

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

กฎระเบียบและเงื่อนไขในการส่งออก ผัก/ผลไม้แปรรูปไปยังสหภาพยุโรป



ไทยส่งออกผักและผลไม้แปรรูปไปยังสหภาพยุโรปประมาณ 8 พันล้านบาท/ปี แบ่งเป็น

- **ผลไม้แปรรูปและน้ำผลไม้** (ร้อยละ 85) อาทิ สับปะรดกระป๋อง ผลไม้กระป๋อง น้ำสับปะรด และน้ำผักหรือน้ำผลไม้
- **ผักแปรรูป** (ร้อยละ 15) อาทิ ข้าวโพดหวานปรุงแต่ง หน่อไม้ดอง ชิงคอง ผักรวม และข้าวโพดและถั่วลันเตาปรุงแต่ง

นอกจากการแปรรูปผักและผลไม้จะเป็นการแก้ไขปัญหาการค้าต่ำ ลดผลผลิตเน่าเสียในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวที่มีผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมาก สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และรักษา/ยืดระยะเวลาการวางจำหน่าย สินค้าได้ยาวนานขึ้นแล้ว ยังเป็นการตอบโต้ภัยและสอดคล้องกับวิถีการใช้ชีวิตของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่มีเวลาจำกัด ทำให้ผักและผลไม้แปรรูปเป็นที่นิยมในตลาดสหภาพยุโรปมากขึ้น

การส่งออกผักและผลไม้แปรรูปไปสหภาพยุโรปต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและเงื่อนไขต่าง ๆ ดังนี้

1. ข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตาม

1.1 กฎหมายอาหารทั่วไป (General food law) หรือ Regulation (EC) No 178/2002 เพื่อรับรองความปลอดภัยและคุณภาพอาหาร โดยอาหารจะต้องสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ทุกขั้นตอนตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งครอบคลุมอาหารที่นำเข้าจากประเทศที่สาม นอกจากนี้ผู้ประกอบการอาหารต้องได้รับการรับรอง/มีการปรับใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP)

1.2 การควบคุมการปนเปื้อน การปนเปื้อนเป็นการตรวจพบสารที่ไม่ได้ตั้งใจใช้ในอาหาร และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยการปนเปื้อนอาจเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต การบรรจุหีบห่อ การขนส่ง หรือจากสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ การปนเปื้อนที่พบบ่อยในผักและผลไม้แปรรูป ได้แก่

- **สารพิษจากเชื้อรา** อาทิ aflatoxins, ochratoxin A และ patulin โดยส่วนใหญ่เป็นการตรวจพบ aflatoxins ในถั่วหรือลูกฟิกอบแห้ง ochratoxin A ในผลไม้อบแห้ง และ patulin ในผักและผลไม้ที่มีเชื้อรา การควบคุมการปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อราต้องอาศัยแนวทางปฏิบัติที่ดีภายหลังการเก็บเกี่ยว อาทิ การอบแห้ง การเก็บรักษา/ขนส่งในสภาพความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสม รวมทั้งการตรวจจับและจัดการปนเปื้อนจากเชื้อราให้ทันเวลา

- **สารโลหะหนัก** เกิดจากกิจกรรมของมนุษย์ อาทิ โรงงานอุตสาหกรรม ท่อไอเสียรถยนต์ หรือการปนเปื้อนในกระบวนการแปรรูปและเก็บรักษาอาหาร โดยสารโลหะหนักที่พบบ่อยในผักและผลไม้แปรรูป ได้แก่ ตะกั่วปรอท แคดเมียม และดีบุก ซึ่งเป็นการปนเปื้อนจากวัตถุดิบที่ใช้หรือจากภาชนะบรรจุ (กระป๋อง/ขวดแก้ว) นอกจากนี้ การลดความเสี่ยงของการปนเปื้อนจากสารโลหะหนักต้องอาศัยการควบคุมในห่วงโซ่อุปทาน โดยจัดหาวัตถุดิบจากแหล่งที่ยึดแนวทางปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี รวมทั้งการสุ่มตัวอย่าง และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในอาหารอย่างสม่ำเสมอ

