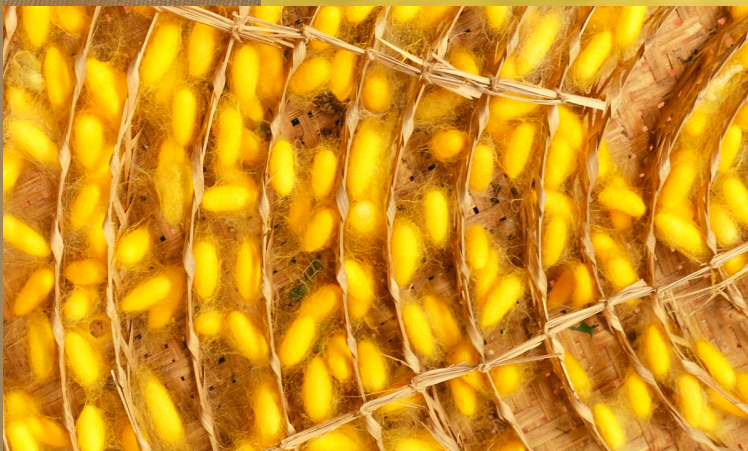


วารสารสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป ฉบับที่ 9 ประจำเดือนกันยายน 2564



ผลิตภัณฑ์หม่อนไหมไทยในตลาดสหภาพยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
ไปตลาดสหภาพยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกสินค้าประมงและสัตว์น้ำ
ไปตลาดสหภาพยุโรป

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป

www.agrithai.be

www.facebook.com/AgriThaiEU

Email: agrithai@agrithai.be

สวัสดีท่านผู้อ่านครับ

สหภาพยุโรปได้ให้ความสำคัญกับนโยบายกฎระเบียบและเงื่อนไขต่าง ๆ เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะเรื่องของกฎระเบียบและเงื่อนไขของด้านการเกษตรและอาหาร ซึ่งส่งผลกระทบต่อตรงต่อการวางแผนของผู้ประกอบการไทยที่จะต้องมีการเตรียมพร้อมและรับมือกับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นของสหภาพยุโรปอยู่เสมอ

วารสารสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป ฉบับที่ 9 ประจำเดือนกันยายน 2564 นี้ จึงขอนำเสนอบทความที่เกี่ยวกับกฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไปตลาดสหภาพยุโรป กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกสินค้าประมงและสัตว์น้ำไปตลาดสหภาพยุโรป และเรื่องที่น่าสนใจของผลิตภัณฑ์จากหม่อนไหมและนโยบายหม่อนไหมในประเทศภูมิภาคยุโรป เพื่อเป็นข้อมูลให้ผู้สนใจได้พิจารณาใช้ประโยชน์ในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ดร. พรเทพ ศรีธนาธร

บรรณาธิการที่ปรึกษา:

ดร. พรเทพ ศรีธนาธร

อัครราชทูต (ฝ่ายเกษตร)

บรรณาธิการ:

นายสุวิศิษฐ์ แสงเอื้ออังกูร

เลขานุการเอก (ฝ่ายเกษตร)

นางสาวมนัสนันท์ โชติจิราภิรมย์

เลขานุการโท (ฝ่ายเกษตร)

เรียบเรียงข้อมูล:

นางวัชรี ลิ้มตราจิตต์

ที่ปรึกษา

รวบรวมข้อมูล:

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป ณ กรุงบรัสเซลส์

ผลิตภัณฑ์หม่อนไหมไทย ในตลาดสหภาพยุโรป



ในวาระฉบับนี้ สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป ขอนำเสนอบทความเกี่ยวกับกระแสการตอบรับของผลิตภัณฑ์หม่อนไหมในตลาดสหภาพยุโรป โดยได้รับเกียรติจากท่านอธิบดีกรมหม่อนไหม นายปราโมทย์ ยาใจ ให้แนวทางเกี่ยวกับนโยบายและภารกิจด้านหม่อนไหมไทยและการขับเคลื่อนนโยบายหม่อนไหมในตลาดต่างประเทศ



กรมหม่อนไหมเป็นหน่วยงานหนึ่งในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีภารกิจดูแลกิจการด้านหม่อนไหมของประเทศแบบครบวงจร ดำเนินการด้านหม่อนไหมตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ด้วยการบูรณาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ตั้งแต่ การวิจัยและพัฒนา เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

หม่อนไหม การผลิตพันธุ์หม่อนและไขไหมให้บริการแก่เกษตรกร เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรใช้พันธุ์หม่อนและไขไหมพันธุ์ดีมีคุณภาพ ในกระบวนการผลิต ส่งเสริมให้เกษตรกรมีการผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์หม่อนไหมให้มีคุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและสร้างโอกาสในการแข่งขัน สร้างความยั่งยืน ด้วยภารกิจในการอนุรักษ์พันธุ์และภูมิปัญญาด้านหม่อนไหม ตลอดถึงการแสวงหาช่องทางการตลาดและเชื่อมโยงสินค้าและผลิตภัณฑ์หม่อนไหมทั้งในประเทศและต่างประเทศ การสร้างโอกาสในการเจรจาธุรกิจ ระหว่างผู้ผลิตกับผู้ประกอบการ เพิ่มมูลค่าด้วยเศรษฐกิจดิจิทัลการประชาสัมพันธ์รณรงค์การใช้ผ้าไหมไทย ส่งเสริมและสนับสนุนการสร้างแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรด้านหม่อนไหม

