พฤติกรรมการติดฉลากที่ไม่ตรงกับความจริง (mislabelling) และความคืบหน้ามาตรการฉลากสินค้าเนื้อสัตว์

เมื่อวันที่ 4 พ.ย. 2558 องค์กรผู้บริโภคยุโรป (European Consumer Organisation; BEUC) ได้เปิดเผยรายงานฉบับใหม่ชื่อว่า Close-up on the meat we eat, consumers want honest labels จากการสุ่มตรวจเมื่อเดือน เม.ย. 2557 และเดือน ส.ค. 2558 พบว่าผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ที่จำหน่ายในประเทศเบลเยียม สเปน เนเธอร์แลนด์ อังกฤษ สาธารณรัฐเช็ก สโลวาเกีย และโปรตุเกส มีพฤติกรรมการติดฉลากที่ไม่ตรงกับความจริง (mislabelling) ซึ่งพบทั้งในสินค้าที่มาจากบริษัทผลิตอาหารรายใหญ่ และรายย่อย

รูปแบบการระบุข้อมูลที่ไม่ตรงกับความจริงที่ตรวจพบ ได้แก่ 1) การใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ผิดกฎหมาย 2) ข้อมูลที่ไม่สมบูรณ์เกี่ยวกับอัตราส่วนของเนื้อสัตว์ และปริมาณน้ำที่เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ 3) ชื่อของผลิตภัณฑ์ที่มีความสับสน 4) การใช้เนื้อสัตว์ที่มีราคาถูกกว่าแทนที่

ในขณะเดียวกัน เมื่อวันที่ 3 พ.ย. 2558 องค์กร Sealife Group Oceana ทำการศึกษาโดยสุ่มตรวจอาหารเมนูปลาที่ขายในร้านอาหารในกรุงบรัสเซลส์และไปวิเคราะห์ในห้องทดลองวิทยาศาสตร์ของมหาวิทยาลัย พบว่าร้อยละ 31.8 ของปลาจากตัวอย่างจำนวน 280 จานจากร้านอาหาร 150 แห่งในบริเวณสถานที่ท่องเที่ยวในกรุงบรัสเซลส์ และในโรงอาหารของสถานที่ราชการของอียู มีการระบุชื่อปลาในเมนูอาหารที่ไม่ตรงกับความเป็นจริง

จากการตรวจสอบพบว่าร้อยละ 95 ของเมนูที่ระบุว่าเป็นปลาทูน่าพันธุ์ครีบน้ำเงิน (bluefin tuna) ที่มีราคาสูงและหายากจะถูกแทนที่ด้วยปลาทูน่าพันธุ์ครีบเหลือง (yellowfin tuna) หรือปลาทูน่าพันธุ์ตาโต (bigeye tuna) ที่มีราคาถูกกว่า ในขณะที่ร้อยละ 13 ของปลาคอด (cod) จะถูกแทนที่ด้วยปลาสายพันธ์อื่นๆกว่า 10 ชนิด เช่น ปลาไซที (saithe) หรือปลาเฮค (Hake)

ทั้งนี้ หลังจากกรณีตรวจพบเนื้อม้าในอาหารสำเร็จรูปโดยไม่ได้ระบุอยู่ในฉลากเมื่อปี 2556 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ออก Action Plan เพื่อตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ ซึ่งรวมไปถึง 1) การเพิ่มการสุ่มตรวจสินค้าเนื้อที่เพิ่มมากขึ้น 2) การควบคุมและตรวจสอบโรงงานผลิตเนื้อสำเร็จรูปโดยไม่แจ้งล่วงหน้า 3) ค่าปรับที่สูงขึ้นสำหรับผู้ผลิตที่ให้ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เป็นเท็จ 4) การก่อตั้ง Food Fraud Network 5) เทคโนโลยีแจ้งเตือน (IT alert tool)

อียูพยายามออกกฎระเบียบต่างๆ เพื่อรักษาสิทธิของผู้บริโภคให้ได้รับข้อมูลสินค้าที่ถูกต้อง อย่างไรก็ตาม ถึงแม้จะมีการเพิ่มกฎระเบียบใหม่เกี่ยวกับฉลากกำกับแหล่งกำเนิดของสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ (labelling on fresh meat) ที่กำหนดให้ต้องระบุสถานที่เลี้ยงดู (reared in) และสถานที่ฆ่า (slaughtered in) สำหรับเนื้อสุกร แกะ แพะ และสัตว์ปีก ที่มีผลบังคับใช้เมื่อ เม.ษ. 2558 แต่ยังไม่มีการกำหนดให้ระบุแหล่งกำเนิด (birthplace) ซึ่งเป็นหนึ่งในข้อเรียกร้องของรัฐสภายุโรป และเป็นประเด็นที่องค์กรผู้บริโภคยุโรปให้ความสำคัญมาก เนื่องจากผู้บริโภคจำเป็นต้องได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและครบถ้วน

นอกจากนี เมือ พ.ค. 2558 รัฐสภายุโรปมีมติ เรียกร้องให้คณะกรรมาธิการยุโรปเสนอร่างกฎหมายบังคับใช้ฉลากกำกับแหล่งกำเนิดเนื้อสัตว์บนอาหารสำเร็จรูป (labelling of meat in processed food) แต่ก็ยังเป็นที่ถกเถียงกันอยู่ เนื่องจากยังมีความซับซ้อนในทางปฏิบัติอยู่อีกมาก

ล่าสุด องค์กรผู้บริโภคยุโรปเรียกร้องให้เพิ่มการตรวจสอบข้อมูลบนฉลากอาหารที่ทำมาจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ (labelling on meat-based food) มากขึ้น เช่น ปริมาณวัตถุเจือปนอาหารและน้ำในอาหาร รวมไปถึงการเรียกร้องให้มีการอธิบายความหมายที่ชัดเจนของ “ผลิตภัณฑ์ประเภทเนื้อสัตว์” เพื่อปิดช่องว่างที่เกิดจากการตีความที่แตกต่างกันของประเทศสมาชิก

อ้างอิง

1. http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/index_en.htm

2. http://www.euractiv.com/sections/agriculture-food/consumer-organisations-expose-misleading-meat-labelling-319156

3. http://www.euractiv.com/sections/agriculture-food/new-eu-wide-food-labelling-rules-begin-apply-310783

4. http://www.euractiv.com/health/commissions-actions-horsemeat-sc-news-533108

5. http://www.euractiv.com/sections/health-consumers/fishy-business-eu-canteens-exposed-319147

Picture Credit www.foodmanufacture.co.uk

แปลและเรียบเรียงโดย ทีมงาน thaieurope.net

twitteremail

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ
ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์ และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป
© 2548 - 2556 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์
Developed and designed by 108studio.com

"