- การปนเปื้อนประเภทอื่น ๆ อาทิ วัสดุแปลกปลอม การฉายรังสี สารไนโตรเจน สาร Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) และสาร Glycidyl esters (GE) ซึ่งการปนเปื้อนดังกล่าวสามารถหลีกเลี่ยงได้โดยการติดตั้งเครื่องตรวจจับโลหะหรือวัสดุแปลกปลอมในโรงงานแปรรูป รวมทั้งยึดหลัก Codex Alimentarius Code of Practice ว่าด้วย แนวทางปฏิบัติที่ดีในการลดสาร PAH และสาร GE ในอาหารที่ใช้ไขมันพืชสกัด

1.3 การควบคุมเชื้อจุลินทรีย์ อาทิ เชื้อ Salmonella เชื้อ Listeria เชื้อ Escherichia Coli หรือเชื้อไวรัสอื่น ๆ ซึ่งมักเกิดจากน้ำที่ใช้ในการเพาะปลูก ทำความสะอาด หรือใช้ในโรงงาน รวมถึงการปนเปื้อนจากมือหรือพาหะขนส่ง ซึ่งการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์สามารถควบคุมได้โดยปรับใช้วิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะ (Code of Hygienic Practice)

1.4 การควบคุมสารปราบศัตรูพืช สหภาพยุโรปได้กำหนดค่าสารตกค้างสูงสุด (MRLs) ของสารปราบศัตรูพืชประเภทต่าง ๆ ในอาหาร โดยสินค้าที่พบว่าใช้สารปราบศัตรูพืชที่ไม่ได้รับอนุญาต หรือมีค่าตกค้างเกินกว่าที่กำหนดจะถูกปฏิเสธการนำเข้า ซึ่งแนวทางลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของสารปราบศัตรูพืช ได้แก่ การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM) และการใช้สารปราบศัตรูพืชอย่างยั่งยืน เป็นต้น

1.5 องค์ประกอบของผลิตภัณฑ์ กฎระเบียบ Regulation (EU) No 1333/2008 ว่าด้วย วัตถุเจือปนอาหาร (สารกันเสีย สารสี สารเพิ่มความหนืด และสารให้ความหวาน) กำหนดให้อาหารที่จำหน่ายในสหภาพยุโรปต้องใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น และไม่เกินจากระดับที่กำหนดไว้ โดยวัตถุเจือปนอาหารที่พบบ่อยในผักและผลไม้แปรรูป ได้แก่ สาร sulphite ในผลไม้อบแห้ง สาร benzoic acid ในผักดอง สารสีที่ไม่ได้แจ้งไว้หรือในปริมาณสูงเกินกว่าที่กำหนด เป็นต้น

1.6 บรรจุภัณฑ์ สหภาพยุโรปกำหนดให้บรรจุภัณฑ์อาหารที่ใช้ต้องปลอดภัยต่อสุขภาพผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม มีน้ำหนักและปริมาตรตรงตามที่แสดงไว้บนฉลาก โดยบรรจุภัณฑ์ที่ทำมาจากไม้ต้องผ่านการควบคุมด้านสุขอนามัย และบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารจะต้องไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งไม่เปลี่ยนแปลงองค์ประกอบหรือคุณภาพอาหาร

ตั้งแต่ปี 2564 เป็นต้นไป สหภาพยุโรปจะยกเลิกการใช้พลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง (single-use plastic) รวมถึงพลาสติกแตกสลายได้ชนิดออกซิโซ (oxo-degradable) และพลาสติกโพลีสไตรีน (polystyrene) ที่ใช้ผลิตแก้ว งาน ไม้ ช้อน และส้อมพลาสติก โดยภายในปี 2572 ประเทศสมาชิกฯ จะต้องนำขวดพลาสติกอย่างน้อยร้อยละ 90 กลับมารีไซเคิลใหม่ และภายในปี 2573 ขวดพลาสติกที่ใช้ในสหภาพยุโรปจะต้องผลิตจากวัสดุรีไซเคิลอย่างน้อยร้อยละ 30 ซึ่งจะส่งผลให้ผู้ประกอบการต้องปรับตัวและเปลี่ยนไปใช้บรรจุภัณฑ์ทางเลือกที่ดีต่อสิ่งแวดล้อม