ในปัจจุบัน การพัฒนาด้านหม่อนไหมมีความก้าวหน้าไปอย่างมาก ด้วยการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมภูมิปัญญา และความก้าวหน้าของเทคโนโลยีและนวัตกรรม ขานรับนโยบายโมเดลเศรษฐกิจใหม่ BCG Model ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางชีวภาพ มุ่งเน้นให้กระบวนการตลอดห่วงโซ่สินค้าหม่อนไหมมีผลผลิตและผลพลอยได้ที่สามารถขยาย Value Chain สินค้าออกไปได้หลากหลายชนิด ขยายจากผลผลิตขั้นต้น (รังไหม/หม่อนผลสด/แผ่นใยไหม) การแปรรูปขั้นต้น (เส้นไหม/ผ้าไหม/ซาไบหม่อน/ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหม่อนผลสด) เป็นการแปรรูปขั้นสูง (โปรตีนจากดักแด้และหนอนไหม Functional Food/สารสกัด เซริซินเพื่อใช้ทำเวชสำอาง/ไบหม่อนผงเพื่อเป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารสัตว์) โดยเฉพาะอย่างยิ่งโปรตีนจากแมลงที่ได้รับการยอมรับในภูมิภาคยุโรป ซึ่งเป็นโอกาสที่ดีที่กรมหม่อนไหมจะผลักดันให้สินค้าหม่อนไหมได้รับการพัฒนาตามมาตรฐานระดับสากล โดยตั้งเป้าเพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าหม่อนไหมให้มากขึ้นภายใน 5 ปี หลังได้รับผลกระทบจากสถานการณ์โควิด-19



เมื่อเดือนกรกฎาคม และกันยายน 2564 ที่ผ่านมา สปช. ยุโรป ด้วยการสนับสนุนของกรมหม่อนไหม ได้นำผลิตภัณฑ์จากหม่อนไหม ได้แก่ ขาไบหม่อนออร์แกนิก (มาตรฐานเกษตรอินทรีย์) เสื้อยืดผ้าไหมถัก และเวชสำอางหม่อนไหม ไปจัดแสดงในงานนิทรรศการเอมซิ่งไทยเฟสติวัล (Amazing Thai Festival) ณ เมือง Leuven และเมือง Laakdal ประเทศเบลเยียม ซึ่งถือเป็นงานแสดงสินค้าแรกที่ได้รับอนุญาตให้จัดภายหลังสถานการณ์โควิด-19 ในสหภาพยุโรปที่เริ่มดีขึ้น โดยมีผู้สนใจลงทะเบียนและเข้าร่วมงานกว่า 6,000 คน และ 8,000 คน ตามลำดับ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ผลิตภัณฑ์ขาไบหม่อน โดยการแปรรูปเป็นขาไบหม่อนออร์แกนิกที่ได้รับรองมาตรฐานออร์แกนิกจากประเทศไทย จำนวน 7 รสชาติ คือ ขาไบหม่อน ขาไบหม่อนมะตูม ขาไบหม่อนอัญชัน ขาไบหม่อนผสมดอกมะลิ ขาไบหม่อนกุหลาบ ขาไบหม่อนขิง ขาไบหม่อนต้มยำ ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล อาทิ GMP , HACCP และที่สำคัญยังได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) โดยสหพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ International Federation of Organic Agriculture Movements - IFOAM) ขาที่ได้รับความนิยมมาก ได้แก่ ขาไบหม่อนอัญชัน ที่มีสีส้มสวยงาม ขาไบหม่อนรสต้มยำที่มีความแปลกใหม่ ขาไบหม่อนผสมดอกมะลิ และขาไบหม่อนผสมขิง เนื่องจากมีกลิ่นหอมชวนรับประทานและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งมีผู้ให้ความสนใจชิมผลิตภัณฑ์ขาออร์แกนิกดังกล่าวตลอดงาน ส่วนใหญ่เป็นวัยทำงานและผู้สูงอายุ ที่ให้ความสนใจสอบถามรายละเอียดของสินค้านี้ดังกล่าว รวมทั้งแหล่งจำหน่ายในสหภาพยุโรปด้วย



ผลิตภัณฑ์จากไหมไทย เช่น เสื้อโปโลผ้าไหมถักและผ้าพันคอไหมไทยที่ผลิตจากเส้นไหม 100% ที่ใช้เทคนิคการถักด้วยเครื่องอุตสาหกรรมที่ได้รับตราคุณภาพพระราชทานซึ่งเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพผ้าไหมไทย และผลิตภัณฑ์เพื่อความงามจากหม่อนไหม อาทิ สบู่ไหม มาส์กหน้าที่ทำจากไหม หน้ากากกันฝุ่นที่ทำจากไหม แผ่นพพชัดหน้า-ขัดตัวที่มีส่วนผสมของไหม ซึ่งผลิตภัณฑ์ไหมไทยได้รับความสนใจอย่างมากจากกลุ่มนักศึกษาและวัยทำงาน โดยผู้เข้าร่วมงานให้ความสนใจนวัตกรรมการผลิตเสื้อโปโลผ้าไหมที่ทำให้ลักษณะของผ้าไหมแตกต่างไปจากเดิม รวมทั้งเทคโนโลยีการนำโปรตีนจากรังไหมมาทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อความงามที่หลากหลาย



ในปัจจุบันผู้บริโภคท้องถิ่นให้ความสนใจต่อผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารที่มาจากธรรมชาติ ปราศจากสารเคมี และสารเติมแต่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าชีวภาพ เกษตรอินทรีย์ รวมทั้งสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตามนโยบายยุโรปสีเขียว (European Green Deal) ของสหภาพยุโรป เทคโนโลยีนวัตกรรมการนำโปรตีนใหม่มาเป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์ความงามได้รับความสนใจจากผู้บริโภคในตลาดสหภาพยุโรป จึงเป็นโอกาสอันดีในการส่งเสริมสินค้าหม่อนไหมไทยให้เป็นที่รู้จักในตลาดสหภาพยุโรป

