

ข่าวสารด้านการเกษตรสหภาพยุโรป

สถานการณ์ | กฎระเบียบ | แนวโน้มในตลาดอาหารและสินค้าเกษตรยุโรป

แนวโน้มฉลากอาหารในสหภาพยุโรป

เพื่อสนับสนุนสุขภาพมนุษย์/สัตว์ สวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืน



สหภาพยุโรปกำหนดให้ฉลากอาหารเป็นหนึ่งในแนวทางการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยการแสดงข้อมูลที่สำคัญต่าง ๆ อาทิ ชื่ออาหาร ส่วนประกอบ ข้อมูลทางโภชนาการ สารที่ก่อให้เกิดการแพ้ วันหมดอายุ/วันที่ควรบริโภคก่อน (best before) วิธีการเก็บรักษา วิธีปรุงอาหาร ฯลฯ เพื่อให้ผู้บริโภคทราบข้อมูลก่อนการตัดสินใจเลือกซื้อ

เมื่อเดือนพฤษภาคม 2563 คณะกรรมาธิการยุโรปได้ประกาศใช้ยุทธศาสตร์ Farm to Fork เพื่อพัฒนาระบบอาหารที่มีความเป็นธรรม ดีต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยฉลากอาหารได้รับการพิจารณาให้เป็นหนึ่งในมาตรการที่จะผลักดันให้ผู้บริโภคเปลี่ยนรูปแบบการบริโภคไปสู่การเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ คณะกรรมาธิการยุโรปได้กำหนดให้มีการพิจารณากฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับฉลากอาหาร จำนวน 6 เรื่อง ในช่วงปี 2564 - 2568 เพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ Farm to Fork และความต้องการของผู้บริโภค ดังนี้

1. การบังคับติดฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์

กฎระเบียบด้านการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค (Food Information to Consumer Regulation) กำหนดให้อาหารที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (nutrition declaration) ให้ผู้บริโภคทราบ ได้แก่ ค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล และเกลือ ซึ่งจะปรากฏอยู่บนฉลากด้านหลังบรรจุภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม กฎระเบียบดังกล่าวยังอนุญาตให้มีการแสดงข้อมูลทางโภชนาการในลักษณะเดียวกันกับฉลากด้านหลังหรือในรูปแบบอื่น ๆ เช่น การปรากฏเครื่องหมายตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ หรือ front-of-pack (FOP) เพื่อให้ผู้บริโภคมองเห็นข้อมูลสำคัญได้ง่ายขึ้น

ปัจจุบันการติดฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ยังเป็นมาตรการสมัครใจ (voluntary basis) อย่างไรก็ตาม คณะกรรมาธิการยุโรป

จะมีการเสนอให้การแสดงฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์เป็นมาตรการบังคับ (mandatory front-of-pack nutrition labelling) ในรูปแบบที่สอดคล้องกันทั่วทั้งสหภาพยุโรป ภายในปลายปี 2565 เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ป้องกันความสับสนของผู้บริโภค และลดอุปสรรคในการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์อาหารในตลาดร่วม โดยรูปแบบฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์ที่พบได้ในสหภาพยุโรป มีดังนี้

- ฉลากแสดงข้อมูลสารอาหารเฉพาะเจาะจง (nutrient-specific) เป็นการให้ข้อมูลสารอาหารที่สำคัญบางรายการ โดยใช้ตัวเลขหรือรหัสสี อาทิ ฉลากแสดงปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ (Reference Intakes) ฉลากแสดงปริมาณสารอาหารแบบแบตเตอรี่ (NutriInform Battery) ที่ใช้ในอิตาลี และฉลากสีไฟจราจร (traffic light FOP) ที่ใช้ในสหราชอาณาจักร

