

EU เริ่มต้นบังคับใช้กฎระเบียบการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค

EU เริ่มต้นบังคับใช้กฎระเบียบการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. EU ออกกฎระเบียบการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภคเมื่อวันที่ ๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๕๔ หรือ *Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers*[1] โดยมีผลเริ่มต้นบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๗ ที่ผ่านมา กฎระเบียบดังกล่าวมีเป้าหมาย คือ มุ่งให้ผู้บริโภคได้รับทราบข้อมูลที่ชัดเจน เข้าใจได้ง่ายขึ้นและรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับสารอาหารที่ถูกต้อง ซึ่งจะ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกซื้ออาหาร

๒. ประเด็นสำคัญที่มีการเปลี่ยนแปลงภายใต้ Regulation (EU) No 1169/2011

๒.๑ การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (Nutrition declaration)

กฎระเบียบเดิมกำหนดให้การแสดงข้อมูลโภชนาการขึ้นอยู่กับความสมัครใจ (voluntary) แต่กฎระเบียบใหม่บังคับให้ (mandatory) ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ ได้แก่ ค่าพลังงาน (energy value) และปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีนและเกลือ โดยกฎระเบียบในเรื่องนี้จะเริ่มต้นบังคับใช้ในอีก ๒ ปีหรือนับตั้งแต่วันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป

๒.๒ สารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ (Allergens)

ผลิตภัณฑ์อาหารบรรจุเสร็จ (prepacked food) ต้องแสดงข้อมูลสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ ไว้ในรายการส่วนประกอบของอาหาร (list of ingredients) โดยใช้ตัวอักษรที่เห็นเด่นชัดและแตกต่าง จากส่วนประกอบอื่นๆทั่วไป (เช่น wheat flour, dried egg) หรืออาจจะระบุว่า “contains” แล้วตาม ด้วยรายการสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ที่มีรายชื่ออยู่ใน Annex II (เช่น นม กลูเต็น แลคโตส ไข่ ถั่ว เป็นต้น) สำหรับอาหารที่ไม่ได้ผ่านการบรรจุ (non-prepacked food) รวมถึงอาหารที่จำหน่ายในร้านอาหารและ ร้านกาแฟ ต้องแสดงข้อมูลสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้ให้ผู้บริโภคทราบเช่นเดียวกัน

๒.๓ ความชัดเจนของฉลาก (Legibility of labels)

กำหนดขนาดตัวอักษรที่ใช้ในการแสดงข้อมูลที่จำเป็น (mandatory information) โดย ต้องมีความสูงอย่างน้อย ๑.๒ มิลลิเมตรขึ้นไป สำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า ๘๐ ตารางเซนติเมตร ต้องใช้ ตัวอักษรที่สูงอย่างน้อย ๐.๙ มิลลิเมตรขึ้นไป ส่วนการแสดงข้อมูลแบบไม่บังคับ (voluntary) ต้องไม่บดบัง พื้นที่ในการแสดงข้อมูลที่จำเป็น

๒.๔ อาหารที่จำหน่ายทางไกล (Distance selling)

การจำหน่ายอาหารผ่านทางไกล เช่น ผ่านทางอินเทอร์เน็ต, TV shopping, สั่งซื้อทาง ไปรษณีย์ ฯลฯ ต้องแสดงข้อมูลที่จำเป็นให้ผู้บริโภคทราบทั้งก่อนการจำหน่ายและเมื่อส่งมอบสินค้า

๒.๕ ส่วนประกอบที่เป็นวิศวกรรมวัสดุนาโน (Engineered nanomaterials) [2]

ผลิตภัณฑ์อาหารต้องแสดงส่วนประกอบทุกรายการที่เป็น “วิศวกรรมวัสดุนาโน” และต่อ ท้ายด้วยคำว่า “nano” ไว้ในวงเล็บ

๒.๖ แหล่งที่มาของน้ำมันและไขมันสกัดจากพืช (Refined oils and fats of vegetable origin)

บังคับให้แสดงว่าส่วนประกอบอาหารจำพวกน้ำมันพืช (vegetable oil) และไขมันพืช (vegetable fat) สกัดมาจากพืชประเภทใด เช่น น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันข้าวโพด น้ำมันปาล์ม รวมทั้ง ต้องระบุว่า เป็นน้ำมัน/ไขมันที่ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจนชนิดเต็มรูปแบบ (fully hydrogenated) หรือ บางส่วน (partly hydrogenated)

๒.๗ ระบุแหล่งที่มาของเนื้อสัตว์ (Country of Origin Labelling : COOL)