การเข้าร่วมการจัดงาน Amazing Thai Festival ทั้ง 2 ครั้งในเมือง Leuven และเมือง Laakdal ราชอาณาจักรเบลเยียม เมื่อเดือนกรกฎาคม และกันยายน 2564 ที่ผ่านมา ถือว่าได้รับผลตอบแทนที่ดีในการประชาสัมพันธ์สินค้าเกษตรไทยให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นทั้งคุณภาพ มาตรฐาน และรสชาติ และมีส่วนช่วยสนับสนุนผู้ประกอบการร้านค้าสินค้าเกษตรไทยในเบลเยียมได้อีกทางหนึ่ง

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไปตลาดสหภาพยุโรป



สหภาพยุโรป (EU) นำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์จากประเทศที่สามเฉลี่ยปีละ 1.2 ล้านตัน โดยเป็นปริมาณนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์มากที่สุด คือ ประมาณ 551,000 ตัน ในปี 2562 เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ นำเข้าจากไทย (ร้อยละ 42) บราซิล (ร้อยละ 25) และ ยูเครน (ร้อยละ 20) เนื้อสัตว์ที่นำเข้ารองลงมา คือ เนื้อสุกร เนื้อแกะ และเนื้อแพะ

EU มีกฎระเบียบควบคุมการผลิต การค้า และการนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่เข้มงวด เพื่อรับรองว่าสินค้าที่นำเข้ามีคุณภาพและมาตรฐาน ด้านสุขอนามัย ความปลอดภัยอาหาร มีสวัสดิภาพสัตว์ในระดับสูง เช่นเดียวกับสินค้าที่ผลิตใน EU ดังนั้น การนำเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์เข้าสู่ตลาด EU ต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบและเงื่อนไขต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1) กฎระเบียบสุขอนามัยและสุขภาพสัตว์

- Council Directive 2002/99/EC ข้อกำหนดด้านสุขภาพสัตว์ที่ควบคุมการผลิต การแปรรูป การจำหน่าย และการนำเสนอสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์สำหรับมนุษย์บริโภค

- Regulation (EC) No 178/2002 หลักการทั่วไปและเงื่อนไขทางกฎหมายอาหารการจัดตั้งหน่วยงานความปลอดภัยด้านอาหารแห่งสหภาพยุโรป และวิธีการทำงานที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร

- Regulation (EC) No 852/2004 ว่าด้วยสุขอนามัยอาหาร

- Regulation (EC) No 853/2004 กฎระเบียบสุขอนามัยเฉพาะสำหรับสินค้าที่มีแหล่งกำเนิดมาจากสัตว์

- Regulation (EU) 2017/625 หรือ Official Control Regulation ว่าด้วยการตรวจสอบและควบคุมการบังคับใช้กฎระเบียบอาหารและอาหารสัตว์ กฎระเบียบสุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ กฎระเบียบสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์อารักขาพืช

2) กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

- ประเทศที่สามที่ประสงค์ส่งออกต้องผ่านการรับรอง (authorised non-EU countries) โดยประเทศที่สามที่เป็นประเทศต้นทางต้องอยู่ในรายชื่อประเทศที่ได้รับการรับรองให้สามารถส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์มายังประเทศสมาชิก EU โดยหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจในประเทศต้นทาง (competent authority : CA) ต้องเป็นผู้ยื่นขอต่อคณะกรรมการการยุโรป ซึ่งประเทศที่ยื่นคำร้องต้องผ่านการตรวจสอบพิจารณาหลายด้าน อาทิ ความน่าเชื่อถือของหน่วยงานที่กำกับดูแลกฎหมายป้องกันและควบคุมโรคสัตว์ของประเทศนั้น สถานการณ์ด้านสุขอนามัย ความสม่ำเสมอและรวดเร็วในการแจ้งข้อมูลโรคติดต่อในสัตว์ต่อคณะกรรมการการยุโรปและองค์การโรคระบาดสัตว์ระหว่างประเทศ (OIE)

- โรงงานที่ผ่านการรับรอง (authorised establishments) โรงงานในประเทศต้นทาง เช่น โรงฆ่าสัตว์ โรงตัดแต่งเนื้อสัตว์ สถานที่เก็บรักษา โรงงานแปรรูป ต้องได้รับการตรวจสอบจากหน่วยงานที่ได้รับการรับรองและมอบหมายจาก EU จึงนำเสนอรายชื่อโรงงานที่ผ่านการตรวจสอบให้ EU รับรองอีกครั้ง จากนั้น จึงเข้าสู่กระบวนการผลิตทั้งระบบของแต่ละโรงงาน โดยการสุ่มตรวจ โรงงานใดที่ผ่านเกณฑ์ การตรวจสอบของ EU จะได้รับการประกาศชื่อใน Establishment List และสามารถส่งออกสินค้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไป EU ได้

- ใบรับรองสุขอนามัย (health certificate) การส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไป EU ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยหน่วยงานที่ EU ให้การยอมรับและแนบไปพร้อมกับสินค้าที่ส่งมาทุกครั้ง สำหรับประเทศไทย คือ กรมปศุสัตว์

- แผนเฝ้าระวังสารตกค้าง (residue monitoring plan) ประเทศต้นทางต้องมีแผนเฝ้าระวังสารตกค้างที่ผ่านการอนุมัติจากคณะกรรมการการยุโรป ซึ่งครอบคลุมการตรวจสารตกค้างจากยาฆ่าโรคสัตว์ ยาฆ่าแมลง สารโลหะหนักและการปนเปื้อนอื่นๆ ในสัตว์ที่มีชีวิตและผลิตภัณฑ์จากสัตว์

- การส่งเนื้อวัว เนื้อแกะและเนื้อแพะไป EU ต้องสอดคล้องกับกฎระเบียบ Regulation No 999/2001 ว่าด้วยการป้องกัน ควบคุม และกำจัด โรคสมองฝ่อ (TSE) รวมทั้งประเทศต้นทางต้องแจ้งสถานการณ์ความเสี่ยงจากโรควัวบ้า (BSE-risk status) ในประเทศหรือภูมิภาคให้ทราบ

