

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขการส่งออกเนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ไปตลาดสหภาพยุโรป



สหภาพยุโรป (EU) ไม่รวมสหราชอาณาจักรเข้าเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์จากประเทศที่สามเฉลี่ยปีละ 1.2 ล้านตัน โดยเป็นปริมาณนำเข้าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์มากที่สุด คือ ประมาณ 510,000 ตัน ในปี 2563 เนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่ นำเข้าจากบราซิล (ร้อยละ 44.6) ไทย (ร้อยละ 25.7) และ ยูเครน (ร้อยละ 21) เนื้อสัตว์ที่นำเข้รลงมา 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 กฎระเบียบสุขอนามัยพืชและผลิตภัณฑ์

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 ซึ่งครอบคลุมการตรวจสอบสารตกค้างจากยารักษาโรคสัตว์ 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 โดยจัดเก็บข้อมูลเส้นทางการเดินทางของสินค้าและเอกสารรับรองต่างๆ ไว้ในระบบคอมพิวเตอร์ที่เชื่อมโยงข้อมูลเข้าสู่ศูนย์กลาง ทำให้คู่ค้าหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถเข้าถึงข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าเกี่ยวกับสินค้าได้ง่ายขึ้น การทำงานด้านเอกสารสะดวกรวดเร็วและช่วยให้การตอบสนองต่อเหตุการณ์ที่เป็นภัยเสี่ยงต่อสุขภาพทำได้อย่างรวดเร็ว

4) เงื่อนไขการนำเข้าเพิ่มเติมสำหรับเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีก

ประเทศต้นทางต้องมีแผนเฝ้าระวังสารตกค้างเพื่อยืนยันว่าเนื้อสัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์สัตว์ปีกที่ส่งมา EU ปราศจากหรือมีปริมาณสารตกค้างจากยาฆ่าเชื้อโรคสัตว์ ยาฆ่าแมลงหรือการปนเปื้อนอื่นๆ ไม่เกินค่าสูงสุดที่ EU กำหนดไว้ โดยต้องส่งแผนเฝ้าระวังให้คณะกรรมการการยุโรปพิจารณาเป็นประจำทุกปี หากแผนไม่ผ่านการอนุมัติ สินค้าก็ไม่สามารถส่งออกได้ EU แม้จะปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านสุขอนามัยและสวัสดิภาพสัตว์แล้วก็ตาม นอกจากนี้ ประเทศต้นทางต้องมีแนวทางการควบคุมเชื้อ Salmonella ในเนื้อสัตว์ปีกในระดับที่เท่าเทียมกับข้อกำหนดของ EU โดยประเทศต้นทางต้องส่งแนวทางดังกล่าวให้คณะกรรมการการยุโรปพิจารณาเห็นชอบ

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 เนื้อสัตว์ปีกที่มาจากเลี้ยงด้วยข้าวโพด 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)

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

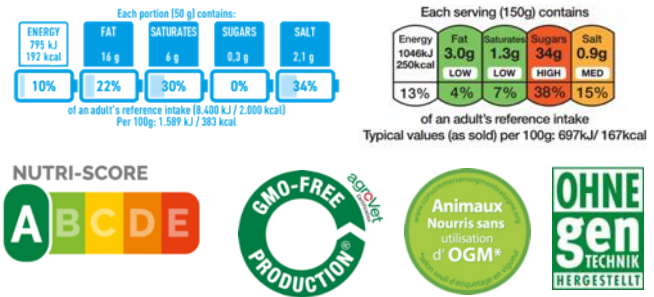
6.1 มาตรฐานสวัสดิภาพสัตว์ เช่น เครื่องหมายรับรอง Better Leven (Better Life Label) โดยสมาคมคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ในเนเธอร์แลนด์, Für Mehr Tierschutz โดยสมาคมส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ในเยอรมนี, RSPCA Assured โดยสมาคมป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ในสหราชอาณาจักร, Tierschutz Kontrolliert โดยองค์กรสวัสดิภาพสัตว์ Four 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, ฉลากสีโพรงจางที่ใช้ในสหราชอาณาจักร), 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