1.6 การแสดงข้อมูลบนฉลาก ครอบคลุมการแสดงข้อมูลค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต โปรตีน น้ำตาล เกลือ และสารก่อภูมิแพ้ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบ โดยตัวอักษรที่ใช้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 1.2 มิลลิเมตรขึ้นไป ในอนาคตสหภาพยุโรปอาจขยายการบังคับใช้ให้ผู้ผลิตระบุประเทศแหล่งกำเนิด (country of origin) ของส่วนประกอบของอาหารแปรรูปที่มีผักและผลไม้มากกว่าร้อยละ 50 ขึ้นไป อาทิ มะเขือเทศจากสเปนที่ใช้ในการผลิตซอสมะเขือเทศ

2. เงื่อนไขอื่น ๆ ของผู้ประกอบการนำเข้าในสหภาพยุโรป

2.1 ความปลอดภัยอาหาร ผู้ประกอบการนำเข้าในสหภาพยุโรปมีความประสงค์ให้โรงงานแปรรูปและผู้จัดจำหน่ายสินค้าต้องผ่านการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยที่เป็นที่ยอมรับระดับสากล อาทิ มาตรฐาน GFSI, IFS, BRCGS, FSSC 22000 โดยแต่ละประเทศสมาชิกฯ อาจมีการกำหนดด้านการรับรองมาตรฐานที่แตกต่างกันไป ซึ่งขึ้นอยู่กับว่ามาตรฐานใดจะเป็นที่ยอมรับในตลาดนั้น ๆ มากกว่า นอกจากนี้อุตสาหกรรมน้ำผลไม้ยังมีระบบรับรองมาตรฐาน SGF ที่พัฒนาขึ้นโดยสมาคมน้ำผลไม้ของเยอรมนี ซึ่งนอกจากจะมุ่งเน้นความปลอดภัยแล้วยังให้ความสำคัญกับคุณภาพและการแข่งขันที่เป็นธรรม

2.2 การควบคุมคุณภาพ เอกสารรับรองการควบคุมคุณภาพจากห้องปฏิบัติการมีความสำคัญไม่น้อยกว่าความปลอดภัยอาหาร โดยห้องปฏิบัติการจะตรวจหาสารปราบศัตรูพืชหรือสารที่ไม่ได้รับอนุญาตให้เติมลงในผักและผลไม้แปรรูป

2.3 สารปราบศัตรูพืช (เพิ่มเติม) แม้สหภาพยุโรปได้กำหนดค่าตกค้างสูงสุดของสารปราบศัตรูพืชประเภทต่าง ๆ ไว้ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการนำเข้าหรือซูปเปอร์มาร์เก็ตรายใหญ่ในสหภาพยุโรปได้มีการกำหนดมาตรฐานสารตกค้างจากสารปราบศัตรูพืชในระดับที่มีความเข้มงวดมากกว่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งในผักและผลไม้สดที่ใช้เป็นอาหารทารก ซึ่งผู้ผลิตที่สามารถลดสารปราบศัตรูพืชให้เหลือน้อยที่สุดหรือปลอดสารปราบศัตรูพืช (free-from pesticide residue) จะมีโอกาสจำหน่ายสินค้าในตลาดสหภาพยุโรปได้เพิ่มมากยิ่งขึ้น

2.4 ความยั่งยืนและความรับผิดชอบต่อสังคม ภาคอุตสาหกรรมผักและผลไม้แปรรูปในสหภาพยุโรปให้ความสำคัญกับประเด็นด้านสังคมสิ่งแวดล้อม และจริยธรรมอย่างมาก โดยได้มีการผลักดันการรับรองมาตรฐานด้านความรับผิดชอบต่อสังคม อาทิ SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) ETI (Ethical Trading Initiative) และ BSCI (Business Social Compliance Initiative code of conduct)