- สวัสดิภาพสัตว์ในขั้นตอนการฆ่า กฎระเบียบ Regulation No 1099/2009 ว่าด้วยการควบคุมการฆ่าสัตว์ มีเป้าหมาย คือ ลดความเจ็บปวดของสัตว์โดยใช้วิธีการฆ่าสัตว์ที่ได้รับการอนุมัติกฎระเบียบนี้ยังครอบคลุมโรงฆ่าสัตว์ในประเทศที่สามที่ต้องการส่งออกเนื้อสัตว์มาจำหน่ายใน EU ซึ่งต้องปฏิบัติตามมาตรฐานที่เท่าเทียมกัน

3) การตรวจสอบที่ด่านนำเข้า และการตรวจสอบย้อนกลับ

เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่ส่งมา EU ต้องผ่านขั้นตอนตรวจสอบ Veterinary checks ณ ด่านนำเข้าของประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป (EU Border Inspection Post : BIP) โดยเจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบเอกสาร (documentary check) ตรวจสอบว่าสินค้าถูกต้องตรงกับเอกสารรับรองหรือไม่ (identity check) และอาจมีการสุ่มตรวจสอบด้านกายภาพ (physical check) โดยขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของสินค้าหรือจากประเทศต้นทาง หากสินค้าที่ส่งมาไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบ EU จะถูกทำลายหรือส่งคืน

สหภาพยุโรปใช้ระบบ TRACE (Trade Control and Expert System) ในการตรวจสอบย้อนกลับ โดยจัดเก็บข้อมูลเส้นทางการเดินทางของสินค้า และเอกสารรับรองต่างๆ ไว้ในระบบคอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงข้อมูลเข้าสู่ศูนย์กลาง ทำให้คู่ค้าหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าเกี่ยวกับสินค้าได้ง่ายขึ้น การทำงานด้านเอกสารสะดวกรวดเร็วและช่วยให้การตอบสนองต่อเหตุการณ์ที่เป็นภัยเสี่ยงต่อสุขภาพทำได้อย่างรวดเร็ว

4) เงื่อนไขการนำเข้าเพิ่มเติมสำหรับเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก

ประเทศต้นทางต้องมีแผนเฝ้าระวังสารตกค้างเพื่อยืนยันว่าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่ส่งมา EU ปราศจากหรือมีปริมาณสารตกค้างจากยาฆ่าเชื้อโรคสัตว์ ยาฆ่าแมลงหรือการปนเปื้อนอื่นๆ ไม่เกินค่าสูงสุดที่ EU กำหนดไว้ โดยต้องส่งแผนเฝ้าระวังให้คณะกรรมการยุโรปพิจารณาเป็นประจำทุกปี หากแผนไม่ผ่านการอนุมัติ สินค้าก็ไม่สามารถส่งออกได้ EU แม้จะปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์แล้วก็ตาม นอกจากนี้ ประเทศต้นทางต้องมีแนวทางการควบคุมเชื้อ Salmonella ในเนื้อสัตว์ปีกในระดับที่เท่าเทียมกับข้อกำหนดของ EU โดยประเทศต้นทางต้องส่งแนวทางดังกล่าวให้คณะกรรมการยุโรปพิจารณาเห็นชอบ

5) มาตรฐานทางการตลาดสำหรับเนื้อสัตว์ปีก

แม้ว่าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกได้ผ่านขั้นตอนการตรวจสอบที่ด่านนำเข้าของประเทศสมาชิกฯ เรียบร้อยแล้ว แต่การวางจำหน่ายในตลาด EU จะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานทางการตลาด ดังนี้

5.1 สภาพของเนื้อสัตว์ปีก แบ่งเป็น เนื้อสัตว์ปีกสด (ต้องเก็บในอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า -2°C และไม่เกิน +4°C) เนื้อสัตว์ปีกแช่แข็ง (ต้องแช่แข็งโดยเร็วที่สุด และเก็บไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน -12°C) และเนื้อสัตว์ปีกที่แช่แข็งอย่างรวดเร็ว (ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิไม่เกิน -18°C)

5.2 การแบ่งเกณฑ์ EU จัดแบ่งเนื้อสัตว์ปีกเป็นเกรด A และเกรด B โดยขึ้นอยู่กับรูปแบบและลักษณะซาก/การตัดชิ้นเนื้อ สำหรับเกรด A จะถูกแบ่งย่อยออกเป็น เกรด A1 และเกรด A2 โดยใช้เกณฑ์จากลักษณะเนื้อที่ไม่เสียหาย สะอาด ปราศจากกลิ่น คราบเลือดหรือรอยชำ เป็นต้น

5.3 ฉลาก ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ปีกที่บรรจุเสร็จ (pre-packaged) ต้องแสดงข้อมูลบนฉลากเกี่ยวกับเกรดสินค้า สภาพของเนื้อสัตว์ปีก เลขทะเบียนของโรงฆ่าสัตว์/โรงงานตัดแต่งชิ้นเนื้อ ประเทศแหล่งกำเนิด น้ำหนัก ราคาต่อน้ำหนัก วันที่ควรบริโภคก่อน ชื่อของชิ้นส่วนและชนิดสัตว์ปีก โดยแสดงในภาษาราชการของ EU อย่างน้อย 1 ภาษา และภาษาที่ผู้ซื้อในประเทศที่วางจำหน่ายเนื้อสัตว์ปีกเข้าใจได้ง่าย

5.4 เงื่อนไขการตลาดพิเศษ EU อนุญาตให้แสดงข้อมูลรูปแบบการทำฟาร์มทางเลือกบนฉลาก เช่น เนื้อสัตว์ปีกที่มาจากฟาร์มเลี้ยงด้วยข้าวโพด เลี้ยงแบบไม่ขังกรงหรือจากฟาร์มเกษตรอินทรีย์

