฟิลิปปินส์) และเสาวรส (ประเทศมาเลเซีย)

3.1 ร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับแครอท

ที่ประชุมได้มีการพิจารณาปรับแก้ไขในประเด็นสำคัญ ดังนี้

- นิยามผลิตภัณฑ์ (Definition of Produce)

ที่ประชุมพิจารณาแล้ว เห็นชอบนิยามผลิตภัณฑ์ตามร่างมาตรฐานฯ ที่สาธารณรัฐฟิลิปปินส์เสนอ

- ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำ (Minimum Requirements)

- ประเทศไทยได้เสนอปรับแก้ไข คำว่า “not misshapen” โดยใช้คำว่า “**not forked**” แทน ซึ่งอ้างอิงตามมาตรฐาน UNECE STANDARD FFV-10: Carrots เพื่อให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

ทั้งนี้ ผู้แทนสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ได้เสนอให้คงข้อความตาม Codex Standard for Quick Frozen Vegetables: Annex on Carrots (CXS 320-2015) และเสนอให้เพิ่มคำว่า “not forked, and free of secondary roots” ไว้หลังคำว่า “not misshapen” โดยรวมไว้เป็นข้อกำหนดเดียวกัน

- ประเทศไทยได้เสนอปรับแก้ไขคำว่า “reasonably free from green tops” เป็นคำว่า “**free of green or violet/purple tops**” เพื่อให้มีความสอดคล้องตามมาตรฐาน UNECE STANDARD FFV-10: Carrots

ผู้แทนสาธารณรัฐฟิลิปปินส์และสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา ให้ความเห็นว่า มีข้อกังวลเฉพาะ ตาหนี่ที่มีสีเขียวเท่านั้น ทั้งนี้ ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรให้คงข้อความตาม Codex Standard for Quick Frozen Vegetables: Annex on Carrots (CXS 320-2015) ซึ่งเป็นที่เข้าใจได้ว่าตาหนี่ดังกล่าว เกิดจากบริเวณไหล่ของแครอทที่สัมผัสกับแสงแดดโดยตรง

- ประเทศไทยได้เสนอให้ตัดข้อกำหนด “not woody” ออกจากข้อกำหนดขั้นต่ำ เนื่องจากครอบคลุมอยู่ในข้อกำหนดคำว่า “sound” แล้ว

อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรให้คงข้อความตามมาตรฐาน UNECE STANDARD FFV-10: Carrots ตามข้อเสนอของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ ทั้งนี้ ผู้แทนสาธารณรัฐอินโดนีเซียให้ข้อมูล เกี่ยวกับคำว่า “woody” ในแครอทเกิดจากปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อทำให้เกิดการสะสม ความเครียดเป็นระยะเวลานานเกินไป

- ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขข้อความ “sound, excluding produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption **is excluded;**” เพื่อให้สอดคล้องตาม Proposed Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables

- ที่ประชุมเห็นชอบให้ใช้ข้อความ “**In case of topped carrots the leaves must be evened off or cut off at the top of the root.**” ซึ่งอ้างอิงตามมาตรฐาน UNECE STANDARD FFV-10: Carrots ระบุไว้เป็นข้อกำหนดขั้นต่ำเพิ่มเติมสำหรับกรณีแครอทที่มีใบ

- ข้อกำหนดความอ่อน – แก่ (Minimum Maturity Requirements)
ที่ประชุมเห็นชอบข้อกำหนด โดยสอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables ตามข้อเสนอของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์
- ข้อกำหนดเรื่องการจัดชั้นคุณภาพ (Classification)
- ที่ประชุมเห็นควรให้ใช้ข้อความตามข้อเสนอของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ โดยตัดข้อความ “if presented with leaves, leaves shall be fresh in appearance” ที่อ้างอิงจากมาตรฐาน UNECE STANDARD FFV-10: Carrots ออก เนื่องจากข้อความดังกล่าวครอบคลุมอยู่ในข้อกำหนดขั้นต่ำแล้ว จึงไม่จำเป็นต้องระบุไว้ในข้อกำหนดชั้นคุณภาพอีก
- ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไข คำว่า “that” เป็นคำว่า “which” ในข้อ 2.2.3 Class II เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว
- ข้อกำหนดเรื่องขนาด (Provision Concerning Sizing)
- ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรกำหนดรหัสขนาดของแครอทตามข้อมูลที่ได้จากสาธารณรัฐอินโดนีเซีย สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ และประเทศไทย โดยมีรายละเอียดดังนี้

