

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

สหภาพยุโรปเตรียมขยายการใช้กฎระเบียบ การติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดอาหาร (Country of Origin Labelling หรือ COOL)



ตั้งแต่ปี 2543 เป็นต้นมา สหภาพยุโรปบังคับให้อาหารหลายรายการต้องติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดหรือ Country of Origin Labelling (COOL) ได้แก่ เนื้อวัว (Regulation 1760/2000 และ Regulation 1825/2000) น้ำมันมะกอก (Regulation 1019/2002) น้ำผึ้ง (Directive 2011/200/EC) ผักและผลไม้ (Regulation 543/2011) และสินค้าประมงและสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง (Regulation 1379/2013)

ต่อมาในปี 2556 สหภาพยุโรปออกกฎระเบียบบังคับให้เนื้อสัตว์อีก 4 รายการที่จะต้องติดฉลากแสดงแหล่งที่มา (Regulation 1337/2013) ได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อแกะ เนื้อแพะ และเนื้อสัตว์ปีก (สด แช่เย็น และแช่แข็ง) โดยจะต้องแสดงข้อมูลเกี่ยวกับประเทศที่เพาะเลี้ยง (reared in) ประเทศที่ฆ่าสัตว์ (slaughtered in) และเลขรหัสการผลิต (batch code) โดยการติดฉลากแสดงแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์เป็นส่วนหนึ่งของกฎระเบียบการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค (Food Information to Consumers regulation : FIC regulation) เพื่อประโยชน์ต่อการตัดสินใจในการเลือกซื้ออาหาร

สำหรับอาหารกลุ่มอื่น ๆ เช่น นม นมที่ใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์นม เนื้อสัตว์อื่น ๆ อาหารที่ยังไม่แปรรูป อาหารที่มีส่วนประกอบเพียงชนิดเดียว ส่วนผสมในอาหารที่เกินกว่าร้อยละ 50 ฯลฯ การติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดยังเป็นมาตรการสมัครใจ (voluntary)

การติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดอาหาร (COOL) มีส่วนเชื่อมโยงกับคุณภาพ ความปลอดภัย ชื่อเสียง และลักษณะเฉพาะของอาหาร การติดฉลาก COOL ยังถูกนำมาใช้จูงใจให้ผู้บริโภคหันมาเลือกซื้ออาหารท้องถิ่น และสนับสนุนผู้ผลิตในประเทศ

อย่างไรก็ดี การบังคับติดฉลาก COOL ที่มากเกินไปจนความจำเป็น อาจทำให้ผู้ประกอบการมีต้นทุนเพิ่ม และขาดความยืดหยุ่นในการผลิต ส่งผลต่อราคาอาหาร รวมทั้งนำไปสู่ปัญหาการกีดกันทางการค้า จนทำให้การค้าระหว่างประเทศถูกบิดเบือน



ล่าสุดสหภาพยุโรปต้องการขยายการใช้กฎระเบียบการติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดเพิ่มเติม โดยเมื่อวันที่ 4 มกราคม 2561 ที่ผ่านมา คณะกรรมาธิการยุโรปเสนอ “ร่างกฎระเบียบว่าด้วยการแสดงประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของส่วนประกอบหลักในอาหารที่แตกต่างไปจากแหล่งผลิตอาหาร (draft implementing regulation on the rules of indicating the country of origin or place of provenance of the primary ingredient of food where different to that given for that food)” เพื่อหลีกเลี่ยงการให้ข้อมูลที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด โดยกำหนดให้ส่วนประกอบหลักในอาหาร (primary ingredient) ที่มีแหล่งกำเนิดต่างไปจากอาหารดังกล่าวจะต้องแสดงข้อมูลประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาเพื่อให้ผู้บริโภคทราบ เช่น ลาซาญ่าที่ผลิตในเบลเยียม โดยใช้เนื้อวัวจากประเทศอื่น จะต้องแสดงข้อมูลว่าเป็นเนื้อวัวจากประเทศใด โดยระบุข้อความว่า