5.5 ปริมาณน้ำ ใก้ทั้งตัว และเนื้อสัตว์ปีกแบบสด/แช่แข็ง/แช่แข็งอย่างรวดเร็วสามารถวางจำหน่ายใน EU ได้หากปริมาณน้ำในเนื้อสัตว์ปีกไม่เกินจากค่าทางเทคนิคที่กฎระเบียบกำหนดไว้

อย่างไรก็ตาม กฎระเบียบ EU กำหนดให้เนื้อวัวที่วางจำหน่ายใน EU ต้องแสดงข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิด (country of origin labelling) มาตั้งแต่ปี 2543 เป็นต้นมา ต่อมาปี 2556 EU ได้กำหนดให้เนื้อสัตว์ปีก 4 รายการ ได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อแกะ เนื้อแพะ เนื้อสัตว์ปีก ทั้งแบบสด/แช่เย็น/แช่แข็งต้องติดฉลากแหล่งที่มา โดยแสดงข้อมูลประเทศที่เพาะเลี้ยง (reared in) ประเทศที่ฆ่าสัตว์ (slaughtered in) และเลขรหัสการผลิต (batch code) ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ ต้องแสดงไว้บนฉลากอย่างชัดเจน เข้าใจง่ายและแสดงด้วยภาษาราชการของประเทศสมาชิกที่วางจำหน่ายเนื้อสัตว์นั้น

6) มาตรฐานความยั่งยืน (มาตรฐานโดยสมัครใจ)

นอกจากกฎระเบียบและเงื่อนไขต่างๆ ข้างต้นที่ผู้ประกอบการและประเทศต้นทางที่ต้องการส่งออกเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์มา EU ต้องปฏิบัติตามแล้ว เพื่อรับรองคุณภาพ ความปลอดภัย การผลิตที่ยั่งยืน และคำนึงถึงสวัสดิภาพสัตว์ ผู้ประกอบการบางรายจึงมีการติดฉลากอาหารเพื่อแสดงความยั่งยืนด้านต่าง ๆ โดยที่พบในเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ที่วางจำหน่ายในตลาด EU ได้แก่

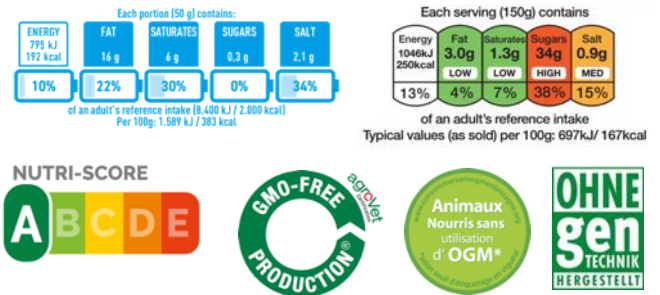
6.1 มาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ เช่น เครื่องหมายรับรอง Better Leven (Better Life Label) โดยสมาคมคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ในเนเธอร์แลนด์, Für Mehr Tierschutz โดยสมาคมส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ในเยอรมนี, RSPCA Assured โดยสมาคมป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ในสหราชอาณาจักร, Tierschutz Kontrolliert โดยองค์กรสวัสดิภาพสัตว์ Four Paws ในออสเตรีย, Initiative Tierwohl ที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนในเยอรมนี, Etiquette bien-être animal ที่ริเริ่มโดยผู้ค้าปลีกรายใหญ่ Casino ร่วมกับสมาคมคุ้มครองสัตว์ในฝรั่งเศส



6.2 มาตรฐานความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม และมาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ เช่น ฉลากวัดระดับ Carbon footprint ที่พัฒนาโดยองค์กร Carbon trust ในสหราชอาณาจักร, ฉลาก Eco-score ที่ร้านค้าปลีก Colruyt นำมาใช้แสดงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม, ฉลากรูปใบไม้ของ EU และตรา Soil Association สำหรับรับรองสินค้าเกษตรอินทรีย์



6.3 มาตรฐานความยั่งยืนด้านสุขภาพ เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยอาหาร การแสดงข้อมูลโภชนาการหรือบ่งบอกว่าไม่ใช่ อาหารสัตว์ที่ผ่านการตัดแปรพันธุกรรม เช่น ฉลากแสดงข้อมูลสารอาหารแบบเฉพาะเจาะจง (ฉลาก nutrinform ที่ใช้ในอิตาลี, ฉลากสีไฟจราจรที่ใช้ในสหราชอาณาจักร), ฉลากแสดงข้อมูลโภชนาการแบบสรุปผลชี้วัด (ฉลาก nutri-score ที่ใช้ในฝรั่งเศส), ฉลาก non-GMO ใช้กับเนื้อสัตว์ที่มาจากเลี้ยงด้วยอาหารสัตว์ปลอด GMO เป็นต้น



ภาคปศุสัตว์นอกจากจะมีบทบาทในการเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหารและสร้างความเติบโตทางเศรษฐกิจแล้ว ในอนาคตภาคปศุสัตว์จะมีบทบาทเพิ่มขึ้นในการเปลี่ยนระบบอาหารของ EU ไปสู่ทิศทางที่ยั่งยืนต่อสิ่งแวดล้อม สภาพภูมิอากาศ สุขภาพและสวัสดิภาพสัตว์ โดยการผลิตเนื้อสัตว์ไม่ว่าใน EU หรือประเทศที่สามก็ตามต้องให้ความสำคัญกับการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เพิ่มการหมุนเวียน (circularity) ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก รวมไปถึงการใช้อาหารสัตว์ที่ยั่งยืน ไม่ใช่พืชอาหารสัตว์ที่มาจาก การตัดแปรพันธุกรรม การผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยต่อสุขภาพคนและสัตว์ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น