3. เงื่อนไขพิเศษสำหรับตลาดเฉพาะกลุ่ม

3.1 มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ ผักและผลไม้แปรรูปที่จำหน่ายภายใต้เครื่องหมายสินค้าเกษตรอินทรีย์ของสหภาพยุโรปต้องผ่านการตรวจสอบทุกขั้นตอน ครอบคลุมตั้งแต่สถานที่เพาะปลูกไปจนถึงโรงงานแปรรูป เพื่อรับรองความสอดคล้องกับกฎระเบียบสินค้าเกษตรอินทรีย์ของสหภาพยุโรป

3.2 มาตรฐานด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม อาทิ มาตรฐาน Fair Trade ซึ่งเป็นมาตรฐานสำหรับองค์กรผู้ผลิตผักและผลไม้แปรรูปขนาดเล็ก มีวัตถุประสงค์เพื่อปกป้องเกษตรกรและแรงงานให้มีสภาพการทำงานที่ดี และได้รับการปฏิบัติอย่างเหมาะสม รวมทั้งได้รับผลตอบแทนที่เป็นธรรม ในขณะที่มาตรฐาน Rainforest Alliance มุ่งปกป้องสิ่งแวดล้อม สังคม และสนับสนุนการทำเกษตรอย่างยั่งยืน

3.3 มาตรฐานด้านกลุ่มชาติพันธุ์ (Ethnic certification) อาทิ มาตรฐานฮาลาลสำหรับอาหารที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนา หรือมาตรฐานโคเชอร์สำหรับอาหารชาวยิว

3. การควบคุมที่ด่านนำเข้า

ผักและผลไม้แปรรูปที่นำเข้ามายังสหภาพยุโรปจะต้องถูกตรวจสอบควบคุม ณ ด่านนำเข้า เพื่อรับรองการปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎระเบียบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของสหภาพยุโรป อย่างไรก็ตาม ในกรณีที่สินค้านำเข้าถูกตรวจพบปัญหา สหภาพยุโรปจะเพิ่มความเข้มงวดในการตรวจสอบควบคุมสินค้านั้น ๆ จากบริษัทผู้ส่งออกที่เกี่ยวข้องมากยิ่งขึ้น (imposed/intensified check) ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อต้นทุนการส่งออก/การค้าและความน่าเชื่อถือของประเทศผู้ส่งออก ดังนั้น บริษัทผู้ส่งออกจะต้องตรวจสอบและรับรองว่าผักและผลไม้แปรรูปที่ส่งออกมีความปลอดภัยและเป็นตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

นอกจากการตรวจสอบควบคุม ณ ด่านนำเข้า เจ้าหน้าที่ของประเทศสมาชิกฯ ยังสามารถทำการตรวจสอบสินค้าที่มีการวางจำหน่ายในตลาดได้ตลอดเวลา ในกรณีที่พบว่าสินค้าไม่เป็นไปตามข้อกำหนดฯ สินค้าดังกล่าวจะถูกนำออกจากตลาดทันที

ไม่ว่าจะเป็นการตรวจพบปัญหา ณ ด่านนำเข้า หรือในท้องตลาด ประเทศสมาชิกฯ ที่เกี่ยวข้องจะรายข้อมูลผ่านระบบแจ้งเตือนความปลอดภัยอาหารและอาหารสัตว์ (RASFF) เพื่อให้ประเทศสมาชิกฯ อื่น ๆ ดำเนินมาตรการที่เหมาะสมต่อไป

ในภาพรวมการส่งออกผักและผลไม้แปรรูปไปยังสหภาพยุโรปควรพิจารณาถึงความสำคัญของความปลอดภัยอาหารและคุณภาพอย่างเข้มงวด รวมทั้งความยั่งยืน ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ความเป็นธรรม ประโยชน์ต่อสุขภาพ และความสะอาดของผู้บริโภค ซึ่งเป็นความต้องการหลักของตลาดในสหภาพยุโรป ดังนั้น ผู้ประกอบการไทยอาจพัฒนาระบบการผลิตตลอดห่วงโซ่อุปทาน ที่มีความยั่งยืนต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ซึ่งจะเป็นการเสริมสร้างความโปร่งใส และความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ การพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลาย และเสริมคุณค่าทางโภชนาการ จะทำให้สินค้าได้รับความสนใจมากขึ้น