Size code	Diameter (mm)
1	>40
2	>30-40
3	>20-30
4	10-20

- ประเทศมาเลเซียได้ตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับการกำหนดระยะห่างระหว่างรหัสขนาดว่าควรเป็นดังนี้หรือไม่

Size code	Diameter (mm)
1	>40
2	30-39
3	20-29
4	10-19

- อย่างไรก็ตาม สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ให้ข้อมูลว่าการกำหนดรหัสขนาดมีรูปแบบสอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ ประกาศใช้ แล้ว ทั้งนี้ เครื่องหมายสัญลักษณ์มากกว่า (>) ที่ระบุไว้ในทุกชั้นรหัสขนาดเพื่อป้องกันความซ้ำซ้อนของข้อมูล

- ข้อกำหนดเรื่องความคลาดเคลื่อน (Provisions Concerning Tolerances)
ที่ประชุมเห็นชอบให้ปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนข้อกำหนดโดยย้ายข้อความที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนด 4.1 Quality Tolerance ไประบุไว้ภายใต้ข้อกำหนด 4 Provisions Concerning Tolerances เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

- ข้อกำหนดเรื่องการจัดเรียงเสนอ (Provisions Concerning Presentation)
 - ที่ประชุมเห็นควรให้ตัดข้อความ “and/or commercial type” ในข้อ 5.1 Uniformity เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว
 - ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขคำว่า “smell” เป็นคำว่า “smell/odour” ในข้อ 5.2.1 Description of Containers เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว
 - ข้อกำหนดเรื่องการจัดเรียงเสนอ (Provisions Concerning Presentation)
 - ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนชื่อมาตรฐานโคเด็กซ์ที่มีการอ้างอิงในข้อกำหนดข้อ 6.1 Consumer Packages ให้เป็นตัวอักษรเอียง เพื่อให้สอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables และ ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว ดังนี้ “*General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods (CXS 346-2021)*”
 - ที่ประชุมเห็นควรให้ตัดข้อความ “and/or commercial type” ในข้อกำหนดข้อ 6.1.1 Name of Produce
 - ข้อกำหนดเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additives)
 - ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนชื่อมาตรฐาน “*General Standard for Food Additives (CXS 192-1995)*” ที่มีการอ้างอิงในข้อกำหนดให้เป็นตัวอักษรเอียง
 - ข้อกำหนดเรื่องสารปนเปื้อน (Contaminants)
 - ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนชื่อมาตรฐาน “*Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995)*” ที่มีการอ้างอิงในข้อกำหนดให้เป็นตัวอักษรเอียง
 - เอกสารอ้างอิง (Reference)
 - ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มมาตรฐานแคโรทของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย “*Indonesian Standards for Fresh Carrots (SNI 3163 – 2014)*” รวมทั้งเอกสารอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องไว้ในมาตรฐานฉบับนี้ โดยจัดเรียงตามลำดับของตัวอักษร
- ทั้งนี้ที่ประชุมเห็นชอบให้มีการพิจารณารับรองร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับแคโรท ในการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 20 ต่อไป

3.2 ร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับเสาวรส

ที่ประชุมได้มีการพิจารณาปรับแก้ไขในประเด็นสำคัญ ดังนี้

- ชื่อมาตรฐาน
 - ที่ประชุมเห็นควรให้ใช้คำว่า “Passion Fruits” ในรูปแบบพหูพจน์ โดยปรับแก้ไขให้สอดคล้องกันทั้งฉบับ
- นิยามผลิตผล (Definition of Produce)
 - ประเทศไทยได้เสนอให้ปรับแก้ไขข้อความในนิยามผลิตผล เป็นดังนี้ “...yellow passion fruit (*Passiflora edulis* Sims forma *flavicarpa*) and their hybrids grown from of the Passifloraceae

family and hybrids thereof, to be supplied fresh to the consumer after preparation and packaging...” เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมพิจารณาแล้วเห็นควรให้คงข้อความตาม Codex Standards for Passion Fruit (CODEX STAN 316-2014)

- ข้อกำหนดคุณภาพขั้นต่ำ (Minimum Requirements)

- ประเทศไทยได้ตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับข้อกำหนด “firm” ว่ามีความเหมาะสมที่จะต้องระบุไว้ในข้อกำหนดขั้นต่ำหรือไม่ เนื่องจากส่วนที่นำไปบริโภคเป็นส่วนที่อยู่ด้านในผลมีลักษณะเยื่อสีขาวหรือที่เรียกว่ารก ซึ่งไม่ใช่ส่วนของเนื้อผล ซึ่งผู้แทนประเทศมาเลเซียได้ให้ข้อมูลว่าที่มาของคำว่า “firm” หมายถึงส่วนที่อยู่บริเวณชั้นนอกของเสาวรส และข้อกำหนดดังกล่าวอ้างอิงตาม Codex Standards for Passion Fruit (CODEX STAN 316-2014)