- ฉลากสรุปผลชี้วัด (summary indicators) เป็นการประเมินคุณภาพหรือประโยชน์ต่อร่างกายโดยรวม โดยจัดประเภทหรือลำดับผลิตภัณฑ์อาหารตามคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งอาหารที่ดีต่อสุขภาพจะได้รับเครื่องหมายรับรอง (endorsement logos) หรือชี้วัดด้วยเกรด (graded indicators) อาทิ สัญลักษณ์ keyhole ที่ใช้ในสวีเดน เดนมาร์ก และลิชัวเนีย สัญลักษณ์รูปหัวใจที่ใช้ในฟินแลนด์ ตรา Healthy Choice ที่ใช้ในโปแลนด์และสาธารณรัฐเช็ก และฉลาก Nutri-Score ที่ใช้ในฝรั่งเศส เบลเยียม สเปน เนเธอร์แลนด์ และเยอรมนี ฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์มีแนวโน้มได้รับการยอมรับเพิ่มขึ้นในสหภาพยุโรป อย่างไรก็ตาม รูปแบบฉลากที่ใช้ในปัจจุบันยังมีความหลากหลายและแตกต่างกันไปในแต่ละประเทศสมาชิก โดยคาดว่าฉลาก Nutri-Score ที่พัฒนาโดยฝรั่งเศสน่าจะได้รับการยอมรับมากที่สุด

ตัวอย่างฉลากโภชนาการด้านหน้าบรรจุภัณฑ์

ฉลากแสดงข้อมูลอาหารเฉพาะเจาะจง Each serving contains: <table><tr><td>Calories</td><td>Sugars</td><td>Fat</td><td>Saturated</td><td>Salt</td></tr><tr><td>218</td><td>6.3g</td><td>3.2g</td><td>1.4g</td><td>0.2g</td></tr><tr><td>11%</td><td>7%</td><td>5%</td><td>7%</td><td>3%</td></tr></table> of an adult's guideline daily amount Calories per 100g: 109 <table><tr><td>Energy</td><td>Fat</td><td>Saturated</td><td>Salt</td></tr><tr><td>109kcal</td><td>3.2g</td><td>1.4g</td><td>0.2g</td></tr><tr><td>18%</td><td>7%</td><td>3%</td><td>3%</td></tr></table> of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g: 607kJ / 167kcal	Calories	Sugars	Fat	Saturated	Salt	218	6.3g	3.2g	1.4g	0.2g	11%	7%	5%	7%	3%	Energy	Fat	Saturated	Salt	109kcal	3.2g	1.4g	0.2g	18%	7%	3%	3%	ฉลากสรุปผลชีวิต 17 
Calories	Sugars	Fat	Saturated	Salt																								
218	6.3g	3.2g	1.4g	0.2g																								
11%	7%	5%	7%	3%																								
Energy	Fat	Saturated	Salt																									
109kcal	3.2g	1.4g	0.2g																									
18%	7%	3%	3%																									
Each serving (150g) contains <table><tr><td>Energy</td><td>Fat</td><td>Saturated</td><td>Salt</td></tr><tr><td>163kcal</td><td>4.8g</td><td>2.1g</td><td>0.3g</td></tr><tr><td>13%</td><td>4%</td><td>7%</td><td>15%</td></tr></table> of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g: 607kJ / 167kcal	Energy	Fat	Saturated	Salt	163kcal	4.8g	2.1g	0.3g	13%	4%	7%	15%	 															
Energy	Fat	Saturated	Salt																									
163kcal	4.8g	2.1g	0.3g																									
13%	4%	7%	15%																									
Each serving (150g) contains <table><tr><td>Energy</td><td>Fat</td><td>Saturated</td><td>Salt</td></tr><tr><td>163kcal</td><td>3.0g</td><td>1.3g</td><td>0.9g</td></tr><tr><td>13%</td><td>4%</td><td>7%</td><td>15%</td></tr></table> of an adult's reference intake Typical values (as sold) per 100g: 607kJ / 167kcal	Energy	Fat	Saturated	Salt	163kcal	3.0g	1.3g	0.9g	13%	4%	7%	15%	NUTRI-SCORE <table><tr><td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td></tr></table>	A	B	C	D	E										
Energy	Fat	Saturated	Salt																									
163kcal	3.0g	1.3g	0.9g																									
13%	4%	7%	15%																									
A	B	C	D	E																								

