

รายงานการบริโภคปลาและอาหารทะเลในออสเตรเลีย

1. สถานการณ์ตลาด

ชาวออสเตรเลียนิยมรับประทานปลาและอาหารทะเลส่วนหนึ่งมาจากวัฒนธรรมการกินและคุณค่าทางโภชนาการ โดยในปี 2558 ชาวออสเตรเลียบริโภคปลาและอาหารทะเลเพิ่มขึ้นร้อยละ 3 เมื่อเทียบกับปี 2557 เนื่องจากเชื่อว่าปลาและอาหารทะเลเป็นแหล่งโปรตีนที่ดีกับสุขภาพมากกว่าเนื้อสัตว์อื่นๆจากการใส่ใจต่อสุขภาพและสุขอนามัย ทำให้ยอดขายเนื้อปลามีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 72 ของยอดขายปลาและอาหารทะเลทั้งหมด หรือจำนวน 201,000 ตัน ส่วนใหญ่เป็นยอดขายของปลา Patagonian toothfish และปลา trout แต่ยอดขายปลายอดนิยม อาทิ salmon, snapper, ling, barramundi และ flathead ยังคงที่ ในขณะที่ยอดขายอาหารทะเลประเภทครัสตาเซียก็ขยายตัวเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 4 เช่นกันส่วนใหญ่เป็นยอดขายของกุ้ง Tiger ออสเตรเลียและ กุ้งขาว (banana prawn) ที่มีหลากหลายให้เลือกประกอบกับแผนรณรงค์ “Love Australian Prawn Campaign” สนับสนุนให้บริโภคกุ้งออสเตรเลียของ Australian Council of Prawn Fishers (ACPF) และ Australian Prawn Farmers Association (APFA) เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในประเทศ อีกทั้ง ชาวออสเตรเลียยังนิยมบริโภคกุ้งในวาระสำคัญต่างๆ และช่วงเทศกาลเฉลิมฉลองอีกด้วย

2. การผลิตในประเทศ

2.1 อุตสาหกรรมประมง

แหล่งจับสัตว์น้ำที่ลดลงต่อเนื่อง การเพิ่มขึ้นของสินค้านำเข้าและแหล่งเพาะเลี้ยงอาหารทะเล ต้นทุนการผลิตที่เพิ่มสูงขึ้นและระบบโควตาการจับสัตว์น้ำที่จำกัด กระทบต่อมูลค่าตลาดของอุตสาหกรรมประมงออสเตรเลีย IBISWorld คาดการณ์ว่า ปี 2559 มูลค่าของอุตสาหกรรมประมงจะอยู่ที่ 1.46 พันล้านเหรียญฯ และจะเพิ่มขึ้นเป็น 1.52 พันล้านเหรียญฯ ในอีก 5 ปีข้างหน้า โดยมี rock lobsters ครองสัดส่วนตลาดถึงร้อยละ 32.6 รองลงมาคือ ปลา ร้อยละ 32.4 สัตว์น้ำประเภทครัสตาเซียซึ่งประกอบด้วย ปู ชนิดต่างๆ มีสัดส่วนร้อยละ 20.1 สัตว์น้ำจำพวกหอยและปลาหมึก รวมไปถึงหอยเป่าฮือและ octopus, scallops ร้อยละ 14.9

2.2 อุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

อุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเป็นอุตสาหกรรมที่สร้างผลกำไรมากที่สุดของออสเตรเลีย มีสัดส่วนตลาดร้อยละ 45 ของมูลค่าตลาดประมงทั้งหมด IBISWorld คาดการณ์ว่า อุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจะขยายตัวร้อยละ 2.7 ในอีก 5 ปีข้างหน้า มีมูลค่าตลาด 1.3 พันล้านเหรียญฯ ปัจจัยด้านต้นทุนการผลิต อาทิ ค่าน้ำมัน ค่าแรงงาน กระทบต่อผลกำไรของผู้ประกอบการ ผลกำไรส่วนใหญ่มาจากการรักษาระดับการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่เป็นที่ต้องการอย่างต่อเนื่อง อาทิ ปลา salmon และปลา trout โดยมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ 50 รองลงมาคือ ปลาทูน่า หอยนางรม หอยมุก และปลาชนิดอื่นๆ รวมไปถึงสัตว์น้ำประเภทครัสตาเซียและสัตว์น้ำจำพวกหอยและปลาหมึก เป็นต้น