ระเบียบ COOL ฉบับเดิม (Directive 200/13/EC) บังคับให้แสดงแหล่งที่มาของเนื้อวัว ผักและผลไม้ น้ำผึ้ง น้ำมันมะกอก รวมถึงในกรณีที่มีการไม่ระบุข้อมูลอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดในตัวสินค้า สำหรับกฎระเบียบ Regulation (EU) No 1169/2011 ขยายการบังคับออกไปเพิ่มเติม โดยบังคับให้แสดง แหล่งที่มาของเนื้อหมู เนื้อแกะ เนื้อแพะและเนื้อสัตว์ปีก รวมทั้งต้องระบุชื่อประเทศสมาชิกหรือประเทศที่สามที่ทำการเลี้ยงสัตว์ และฆ่าสัตว์ ในกรณีที่ไม่ใช่ประเทศเดียวกัน

๒.๘ วันที่แช่แข็ง (Date of freezing)

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูปแช่แข็งและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไม่แปรรูปแช่แข็ง ต้องระบุ ข้อมูลวันที่แช่แข็ง หรือวันที่ถูกแช่แข็งเป็นครั้งแรกไว้บนฉลาก โดยเรียงลำดับ คือ วัน/เดือน/ปี ที่แช่แข็ง

๒.๙ อาหารที่ละลายน้ำแข็ง (Defrosted foods)

อาหารที่เคยผ่านการแช่แข็งมาก่อนและถูกจำหน่ายเมื่อน้ำแข็งละลายแล้ว ต้องระบุคำว่า “defrosted” กำกับไว้ข้างชื่ออาหาร

๒.๑๐ โปรตีนที่เติมลงไป (Added proteins)

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูปและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่มีส่วนประกอบของโปรตีนที่เติม ลงไปหรือโปรตีนไฮโดรไลเซท (hydrolysed protein) ที่มาจากสัตว์ต่างชนิดกัน ต้องระบุชื่อโปรตีนและ แหล่งที่มาให้ผู้บริโภคทราบ

๒.๑๑ ปริมาณน้ำที่เติมลงไป (Added water)

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูปและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในรูปแบบชิ้นเนื้อ ช้อน แผ่นสไลด์ เนื้อไม่มีไขมัน โครงหรือชิ้นส่วนต่างๆของเนื้อสัตว์หรือสัตว์น้ำ ซึ่งมีส่วนประกอบของน้ำมากกว่า ๕% เทียบ กับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้องแสดงข้อมูลดังกล่าวบนฉลาก

๒.๑๒ เนื้อสัตว์หรือสัตว์น้ำที่สร้างขึ้น (formed meat or formed fish)

ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์แปรรูปและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่อาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดว่า ผลิตจากเนื้อสัตว์หรือเนื้อปลาเพียงชิ้นเดียว แต่ในความเป็นจริงแล้ว ประกอบมาจากชิ้นส่วนต่างๆกันและมี ส่วนประกอบอื่นๆร่วมด้วย (เช่น วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์จากอาหาร ฯลฯ) ผลิตภัณฑ์อาหารเหล่านี้ต้อง ระบุคำว่า “formed meat” หรือ “formed fish” ให้ผู้บริโภคทราบ

๒.๑๓ อาหารเลียนแบบ (Imitation foods)

อาหารที่ผู้บริโภคคาดหวังว่ามีส่วนผสมหรือส่วนประกอบที่มักพบได้โดยทั่วไปหรือมีอยู่ตาม ธรรมชาติ แต่ในความเป็นจริงแล้ว อาหารดังกล่าวผลิตจากส่วนผสมหรือส่วนประกอบทดแทนอื่นๆไม่ว่า บางส่วนหรือทั้งหมด (เช่น เนยแข็งเทียม) ต้องระบุข้อมูลดังกล่าวใกล้กับชื่ออาหาร

๓. กฎระเบียบการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภคถูกประกาศลงใน EU Office Journal ตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ ซึ่งสำนักงานฯ ได้เคยรายงานให้กษ. ได้ทราบแล้วตาม (ตามบันทึกสำนักงานฯ ที่ ๐๕๐๐๘/๑๔๘๗ ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๕๔) โดยผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มบางส่วนได้ทำการปรับปรุงฉลากให้สอดคล้องกับกฎระเบียบใหม่ของ EU ไปบ้างแล้ว แม้ว่าการบังคับใช้อย่างเป็นทางการจะเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๗ ที่ผ่านมา (ยกเว้น กฎระเบียบการแสดงผลทางโภชนาการที่เริ่มต้นบังคับใช้วันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๙ เป็นต้นไป) อย่างไรก็ตาม EU ให้ความสำคัญในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเดิมหรือ อาหารที่ติดฉลากก่อนวันที่ ๑๓ ธ.ค. ๕๗ ให้หมดภายใน ๓ ปี (transition period) ซึ่งในระหว่างนี้ ผู้ประกอบการอาหารที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในตลาด EU ยังมีเวลาในการปรับตัวและ ปรับปรุงการแสดงผลข้อมูลอาหารบนฉลากให้ถูกต้องก่อนวันที่ ๑๓ ธันวาคม ๒๕๖๐