2. ขยายการบังคับติดฉลากแหล่งกำเนิดของอาหาร

กฎระเบียบด้านการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค กำหนดให้ผลิตภัณฑ์อาหารหลายรายการต้องติดฉลากแสดงประเทศแหล่งกำเนิด (country of origin labelling : COOL) ได้แก่ น้ำผึ้ง ผัก ผลไม้ น้ำมันมะกอก สีน้าประมงและสัตว์น้ำ เนื้อวัว เนื้อสุกร เนื้อแกะ เนื้อแพะ และเนื้อสัตว์ปีก (สด/แช่เย็น/แช่แข็ง) ในขณะที่ผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มอื่น ๆ อาทิ นม นมที่ใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์นม อาหารที่ยังไม่ผ่านการบวนการแปรรูป และอาหารที่มีส่วนประกอบชนิดเดียว ยังกำหนดให้การติดฉลาก COOL เป็นไปตามการสมัครใจ

ตั้งแต่ปี 2560 เป็นต้นมา พบว่าประเทศสมาชิกฯ หลายประเทศ มีการนำฉลาก COOL มาใช้กับอาหารหลากหลายมากยิ่งขึ้น (นอกเหนือจากอาหารกลุ่มที่กฎระเบียบบังคับไว้) อาทิ ฝรั่งเศส อิตาลี สเปน โปรตุเกส และลิทัวเนียใช้ฉลาก COOL กับนมและผลิตภัณฑ์นม อิตาลีใช้ฉลาก COOL กับข้าวและพาสต้า ฝรั่งเศสทดลองใช้ฉลาก COOL กับอาหารแปรรูปที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หรือเนื้อ

ฉลาก COOL มีส่วนเชื่อมโยงกับคุณภาพ ความปลอดภัย ชื่อเสียง และลักษณะเฉพาะของอาหาร อีกทั้งมีส่วนช่วยจูงใจให้ผู้บริโภค สนับสนุนอาหารจากผู้ผลิตในท้องถิ่นเพิ่มขึ้น แต่การใช้ฉลาก COOL ที่มากเกินไปจนความจำเป็นจะส่งผลเสียให้ผู้ประกอบการมีต้นทุนมากขึ้น การผลิตอาหารขาดความยืดหยุ่น และนำไปสู่ปัญหาการกีดกันทางการค้า คณะกรรมาธิการยุโรปจึงวางแผนจะพิจารณาเรื่องการขยายการบังคับการติดฉลาก COOL กับอาหารบางประเภทภายในปลายปี 2565 เพื่อส่งเสริมการให้ข้อมูลอาหารที่ชัดเจน ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการตัดสินใจเลือกซื้ออาหารของผู้บริโภค โดยจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของตลาดร่วมหรือสร้างภาระทางด้านต้นทุนแก่ผู้ผลิตมากเกินไป

3. ฉลากอาหารยั่งยืน

คณะกรรมาธิการยุโรปจะออกกรอบฉลากอาหารยั่งยืน (sustainable food labelling framework) ภายในปี 2567 โดยจะครอบคลุมทั้งด้านโภชนาการ สภาพภูมิอากาศ สิ่งแวดล้อม และสังคม ตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทานอาหาร

4. เกณฑ์มาตรฐานอาหาร (nutrient profiles)