- “EU” “non-EU” หรือ “EU and non-EU”
- “(ชื่อส่วนประกอบหลัก) มาจาก/ ไม่ได้มาจาก (ชื่อประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของอาหาร)” หรืออาจใช้คำว่า
- ชื่อประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หรือชื่อประเทศที่สาม
- ชื่อภูมิภาคหรือพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป หรือในประเทศที่สามที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้
- ชื่อแหล่งทำการประมง ทะเลหรือแหล่งน้ำตามระบบ FAO หรือตามที่กฎหมายระหว่างประเทศบัญญัติไว้ หรือที่ผู้บริโภคทั่วไปสามารถเข้าใจได้

ร่างกฎหมายดังกล่าวยังชี้แจงรายละเอียดวิธีแสดงฉลาก เช่น ขนาดของตัวอักษรที่ใช้ และกำหนดให้การแสดงข้อมูลแหล่งกำเนิดของส่วนประกอบหลักจะต้องมองเห็นได้ในระดับเดียวกับแหล่งกำเนิดอาหาร ทั้งนี้ ร่างกฎระเบียบฯ คาดว่าจะเข้าสู่กระบวนการรับรองภายในไตรมาสที่ 2 ของปี 2561 และจะมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2562 เป็นต้นไป สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดแล้ว หรืออาหารที่ติดฉลากก่อนกฎระเบียบฯ มีผลบังคับใช้สามารถวางจำหน่ายได้ไปจนกว่าสินค้านั้นจะหมดลง

กฎระเบียบการติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิดหรือถิ่นที่มาของส่วนประกอบหลักในอาหารที่แตกต่างไปจากแหล่งผลิตอาหาร ถือเป็น dual origin labelling และนอกจากมีผลบังคับใช้กับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปแล้ว ในอนาคตประเทศที่สามที่ส่งออกอาหารไปสหภาพยุโรปยังต้องปฏิบัติตามเช่นเดียวกัน ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยควรติดตามความคืบหน้าและศึกษารายละเอียดเกี่ยวกับการบังคับใช้กฎระเบียบ COOL เพื่อให้ฉลากประเทศแหล่งกำเนิดอาหารสอดคล้องกับกฎระเบียบใหม่ของสหภาพยุโรป นอกจากนี้ ผู้ประกอบการไทยที่ใช้ส่วนประกอบหลักในอาหารที่มาจากหรือนำเข้าก็ควรให้ความสำคัญกับการตรวจสอบย้อนกลับ การรับรองแหล่งที่มา เลือกสรรวัตถุดิบจากแหล่งที่มีความปลอดภัยและเชื่อถือได้ เนื่องจากผู้บริโภคยุโรปนอกจากจะพิจารณาคุณภาพและความปลอดภัยอาหารของประเทศที่ผลิตแล้ว ยังให้ความสนใจกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบหลักที่ใช้ด้วย



ตั้งแต่ปี 2560 เป็นต้นมา หลายประเทศในสหภาพยุโรปเรียกร้องให้มีการนำฉลาก COOL มาใช้กับอาหารมากขึ้น เช่น อาหารที่มีส่วนประกอบจากนม เนื้อสัตว์ ข้าว ข้าวสาลี ดูรัมในเส้นพาสต้า ฯลฯ โดยฝรั่งเศสเป็นประเทศแรกที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก COOL กับอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ ตั้งแต่ร้อยละ 8 ขึ้นไป และอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบของนมตั้งแต่ร้อยละ 50 ขึ้นไป ส่วนอิตาลีได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลาก COOL กับนม และนมที่ใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์นม อย่างไรก็ตาม กระแสการนำฉลาก COOL มาใช้กับอาหารที่ประเทศสมาชิกฯ ต้องการปกป้อง อาจกลายเป็นเครื่องมือกีดกันการค้าและนำไปสู่ความแตกแยกภายในตลาดร่วม

หากร่างกฎระเบียบ dual origin labelling ผ่านการรับรองจะเป็นอีกก้าวในการสร้างความชัดเจนในการติดฉลากประเทศแหล่งกำเนิดของสหภาพยุโรป ทำให้ผู้ประกอบการได้รับประโยชน์ เพราะไม่ต้องปรับเปลี่ยนฉลากตามกฎระเบียบ COOL ของแต่ละประเทศ ลดความยุ่งยากและค่าใช้จ่าย

