

## FAO/WHO 合同食品規格計画

## 第 15 回生鮮果実・野菜部会

日時 : 2009年10月19日(月)～10月23日(金)  
 場所 : メキシコシティ(メキシコ)

## 仮 議 題

1.	議題の採択
2. a)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
b)	生鮮果実・野菜の規格化に関する他の国際機関からの付託事項
c)	国連欧州経済委員会 (UN/ECE) の生鮮果実・野菜規格 i リンゴの UN/ECE 規格 ii アボガドの UN/ECE 規格
3.	コーデックス規格案及び関連文書の検討 (ステップ 7)
(a)	ビターキャッサバの規格案セクション 6-マーク又は表示-
(b)	リンゴの規格案
4.	コーデックス規格原案の検討 (ステップ 4)
(a)	アボガドの規格原案 (改訂)
(b)	チリペッパーの規格原案
(c)	ツリートマトの規格原案
5.	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式
(a)	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案
(b)	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式で使用する用語集
6.	生鮮果実・野菜の規格化に関する優先リストの改訂案
7.	その他の事項及び今後の作業
8.	次回会合の日程及び開催地
9.	報告書の採択

## 第 15 回生産果実・野菜部会 (CCFFV) の主な検討議題

日時 : 2009 年 10 月 19 日 (月) ~10 月 23 日 (金)

場所 : メキシコシティ (メキシコ)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3b) りんごの規格案 (ステップ 7) (新規作業採択 1999 年)

本規格案については、最低限の品質要件として、固さに関する規定や、等級ごとの着色要件などについて、今次会合で規格案の最終合意を図り、作業を終了することとなっている。

現時点の案文は、2009 年 7 月に開催された物理的作業部会での議論を反映しており、固さに関し、品質が保持されていることが確実に適切な質感を有している旨の規定が挿入され、また、着色については、等級分けの基準として用いないこととされており、我が国が合意できる内容である。

我が国のりんごの輸出に支障を来さないようにとの立場から、現案文を基本的に支持する立場で対応したい。

#### 議題 4b) チリペッパーの規格原案 (ステップ 4) (新規作業採択 2008 年)

前回会合で当該規格原案が新規作業として合意された際、アジア地域調整部会が進めるチリソースの規格案の作業との関係で、消費者の混乱を避けるため、チリソースの原料となるチリペッパーを含むかどうか双方の調整を図るべきとされていたが、今般、配布された規格原案では、加工用チリペッパーは対象外とすることが明記されており混乱が避けられた。本規格原案では、対象とするチリペッパーが *Capsicum spp.* (トウガラシ属) と広範囲に及ぶことから、形態等に基づく新たなチリペッパーの分類を設け、それぞれに大きさや重さの規定値を設けているが、市場に流通する全てのチリペッパーを網羅しているか否か不明確であり、また、分類の名称も統一されていない。

チリペッパーについては我が国からも若干の輸出があることを踏まえつつ、我が国における生産及び輸出に支障が生じないようにとの立場で対応したい。

#### 議題 5b) 生鮮果実・野菜のコーデックス規格標準様式で使用する用語集

前回会合において、品目横断的に適用される用語のリストの作成に関連し、特に、等級 (特級、クラス I、クラス II) 分けの方法について、市場占有率に基づくべきとする意見と、製品の品質に対応すべきとの意見が対立した。

現在、回付されている作業文書は、等級は同様の商業的な品質を有する果実又は野菜のグループとされており、製品の品質に応じたものとなっている。各コーデックス加盟国にとって有効な用語集が迅速に策定される必要があるとの立場で対応したい。