สหภาพยุโรปจะปรับปรุงกฎระเบียบ ว่าด้วย การกล่าวอ้างสรรพคุณด้านโภชนาการและสุขภาพ (Regulation (EU) 1924/2006) ภายในปี 2565 โดยจะกำหนดค่าสูงสุดของสารอาหารบางชนิด (threshold) ที่มีอยู่ในอาหาร ซึ่งจะช่วยให้ประเทศสมาชิกฯ สามารถจำแนกอาหารที่มีน้ำตาล ไขมัน และเกลือสูง เพื่อป้องกันการทำการตลาดหรือกล่าวอ้างสรรพคุณด้านโภชนาการที่ไม่ดีต่อสุขภาพ อาทิ อาหารที่มีไขมันอิ่มตัว ไขมันทรานส์ น้ำตาล หรือเกลือในปริมาณสูง จะไม่สามารถโฆษณาว่ามีประโยชน์ต่อร่างกายได้ นอกจากนี้ การออก nutrient profiles เป็นหนึ่งในมาตรการเพื่อต่อสู้กับโรคติดต่อไม่เรื้อรัง (Non-Communicable Diseases: NCDs) อาทิ ภาวะน้ำหนักเกิน โรคอ้วน และโรคหัวใจ ซึ่งมีสาเหตุส่วนหนึ่งจากการบริโภคอาหารหวานจัด เค็มจัด หรือมีไขมันสูง

5. ฉลากสวัสดิภาพสัตว์

ยุทธศาสตร์ Farm to Fork ตั้งเป้าหมายด้านการส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ พัฒนาสุขภาพสัตว์ให้ดีขึ้น และลดการใช้ยาในสัตว์ ซึ่งคณะกรรมาธิการยุโรปเล็งเห็นว่าฉลากสวัสดิภาพสัตว์จะช่วยยกระดับการดูแล และส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ให้ดีขึ้นตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน

ฉลากสวัสดิภาพสัตว์ไม่ใช่เรื่องใหม่ในสหภาพยุโรป เนื่องจากมีหลายประเทศสมาชิกฯ ที่ใช้ฉลากภาคเอกชน (private label) เพื่อบ่งบอกข้อมูลสวัสดิภาพสัตว์บนผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ อาทิ เนเธอร์แลนด์ เบลเยียม เดนมาร์ก ฝรั่งเศส และสหราชอาณาจักร ในขณะที่ในปี 2562 เยอรมนีได้มีการปรับใช้ฉลากสวัสดิภาพสัตว์กับผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และอยู่ระหว่างการผลักดันให้การติดฉลากสวัสดิภาพสัตว์เป็นที่ยอมรับในระดับสหภาพยุโรป ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพ สุขภาพ และสวัสดิภาพสัตว์ ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ รวมทั้งสนับสนุนการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค เพื่อนำไปสู่ทางเลือกซื้ออาหารที่ยั่งยืน

ล่าสุดเมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2563 คณะมนตรียุโรปได้มีมติเห็นชอบต่อการจัดทำฉลากรับรองสวัสดิภาพสัตว์ของสหภาพยุโรป (EU-wide animal welfare label) โดยจะครอบคลุมสัตว์ทุกประเภทที่เลี้ยงในฟาร์มตลอดทั้งวงจรชีวิตสัตว์ รวมถึงขั้นตอนการขนส่งและการเชือด

ทั้งนี้ คณะมนตรียุโรปได้มอบหมายให้คณะกรรมการการยุโรปจัดทำหลักเกณฑ์สำหรับฉลากรับรองสวัสดิภาพสัตว์ต่อไป โดยคาดว่าจะการติดฉลากสวัสดิภาพสัตว์ของสหภาพยุโรปจะอยู่บนพื้นฐานของความสมัครใจ และเพื่อแสดงว่าผู้ผลิตให้การคุ้มครองสวัสดิภาพสัตว์ในมาตรฐานที่สูงกว่าที่กฎหมายสหภาพยุโรปกำหนดไว้ การใช้ฉลากรับรองสวัสดิภาพสัตว์ของสหภาพยุโรปจะช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่น สร้างความโปร่งใสในตลาด และสนับสนุนการให้ข้อมูลแก่ผู้บริโภค อีกทั้งเป็นการให้รางวัลกับผู้ผลิตที่ปฏิบัติได้สูงกว่าที่กฎระเบียบกำหนดไว้

