

คำถาม : ระเบียบการนำเข้าน้ำผลไม้ที่สำคัญของสหภาพยุโรปมีอะไรบ้าง

คำตอบ : สหภาพยุโรปเป็นตลาดส่งออกน้ำผลไม้สำคัญอันดับหนึ่งของไทย ด้วยมูลค่าส่งออก 74 ล้านดอลลาร์สหรัฐในช่วง 9 เดือนแรกของปี 2549 ขยายตัวร้อยละ 33 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2548 ทั้งนี้ รวบรวมร้อยละ 90 ของมูลค่าส่งออกน้ำผลไม้ทั้งหมดของไทยไปสหภาพยุโรปเป็นน้ำสับประรด ซึ่งไทยครองส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับ 1 ด้วยสัดส่วนร้อยละ 36 อย่างไรก็ตาม การนำเข้าและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงน้ำผลไม้ในสหภาพยุโรปมีกฎระเบียบต่าง ๆ ที่ค่อนข้างเข้มงวด ดังนี้

- **ระเบียบด้านสุขอนามัยอาหาร (General Food Hygiene)** กำหนดให้ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่การผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงน้ำผลไม้ ที่นำเข้ามาจำหน่ายในสหภาพยุโรป ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) ในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมการผลิต กระบวนการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา การกระจายสินค้า และการจัดจำหน่าย

- **ระเบียบเกี่ยวกับสารปนเปื้อนในผักและผลไม้ (Contaminants)** คณะกรรมาธิการยุโรปกำหนดระดับสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Levels : MRLS) ในน้ำผลไม้ที่อาจเกิดจากสารปนเปื้อนในกระบวนการผลิต มลภาวะ และการขนส่ง โดยอ้างอิงข้อมูลจากมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารของโลก (Codex) ทั้งนี้ ระดับการตกค้างของสารปนเปื้อนที่สหภาพยุโรปกำหนดแบ่งเป็น 3 ประเภท ได้แก่

- **ระดับการตกค้างของยาปราบศัตรูพืช** อาทิ Acephate กำหนดให้มีปริมาณตกค้างได้ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม Chlorpyrifos ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม และ Dimethoate ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- **ระดับการตกค้างของสารปนเปื้อนอื่น ๆ** ที่พบได้ในผัก ผลไม้ และน้ำผลไม้ แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ ไนเตรท สารพิษจากเชื้อรา ได้แก่ อัลฟาโทกซิน และโลหะหนัก ได้แก่ ตะกั่ว แคดเมียม และปรอท สำหรับน้ำสับประรด สหภาพยุโรปกำหนดระดับการตกค้างของสารปนเปื้อนอื่น ๆ เพียงชนิดเดียว คือ สารตะกั่ว ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

- **ระดับการตกค้างของสารปนเปื้อนจากวัสดุสัมผัสอาหาร** ภาชนะที่บรรจุน้ำผลไม้ต้องไม่แพร่สารที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หรือสารที่ทำให้น้ำผลไม้มีรสชาติและกลิ่นเปลี่ยนแปลงไปเกินกว่าระดับสูงสุดที่กำหนดไว้ ทั้งนี้ สารที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคที่อาจหลุดลอกออกมาจากภาชนะจำพวกกระป๋องบรรจุภัณฑ์พลาสติก และขวดแก้ว อาทิ สารกลุ่ม Phthalates และ Semicarbazide (SEM)

- **ระเบียบด้านวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive)** คณะกรรมาธิการยุโรปกำหนดให้ผู้ผลิตน้ำผลไม้ใช้วัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับอนุญาตจากสหภาพยุโรปในปริมาณที่กำหนดเท่านั้น ได้แก่ **สีผสมอาหาร** ที่อนุญาตให้ใช้ อาทิ Plain Caramel และ Titanim Dioxide **สารให้ความหวาน** อนุญาตให้ใช้กับการผลิตน้ำสับประรดประเภทลดปริมาณพลังงานที่ผู้บริโภคได้รับ หรือประเภทที่ไม่เติมน้ำตาลเท่านั้น อาทิ Sorbitol และ Xylitol

- **ข้อกำหนดด้านเชื้อจุลินทรีย์** กำหนดให้น้ำผลไม้ที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ที่วางจำหน่ายในท้องตลาดมีเชื้อ *Salmonella* ไม่เกินกว่าปริมาณที่กำหนดตลอดอายุผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ปริมาณเชื้อ *E.coli* ที่ตรวจพบระหว่างกระบวนการผลิตน้ำผลไม้ต้องไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดเช่นกัน
- **ระเบียบการปนเปื้อนของสารตัดแต่งพันธุกรรม (Genetically Modified Organisms : GMOs)** กำหนดให้น้ำผลไม้ที่มีส่วนผสมของพืชตัดแต่งพันธุกรรมในปริมาณเกินกว่าร้อยละ 0.9 ต้องติดฉลากพิเศษสำหรับอาหาร GMOs เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ

เพื่อรักษาส่วนแบ่งตลาดน้ำผลไม้ไทยในสหภาพยุโรป และเพื่อป้องกันการกีดกันการนำเข้าสินค้าจากไทย เนื่องจากคณะกรรมการยุโรปสามารถใช้มาตรการพิเศษป้องกันการนำเข้า หรือห้ามนำเข้าสินค้าที่ไม่ปฏิบัติตามระเบียบมาจำหน่ายในสหภาพยุโรป ผู้ผลิตและผู้ส่งออกน้ำผลไม้ของไทยจึงจำเป็นต้องปฏิบัติตามระเบียบนำเข้าน้ำผลไม้ของสหภาพยุโรปอย่างเคร่งครัด และควรติดตามกฎระเบียบต่าง ๆ อย่างใกล้ชิด

ส่วนวิเคราะห์ธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ
พฤศจิกายน 2549