ประเทศไทยในฐานะผู้ส่งออกเนื้อไก่รายใหญ่ไปตลาดสหภาพยุโรป โดยเฉพาะไก่แปรรูป ต้องรักษาคุณภาพและมาตรฐานการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้นำเข้า EU และเพิ่มความแข็งแกร่งของมาตรการป้องกันและเฝ้าระวังโรคติดต่อในสัตว์ (ใช้หวัดนก) ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้ EU ใช้เป็นข้อกีดกันการนำเข้าจากเนื้อสัตว์ปีกจากไทย ในขณะเดียวกันไทยควรมีนโยบายสนับสนุนการปรับปรุงฟาร์มให้ทันสมัย พัฒนาการจัดการฟาร์มให้ดีขึ้น ตลอดจนส่งเสริมการนำนวัตกรรมหรือเทคโนโลยีเข้ามาใช้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

เอกสารอ้างอิง :

- https://ec.europa.eu/food/animals/animals-products-trade-imports/meat-products_en
- https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-06/ia_trade_import-cond-meat_en.pdf
- https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-06/ia_trade_facsheet_poultry-and-products.pdf

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออก สินค้าประมงและสัตว์น้ำไปตลาดสหภาพยุโรป



สหภาพยุโรป (EU) เป็นตลาดนำเข้าสินค้าประมงและสัตว์น้ำใหญ่เป็นอันดับ 2 ของโลก รองจากสหรัฐอเมริกา ในปี 2563 EU นำเข้าสินค้าประมงและสัตว์น้ำจากประเทศที่สามรวม 19,800 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยร้อยละ 73 นำเข้าจากประเทศกำลังพัฒนา ประเทศสมาชิกที่เป็นผู้นำเข้าที่สำคัญ ได้แก่ เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี เบลเยียม เพราะมีท่าเรือที่เป็นจุดเชื่อมต่อไปยังประเทศต่าง ๆ ในยุโรป จึงกลายเป็นศูนย์กลางของสินค้าประมง ทั้งนี้ การนำเข้าสินค้าประมงและสัตว์น้ำมาตลาด EU มีกฎระเบียบและแนวทางที่ต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

1) กฎระเบียบทั่วไป

1.1 ประเทศและสถานประกอบการต้องผ่านการรับรอง ประเทศต้นทางจะต้องยื่นคำร้องขอขึ้นบัญชีรายชื่อประเทศที่มีสิทธิ์ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่เกี่ยวข้องมาตลาด EU (List of approved countries) โดยมีหน่วยงานของรัฐ (competent authority : CA) ทำหน้าที่ตรวจสอบการทำประมงและการผลิตสัตว์น้ำของประเทศต้นทางว่ามีความสอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขอนามัยและสาธารณสุขของ EU (สำหรับประเทศไทย มีกรมประมง เป็นหน่วยงาน CA กำกับดูแลสินค้าสัตว์น้ำที่จะส่งออก) นอกจากนี้ CA ยังทำหน้าที่ตรวจสอบรับรองสถานประกอบการต่างๆ (เช่น โรงงานแปรรูป โรงแช่แข็ง สถานที่เก็บรักษา) และขอขึ้นบัญชีรายชื่อโรงงานที่มีสิทธิ์ส่งออก ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไป EU

1.2 ปริมาณสารพิษตกค้างไม่เกินค่าสูงสุดที่กำหนดไว้ (MRLs) EU มีกฎระเบียบที่เข้มงวดและเกี่ยวกับการควบคุมปริมาณสารพิษตกค้างในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ได้แก่

- Regulation (EC) No 470/2009 กำหนดค่า MRLs ของยาฆ่าโรคในสัตว์ที่ใช้เป็นอาหาร เช่น ยาปฏิชีวนะ

- Regulation (EC) No 396/2005 กำหนดค่า MRLs ของยาฆ่าแมลง ในผลิตภัณฑ์อาหารและอาหารสัตว์ที่มาจากพืชและสัตว์

- Regulation (EC) No 1881/2006 กำหนดค่า MRLs ที่ปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม เช่น สารปรอท

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งมาตลาด EU ต้องพิสูจน์ได้ว่ามีปริมาณสารพิษตกค้างสูงสุดไม่เกินค่าที่กฎระเบียบ EU กำหนดไว้ และมี “ใบรับรองสุขอนามัย (health certificate)” ที่ออกให้โดย CA ของประเทศต้นทางประกอบการนำเข้า ทุกครั้ง นอกจากนี้ CA ยังมีหน้าที่พัฒนาแผนเฝ้าระวังสารตกค้างของประเทศ (residue monitoring plan) ที่ครอบคลุมการตรวจสอบสารตกค้างจากยาฆ่าโรคสัตว์ ยาฆ่าแมลง สารโลหะหนัก และการปนเปื้อนอื่นๆ ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ และส่งแผนเฝ้าระวังนี้ให้คณะกรรมการการยุโรปพิจารณาอนุมัติทุกปี หากแผนเฝ้าระวังผ่านการอนุมัติประเทศต้นทางจึงมีสิทธิ์ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมาตลาด EU

1.3 ฉลาก กฎระเบียบ Regulation (EU) No 1169/2011 และ Regulation (EU) No 1379/2013 ระบุรายละเอียดการแสดงผลฉลากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ แบ่งเป็น

- การแสดงผลข้อมูลแบบบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปและที่แปรรูปแล้ว โดยฉลากสินค้าต้องแสดงผลต่อไปนี้ให้ผู้บริโภคทราบ ได้แก่ ชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์, วิธีการผลิต (จากการจับ/จากการจับในน้ำจืด/จากการเพาะเลี้ยง), แหล่งที่มา (พื้นที่จับสัตว์น้ำ/ประเทศหรือแหล่งน้ำ/ประเทศผู้ผลิต), เครื่องมือทำประมงสำหรับสัตว์น้ำที่จับจากธรรมชาติ, ระบุคำว่า “defrosted” หากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว, วันที่ควรบริโภคก่อนหรือวันหมดอายุ (best before or use by date) และสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (allergen)

สำหรับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่บรรจุเสร็จ (pre-packed) ต้องแสดงข้อมูลเพิ่มเติมบนฉลาก คือ รายการส่วนประกอบ, ปริมาณส่วนประกอบ, น้ำหนักสุทธิ, วิธีเก็บรักษาและการบริโภค, ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร, ประเทศแหล่งผลิต/แหล่งที่มาของสินค้า, ข้อแนะนำการบริโภค, ข้อมูลทางโภชนาการ, หากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อโดยใช้ก๊าซให้ระบุคำว่า “packed in a protective atmosphere”, วันที่แช่แข็งครั้งแรก (ใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปเท่านั้น), ปริมาณน้ำที่เติมลงไป, โปรตีนที่เติมลงไปที่มาจากสัตว์หลายชนิด, ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่สร้างขึ้นจากชิ้นส่วนต่างๆ และส่วนประกอบอื่นๆ (formed fish), เครื่องหมายผลิตภัณฑ์ (identification mark) โดยแสดงชื่อประเทศและหมายเลขโรงงานที่ได้รับการรับรอง

ดูรายละเอียดการติดฉลากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของสหภาพยุโรปได้ใน http://e-book.acfs.go.th/Book_view/199

1.4 ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการทำประมงที่ถูกกฎหมาย กฎระเบียบว่าด้วยการป้องกันต่อต้าน และจัดการทำประมงที่ผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม (IUU fishing regulation) ของ EU มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2553 เป็นต้นมา โดยผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่จับจากธรรมชาติ ต้องมี “ใบรับรองการจับสัตว์น้ำ (catch certificate)” สำหรับการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ เพื่อพิสูจน์ว่าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำนั้นมาจากการจับโดยเรือประมงที่ได้รับอนุญาต และมาจากการทำประมงโดยชอบด้วยกฎหมาย

1.5 ระบบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้าด้วยตัวเองของผู้ส่งออก ระบบ Registerd Exporter System (REX) เป็นระบบฐานข้อมูลของ EU เพื่อให้ผู้ที่ต้องการส่งออกสินค้ามา EU สามารถลงทะเบียนรับรองถิ่นกำเนิดสินค้าด้วยตนเอง และได้รับสิทธิประโยชน์ในการลดหย่อนหรือยกเว้นภาษีนำเข้าภายใต้โครงการ GSP, GSP+, EBA ของ EU

1.6 การตรวจสอบที่ด่านนำเข้า เมื่อมีสินค้าส่งมา EU จะถูกตรวจสอบที่ด่านนำเข้าของประเทศสมาชิกฯ (Border Inspection Post : BIP) โดยเจ้าหน้าที่จะตรวจสอบเอกสาร (documentary check) และ ตรวจสอบว่าสินค้าถูกต้องตรงกับเอกสารรับรอง (identity check) ทุกครั้งที่ส่งสินค้าเข้ามา ส่วนการสุ่มตรวจสอบด้านกายภาพ (physical check) จะขึ้นอยู่กับความเสี่ยงของสินค้าหรือผลจากการตรวจสอบครั้งก่อนหน้า โดย ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ไม่สอดคล้องกับกฎระเบียบ EU ต้องถูกทำลายหรือส่งกลับคืนภายใน 60 วัน

2) เงื่อนไขอื่นๆ ที่กำหนดขึ้นตามข้อเรียกร้องของผู้รับซื้อใน EU

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ส่งมา EU นอกจากต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบทั่วไปที่ควบคุมคุณภาพ สุขอนามัย และความปลอดภัยของอาหารแล้ว ผู้รับซื้อหรือผู้นำเข้ารายใหญ่ใน EU (ซูเปอร์มาร์เก็ต ผู้ให้บริการร้านอาหาร ตลาดค้าส่ง) อาจเรียกร้องให้มีการรับรองมาตรฐานด้านอื่นๆ เพิ่มเติมได้แก่

2.1 มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร ผู้รับซื้อหรือผู้นำเข้าใน EU มักเรียกร้องให้โรงงานในประเทศที่สามต้องผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยอาหารจากหน่วยงานตรวจประเมินภายนอก (third-party) เช่น มาตรฐาน BRC (British Retail Consortium) โดยสมาคมผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร มาตรฐาน IFS (International Featured Standards) สำหรับการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย ต่อผู้บริโภค และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับโลก GFSI (Global Food Safety Initiative)

2.2 มาตรฐานความรับผิดชอบต่อสังคม เกี่ยวข้องกับสิทธิแรงงาน สุขภาพ และรายได้ของแรงงานหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทาน มาตรฐานความรับผิดชอบต่อสังคมซึ่งเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางใน EU เช่น มาตรฐาน SA 8000 (Social Accountability 8000) และมาตรฐาน BSCI (Business Social Compliance Initiative)

2.3 มาตรฐานความยั่งยืนของสัตว์น้ำ เช่น เครื่องหมาย MSC (Marine Stewardship Council) รับรองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการทำประมงอย่างยั่งยืน เครื่องหมาย ASC (Aquaculture Stewardship Council) รับรองการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างยั่งยืน ตรารับรอง Friend of the Sea มาตรฐาน GLOBALG.A.P. (Best Aquaculture Practice) และมาตรฐาน GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) โดยองค์กรสากลด้านมาตรฐานความยั่งยืนของอาหารทะเล