- ที่ประชุมเห็นควรให้ใช้เครื่องหมายอัฒภาค (semi-colon) หลังคำว่า “sound” ดังนี้ “sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded” เพื่อให้สอดคล้องตาม Proposed Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables

- ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขคำว่า “smell” เป็นคำว่า “smell/odour” เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

- ประเทศมาเลเซียให้ข้อมูลว่า “golden passion fruits” มาจากมาตรฐาน Codex Standards for Passion Fruit (CODEX STAN 316-2014) ทั้งนี้ ประเทศมาเลเซียไม่ได้มีการจำหน่ายเสาวรสสีทอง แต่อย่างไรก็ตามเสาวรสสีทองมีการผลิตและจำหน่ายในสาธารณรัฐอินโดนีเซียและสาธารณรัฐฟิลิปปินส์

- สาธารณรัฐอินโดนีเซียเสนอให้คงข้อความ “the stalk should be present. For golden passion fruits, the stalk shall be present to the first knot;” ไว้ในข้อกำหนดขั้นต่ำ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับการบ่งชี้อายุการเก็บรักษาของเสาวรสสีทอง อย่างไรก็ตามที่ประชุมพิจารณาแล้วไม่ขัดข้องในการคงข้อความดังกล่าวไว้ในข้อกำหนดขั้นต่ำ

- ข้อกำหนดความอ่อน – แก่ (Minimum Maturity Requirements)

ที่ประชุมเห็นควรให้ย้ายข้อความเดิมที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดขั้นต่ำมาระบุไว้ภายใต้ข้อกำหนดข้อ 2.1.1 Minimum Maturity Requirements พร้อมทั้งปรับแก้ไขข้อความ เป็นดังนี้ “The passion fruits must have reached an appropriate degree of development and ripeness maturity in accordance with criteria proper to the variety and to the area in which they are grown”

นอกจากนี้ ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มข้อความเชิงอรรถ คำว่า “maturity²” ดังนี้ “The maturity of passion fruits can be gauged visually from its external colouring and confirmed by examining total soluble solid content, titratable acidity” รวมถึงปรับแก้ไขรูปแบบการเขียนข้อกำหนดเพื่อให้สอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables และ ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมได้พิจารณาการกำหนดรหัสขนาดของเสาวรสครอบคลุมขนาดของเสาวรสที่มีการผลิตในประเทศไทยแล้ว รวมทั้งปรับแก้ไขชื่อรหัสขนาด (Size Code) จากตัวอักษรภาษาอังกฤษเป็นตัวเลข เพื่อให้สอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables และ ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว เป็นดังนี้

Size Code	Diameter range (mm)
1	> 78
2	> 67-78
3	> 56-67
4	> 45-56
5	34-45

- ที่ประชุมเห็นควรตัดข้อความ “The minimum diameter for golden passion fruit is 56 mm” ที่ระบุไว้ในตารางการจัดขนาดเนื่องจากครอบคลุมอยู่ในรหัสขนาด 4 แล้ว

- ที่ประชุมเห็นควรพิจารณาการกำหนดรหัสขนาดของเสาวรสน้ำหนักต่อผล ตามมาตรฐานของประเทศและข้อมูลที่ได้จากราชอาณาจักรกัมพูชา สาธารณรัฐอินโดนีเซีย ประเทศมาเลเซีย ประเทศไทย และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม โดยมีรายละเอียดดังนี้

Size Code	Weight range (g)										
	CODEX	BN	KH	ID	LA	MY	MM	PH	SG	TH	VN
A	>139	-	>139	>100	-	>140	-	-	-	>130	>139
B	>128-139	-	>128-139	81-99	-	111-140	-	-	-	>120-130	>128-139
C	>122-128	-	>122-128	61-80	-	81-110	-	-	-	>110-120	>122-128
D	>106-122	-	>106-122	40-60	-	50-80	-	-	-	>100-110	>106-122
E	>83-106	-	>83-106		-	-	-	-	-	>90-100	>83-106
F	≤74-83	-	≤74-83			-		-	-	>70-90	≤74-83
	-					-		-		>50-70	

อย่างไรก็ตาม ที่ประชุมได้พิจารณาการกำหนดรหัสขนาดของเสาวรสครอบคลุมขนาดของเสาวรสที่มีการผลิตในประเทศไทยแล้ว รวมทั้งปรับแก้ไขชื่อย่อระหว่างรหัสขนาดให้มีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ เห็นควรปรับแก้ไขชื่อรหัสขนาด (Size Code) จากตัวอักษรภาษาอังกฤษเป็นตัวเลข เพื่อให้สอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables

และ ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว
เป็นดังนี้

Size Code	Weight range (g)
1	>130
2	>115-130
3	>100-115
4	>85-100
5	>70-85
6	>55-70
7	40-55

- ข้อกำหนดเรื่องการจัดเรียงเสนอ (Provisions Concerning Presentation)
ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขคำว่า “smell” เป็นคำว่า “smell/odour” ในข้อ 5.2.1 Description of Containers เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

- ข้อกำหนดเรื่องการแสดงฉลาก (Provisions Concerning Presentation)
- ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขข้อความในข้อ 6.1.1 Nature of Produce จาก “If the produce is not visible from the outside,” เป็น “**Each package (or lot for produce presented in bulk)**” ตามข้อเสนอของประเทศไทยเพื่อให้สอดคล้องตาม Layout for Codex Standards for Fresh Fruits and Vegetables

- ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขข้อความในข้อ 6.2 Non-Retail Containers ตามข้อเสนอของประเทศไทยเพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว ข้อความที่ปรับแก้ไข เป็นดังนี้ “**The labelling of non-retail containers should be in accordance with the General Standard for the Labelling of Non-Retail Containers of Foods (CXS 346-2021). In addition, the following specific requirements shall apply:**

Each package shall bear the following particulars, in letters grouped on the same side, legibly and indelibly marked, and visible from the outside.”

นอกจากนี้ได้จัดเรียงข้อกำหนดย่อยที่อยู่ภายใต้ข้อ 6.2 ใหม่เป็นดังนี้

“6.2.1 Origin of Produce

Country of origin and, optionally, district where grown or national, regional or local place name.

6.2.2 Commercial Specifications

- **Class;**
- **Size (if sized)**

6.2.3 Official control mark (optional)”

- ข้อกำหนดเรื่องสุขลักษณะ (Hygiene)
ที่ประชุมเห็นควรแก้ไขคำว่า “product” เป็นคำว่า “produce” เพื่อให้สอดคล้องตาม ASEAN Standards for Horticultural Produce and Other Food Crops ที่ประกาศใช้แล้ว

- เอกสารอ้างอิง (Reference)
ที่ประชุมเห็นควรเพิ่มเติมเอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับมาตรฐานเสาวรของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ราชอาณาจักรกัมพูชา และสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม เพื่อให้ไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงสำหรับการจัดทำ มาตรฐานอาเซียน ดังนี้ “Indonesian Standard for Passion Fruit (SNI 6947-2009), Cambodian Standard for Passion Fruit (CS Codex Stan 316:2022, IDT/ED 2014) and Viet Nam Standard for Passion Fruit (TCVN 11411:2016)”

ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นชอบให้มีการพิจารณารับรองร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับเสาวร ในการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 20 ต่อไป

4. การพิจารณางานใหม่สำหรับปี พ.ศ. 2566

ที่ประชุมพิจารณางานใหม่สำหรับปี พ.ศ. 2566 ได้แก่ จัดทำร่างมาตรฐานอาเซียนสำหรับ เลมอนและมะเดื่อ โดยได้พิจารณา project documents ดังนี้

- project documents เรื่อง มาตรฐานอาเซียนสำหรับเลมอน ที่ประชุมเห็นชอบต่อการจัดทำ มาตรฐานดังกล่าว โดยเห็นชอบขอยกข้อยกเว้นในการจัดทำมาตรฐานครอบคลุมเลมอน พันธุ์ทางการค้าที่มีชื่อ วิทยาศาสตร์ว่า *Citrus limon* (L.) Burm. f. มีข้อกำหนดครอบคลุมทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย โดยขอให้ประเทศสมาชิกอาเซียนส่งมาตรฐานสำหรับเลมอนของประเทศให้กับประธานคณะกรรมการ (สาธารณรัฐฟิลิปปินส์) ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นชอบกำหนดเป้าหมายจัดทำมาตรฐานให้แล้วเสร็จ ในการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 21 ในปี พ.ศ. 2569

- project documents เรื่อง มาตรฐานอาเซียนสำหรับมะเดื่อ ที่ประชุมเห็นชอบต่อการจัดทำ มาตรฐานดังกล่าว โดยเห็นชอบขอยกข้อยกเว้นในการจัดทำมาตรฐานครอบคลุมมะเดื่อ พันธุ์ทางการค้าที่มีชื่อ วิทยาศาสตร์ว่า *Ficus Carica* L. มีข้อกำหนดครอบคลุมทั้งด้านคุณภาพและความปลอดภัย โดยขอให้ ประเทศสมาชิกอาเซียนส่งมาตรฐานสำหรับมะเดื่อของประเทศให้กับประธานคณะกรรมการ (เนการาบรูไนดารุสซาลาม) ทั้งนี้ ที่ประชุมเห็นชอบกำหนดเป้าหมายจัดทำมาตรฐานให้แล้วเสร็จ ในการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 21 ในปี พ.ศ. 2569

5. แผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียน

ที่ประชุมพิจารณาปรับแผนการจัดทำมาตรฐานอาเซียนปี พ.ศ. 2568-2569 ดังนี้

- ปี พ.ศ. 2568 ได้แก่ มะเดื่อ และเลมอน
- ปี พ.ศ. 2569 ได้แก่ จันทน์เทศ ขึ้นฉ่ายฝรั่ง (Celery) และทุเรียน (ทบทวน)

ที่ประชุมเห็นชอบให้จัดทำมาตรฐานอาเซียนสำหรับจันทน์เทศ และขึ้นฉ่ายฝรั่ง รวมถึงทบทวน มาตรฐานอาเซียนสำหรับทุเรียน โดยขอให้ประเทศผู้รับผิดชอบนำเสนอ project documents เพื่อพิจารณาในการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 20 ทั้งนี้ ประเทศที่ได้รับมอบหมายให้จัดทำมาตรฐาน อาเซียน เรื่อง จันทน์เทศ และทุเรียน (ทบทวน) คือ สาธารณรัฐอินโดนีเซีย และประเทศมาเลเซีย ตามลำดับ สำหรับประเทศไทยได้รับมอบหมายให้จัดทำมาตรฐานอาเซียนสำหรับขึ้นฉ่ายฝรั่ง

- ที่ประชุมเห็นควรจัดการประชุม Workshop on the Use of the Harmonization Assessment Tool ก่อนการประชุม TF-MASHP ครั้งที่ 20 ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ตามข้อเสนอแนะของสาธารณรัฐฟิลิปปินส์ โดยการประชุมดังกล่าวจะนำมาตรฐานอาเซียนสำหรับทุเรียนมาใช้เป็นกรณีศึกษาสำหรับการประเมินความสอดคล้องของมาตรฐานระดับประเทศกับมาตรฐานอาเซียนสำหรับผักผลไม้และพืชอาหารอื่น ซึ่งกำหนดจัดการประชุมในสัปดาห์ที่ 4 ของเดือนเมษายน พ.ศ. 2568

6.3 Finalization of the Prioritization Criteria for the Interpretative Brochure for ASEAN Standards (Philippines)

สาธารณรัฐฟิลิปปินส์ได้นำเสนอหลักเกณฑ์ในการจัดลำดับความสำคัญในการจัดทำเอกสารอธิบายมาตรฐาน (Interpretative Brochure) สำหรับมาตรฐานอาเซียนสำหรับผักผลไม้และพืชอาหารอื่น โดยมีการกำหนดเกณฑ์และระดับคะแนน ดังนี้

Criteria	Maximum Rating	Remarks
1. Incidence of rejection	35	History of rejection <i>35 points - high incidence of border rejection</i> <i>20 points - low incidence of border rejection</i> <i>10/5 point - no incidence of border rejection</i>
2. Impact to trade	35	Intra- and Extra-ASEAN trade <i>35 points - high volume of import/export and the commodity is being regulated</i> <i>20 points - with increasing demand for import/export</i> <i>10/5 point - no existing demand for import/export</i>
3. Volume of consumption	30	High consumption <i>30 points - considered as staple food</i> <i>15 points - Per capita consumption is high or is included in the top commodities consumed.</i> <i>10/5 point- minimal consumption</i>
TOTAL	100	

ที่ประชุมเห็นควรปรับแก้ไขเกณฑ์ระดับคะแนนจาก “no incidence” เป็น “very low incidence” ตามข้อเสนอแนะของสาธารณรัฐอินโดนีเซีย ทั้งนี้ ประธานฯ เสนอให้ระบุเฉพาะเกณฑ์ high and low incidence โดยให้ข้อสังเกตว่าเนื่องจากไม่มีข้อมูลที่ใช้เป็นเกณฑ์การพิจารณาความแตกต่างระหว่างคำว่า “low” และคำว่า “no/very low incidence” อย่างไรก็ตามที่ประชุมได้ตั้งข้อสังเกตเกี่ยวกับเกณฑ์การพิจารณา Incidence of rejection ซึ่งขึ้นอยู่กับอัตราความถี่ของการถูกปฏิเสธสินค้าว่ามีความเหมาะสมหรือไม่