6. การแสดงวันที่บนฉลากอาหาร

กฎระเบียบด้านการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภคกำหนดให้อาหารต้องแสดงระยะเวลาที่สินค้าคงคุณภาพ โดยแบ่งเป็น “วันหมดอายุ (use-by date)” ของอาหารที่มีการเสื่อมคุณภาพเร็ว ซึ่งจะเชื่อมโยงกับความปลอดภัยของอาหาร และ “ควรบริโภคก่อนวันที่ (best before date)” ของอาหารที่มีการเสื่อมคุณภาพค่อนข้างช้า อาทิ อาหารแช่แข็ง อาหารแปรรูป และอาหารแห้ง โดยวันที่ระบุไว้หมายถึงระยะเวลาที่อาหารนั้นรักษาคุณภาพได้อย่างครบถ้วน

จากผลการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคในปี 2558 พบว่า ผู้บริโภคยุโรปไม่ถึงร้อยละ 50 มีความเข้าใจความหมายที่ถูกต้องของคำว่า use-by date และ best before date ส่งผลให้เกิดปัญหาการทิ้งขยะอาหารโดยไม่จำเป็น (food waste) ดังนั้น คณะกรรมการการยุโรปจึงได้กำหนดให้มีการทบทวนกฎเกณฑ์การแสดงวันที่บนฉลากอาหาร (date marking) ภายในปี 2565 เพื่อปรับปรุงการแสดงวันบนฉลากให้เข้าใจได้ง่ายยิ่งขึ้น และเสริมสร้างความเข้าใจที่ดีให้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับความหมายของคำว่า use-by และ best before dates โดยคาดว่าจะช่วยบรรเทาปัญหาการทิ้งขยะอาหารลดลงในอัตราร้อยละ 10 ของขยะอาหารในสหภาพยุโรป ที่มีจำนวนโดยเฉลี่ย 88 ล้านตัน/ปี

ในอนาคตแนวโน้มการติดฉลากอาหารในสหภาพยุโรปจะไม่เป็นเพียงแค่การให้ข้อมูลด้านความปลอดภัยอาหาร ความคุ้มค่า หรือเพื่อเสริมสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคเท่านั้น แต่จะถูกพัฒนาให้สะท้อนถึงความต้องการของผู้บริโภคและสังคม อาทิ อาหารที่ดีต่อสุขภาพ ระบบการผลิตที่ดีต่อสิ่งแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศ การส่งเสริมสวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืนตลอดทั้งห่วงโซ่อุปทาน ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ Farm to Fork ภายใต้นโยบาย European Green Deal ที่ต้องการเปลี่ยนระบบเศรษฐกิจยุโรปไปสู่ทิศทางที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ยั่งยืน และเป็นธรรม

สำหรับประเทศไทยควรติดตามแนวโน้มการติดฉลากอาหารในสหภาพยุโรปอย่างใกล้ชิด โดยในอนาคตมีความเป็นไปได้อย่างมากที่สหภาพยุโรปจะหยิบยกประเด็นด้านสุขภาพผู้บริโภค สวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืนมาเป็นมาตรการ/เงื่อนไขในการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากประเทศที่สาม ซึ่งอาจส่งผลให้ผู้ประกอบการต้องได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความยั่งยืนต่าง ๆ ทำให้มีต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ฉลากอาหารจะทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อสินค้าที่ตรงกับความต้องการมากขึ้น ซึ่งแนวโน้มในอนาคตผู้บริโภคจะเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภคโดยพิจารณาปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพสัตว์ และความยั่งยืน รวมทั้งเลือกซื้ออาหารจากผู้ผลิตระดับท้องถิ่นแทน เพราะมองว่ากระบวนการผลิตของรายย่อยมีการปล่อยก๊าซเรือนกระจกน้อยกว่าในระดับอุตสาหกรรม