3) เงื่อนไขสำหรับตลาดเฉพาะกลุ่ม

ตลาดค้าปลีกระดับบนใน EU เริ่มนำเทคโนโลยีบล็อกเชน (blockchain) มาใช้ เพื่อพัฒนาการตรวจสอบย้อนกลับให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ทำให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคสามารถรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้าได้ตั้งแต่แหล่งที่มาของอาหารสัตว์น้ำ ไปจนถึงชื่อฟาร์มหรือชาวประมงที่เป็นผู้จับปลา การตรวจสอบย้อนกลับมีบทบาทความสำคัญต่ออุตสาหกรรมสัตว์น้ำมากขึ้น เพราะช่วยขจัดปัญหาการปลอมแปลงอาหาร การติดฉลากที่ไม่ถูกต้อง และลดความเสี่ยงในการรับซื้อสัตว์น้ำจากการทำประมงที่ผิดกฎหมาย

นอกจากนี้ การตรวจสอบย้อนกลับยังช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของภาคธุรกิจ ซึ่งมีการดำเนินงานที่โปร่งใส และทำให้ผู้ผลิตได้รับผลตอบแทนเพิ่มขึ้น เช่น การตรวจสอบย้อนกลับที่แสดงว่าฟาร์มใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์จากแหล่งผลิตที่ยั่งยืน (ปลาปนและน้ำมันปลาจากการทำประมงอย่างยั่งยืน) หรือใช้อาหารสัตว์ที่ไม่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศ (โปรตีนอาหารสัตว์น้ำที่ผลิตจากสาหร่ายหรือแมลง)



4) ตลาดสัตว์น้ำอินทรีย์

สำหรับตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอินทรีย์ใน EU ยังเป็นตลาดเฉพาะกลุ่ม (niche market) โดยมีสหราชอาณาจักรและเยอรมนีเป็นตลาดหลัก การที่ตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอินทรีย์ใน EU คงที่ ส่วนหนึ่งเป็นเพราะมีอุปทานจำกัด เนื่องจากกฎระเบียบ EU อนุญาตให้สินค้าสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงเท่านั้นที่สามารถรับรองว่าเป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์ และต้องเป็นสายพันธุ์พื้นเมืองในแหล่งผลิต เช่น ปลาแซลมอนอินทรีย์จากฟาร์มเพาะเลี้ยงในนอร์เวย์ ไอร์แลนด์ และสกอตแลนด์ กุ้งกุลาดำอินทรีย์จากฟาร์มในแอฟริกาหรือเอเชีย และกุ้งขาวแปซิฟิกจากฟาร์มในอเมริกาใต้เท่านั้น

แม้ EU มีกฎระเบียบรับรองผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอินทรีย์ที่เข้มงวด แต่ผู้ประกอบการที่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด และผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ (เช่น ได้รับตรารับรองรูปใบไม้บนพื้นเขียวของ EU เครื่องหมายรับรอง AB ในฝรั่งเศส หรือตรารับรอง Naturland ในเยอรมนี) ก็มีโอกาสจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำอินทรีย์ให้แก่ผู้บริโภคในตลาดยุโรปที่มีกำลังซื้อสูง และสามารถตั้งราคาเพิ่มขึ้นร้อยละ 15 ถึงร้อยละ 40 เทียบกับสินค้าสัตว์น้ำจากระบบผลิตทั่วไป



EU เป็นตลาดสินค้าประมงและสัตว์น้ำขนาดใหญ่ เพราะมีผู้บริโภคมากกว่า 400 ล้านคน และเป็นตลาดที่มีกำลังซื้อสูง อีกทั้งการบริโภคสัตว์น้ำยังดีต่อสุขภาพ ซึ่งตรงกับนโยบายอาหาร EU ที่มุ่งส่งเสริมด้านโภชนาการและสุขภาพ อย่างไรก็ตาม EU มีความสามารถในการพึ่งพาตัวเองด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ (self-sufficiency rate) ไม่ถึงร้อยละ 45 อุปทานที่ผลิตได้ใน EU ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ โดยจากข้อมูลใน ปี 2562 EU ขาดดุลการค้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสูงถึง 21,000 ล้านยูโร ขาดดุลเพิ่มขึ้นร้อยละ 33 เทียบกับปีก่อนหน้า

การส่งผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปตลาด EU นอกจากต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบที่ควบคุมมาตรฐาน คุณภาพ ความปลอดภัยและสุขอนามัยของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตลอดห่วงโซ่อุปทานแล้ว ผู้รับซื้อและผู้บริโภคในยุโรปยังมุ่งหวังให้สินค้ามาจากการทำประมงหรือการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ยั่งยืนไม่ส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศ คำนึงถึงสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการรับรองมาตรฐานความยั่งยืน MSC และ ASC ใน EU กำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว และขยายตัวจากร้านค้าปลีกไปสู่ภาคการให้บริการอาหารต่าง ๆ (เช่น ร้านอาหาร โรงเรียน โรงพยาบาล)

แต่สิ่งสำคัญ คือ ผู้ผลิตและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำควรนำเทคโนโลยีตรวจสอบย้อนกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการสื่อสารข้อมูลระหว่างผู้ผลิตไปถึงผู้บริโภค เพื่อยืนยันว่าสินค้ามาจากระบวนการผลิตที่ยั่งยืนอย่างแท้จริง รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่หลากหลายและสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป เพราะวิกฤติการณ์ COVID-19 แพร่ระบาด ให้ผู้บริโภคหันมาทำอาหารทานที่บ้านมากขึ้น ซึ่งอาหารที่ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันต้านทาน ปรงแต่ง่าย พร้อมรับประทาน รวมถึงอาหารใช้วัตถุดิบที่มีความปลอดภัยต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ซึ่งนับเป็นโอกาสของไทยในการขยายการส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำรูปแบบใหม่ไปยังตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าการค้าให้สูงขึ้น



ที่มาข้อมูล : จากบทความ “What requirements must fish and seafood comply with to be allowed on the European market?” โดยหน่วยงานส่งเสริมการนำเข้าจากประเทศกำลังพัฒนา (CBI) ของกระทรวงต่างประเทศนอร์เวย์