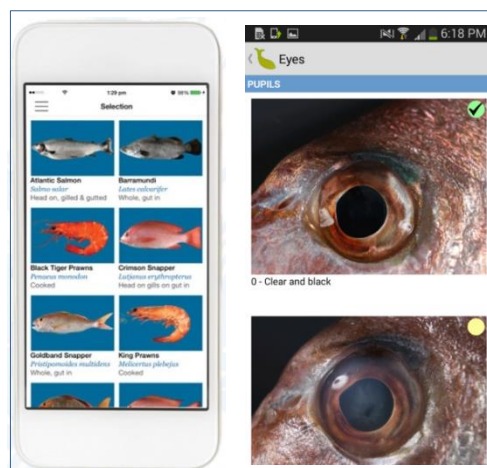
3. พฤติกรรมการบริโภคในประเทศ

ชาวออสเตรเลียนิยมอุดหนุนสินค้าที่ผลิตในประเทศ อย่างไรก็ตาม รายงานจาก Seafood Importers Association of Australasia Inc. ระบุว่า ปลาและอาหารทะเลที่บริโภคในออสเตรเลียส่วนมากร้อยละ 72 เป็นสินค้านำเข้า โดยเฉพาะเนื้อปลานอกจากจะนำเข้าจากประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (ไทยและเวียดนาม) แล้วยังนำเข้าจากแอฟริกาใต้ นอร์เวย์ อเมริกาใต้ สหรัฐอเมริกา โปแลนด์ สเปน อังกฤษและนิวซีแลนด์อีกด้วยโดยมีราคาเป็นปัจจัยสำคัญในการนำเข้า

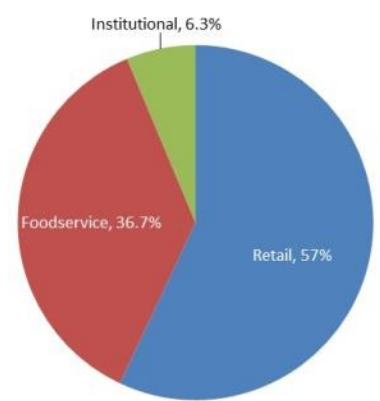
การบริโภคปลาและอาหารทะเลในออสเตรเลียขยายตัวในระดับคงที่ โดยมีอัตราการบริโภคเฉลี่ย 12 กิโลกรัมต่อคน ปลาที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ ปลา snapper, ปลา blue grenadier, ปลา ling, ปลา barramundi และปลา Atlantic salmon สำหรับสัตว์น้ำประเภทครัสตาเซีย ได้แก่ กุ้ง Tiger, กุ้งขาว และกุ้งมังกร เป็นต้น นอกจากนี้ ผู้บริโภคออสเตรเลียยังรับประทานอาหารทะเลโดยเฉพาะกุ้งในช่วงเทศกาลคริสต์มาส ปีใหม่และช่วงอีสเตอร์ อีกด้วย

4. ภาวะการแข่งขันในตลาด

- ห้างซูเปอร์มาร์เก็ตรายใหญ่ๆ เน้นการส่งเสริมการขายภายในร้าน โดยเฉพาะ Woolworths ได้จัดให้มีเคาน์เตอร์ Fresh Zone ซึ่งช่วยกระตุ้นผลกำไรเพิ่มขึ้นถึง 2 เท่า
- Sydney Fish Market ได้จัดทำ Australian Seafood Quality Index application ขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลช่วยในการประเมินคุณภาพของอาหารทะเลอย่างละเอียด อาทิ ปลา ใช้ประเมินรูปร่างลักษณะ กลิ่น และคุณภาพเนื้อ ซึ่งผลคำนวณคะแนนรวมทั้งหมดจะเป็นตัวชี้วัดถึงคุณภาพของอาหารทะเลที่วางขายอยู่บนชั้นวางเพื่อช่วยในการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค



5. ช่องทางการจำหน่าย



Source: Euromonitor

- ปลาและอาหารทะเลส่วนใหญ่จะจำหน่ายตามร้านค้าปลีกทั่วไปมากที่สุด และร้อยละ 80 เป็นการจำหน่ายในรูปแบบ Unpackaged โดยเน้นกลยุทธ์การสร้างค่านาเชื่อถือและไว้วางใจในคุณภาพของสินค้าพร้อมอำนวยความสะดวกสบายในการซื้อสินค้าของผู้บริโภค อาทิ ผู้บริโภคนิยมหาซื้อเนื้อปลาแบบไม่มีก้างที่บรรจุหีบห่อแบบแช่เย็น ทำให้ร้านค้าปลีกเริ่มนำเสนอสินค้าแบบ pre-packed เพิ่มมากขึ้น
- ผู้จำหน่ายปลาและอาหารทะเลรายใหญ่ในออสเตรเลีย ได้แก่ Tassal, Catalano's Seafood และ Australian Tropical Foods เป็นต้น

ตารางที่ 1 แสดงยอดขายปลาและอาหารทะเลแบ่งตามประเภทในปี 2558

Category	Volume : tonnes	Growth (%)
Crustaceans	59,000	3.6
Fish	200,600	2.6
Molluscs and Cephalopods	19,800	2.2
Fish and Seafood	279,400	2.8

Source: Euromonitor

6. แนวโน้มตลาด

ตลาดสินค้าปลาและอาหารทะเลในออสเตรเลียโดยรวมยังขยายตัวได้ดี เนื่องจากอัตราการบริโภคในประเทศยังขยายตัวต่อเนื่อง รายงานโดย IBISWorld คาดการณ์ว่า ชาวออสเตรเลียจะบริโภคอาหารทะเลเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.7 หรือ 19.7 กิโลกรัมต่อคนและมูลค่าตลาดจะขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.7 ในอีก 5 ปีข้างหน้า เนื่องจากรายได้สุทธิของประชากรและความใส่ใจต่อสุขภาพที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ตารางที่ 2 คาดการณ์ยอดขายปลาและอาหารทะเลแบ่งตามประเภทช่วงปี 2563

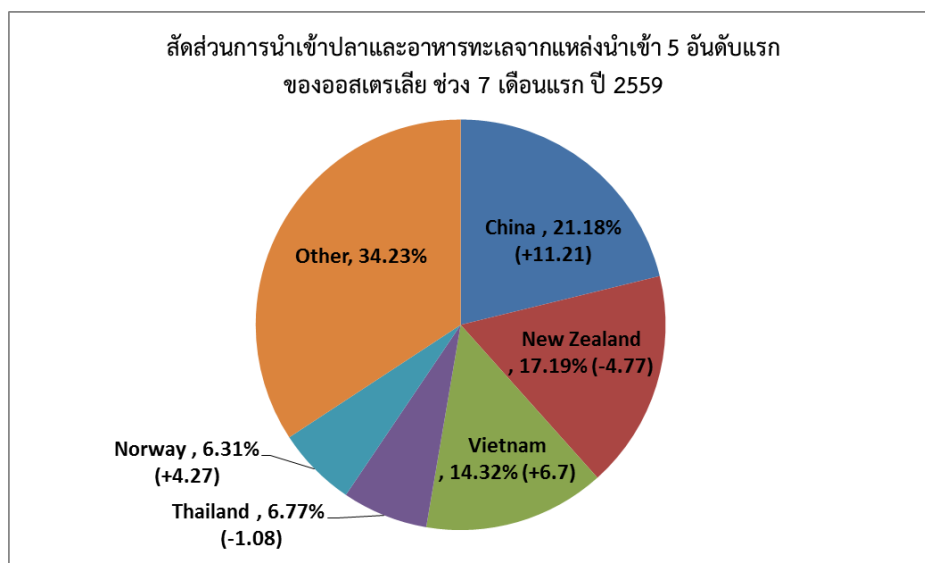
Category	Volume : tonnes	Growth (%)
Crustaceans	70,300	3.6
Fish	221,300	2.0
Molluscs and Cephalopods	21,000	1.2
Fish and Seafood	312,600	2.3

Source: Euromonitor

7. การนำเข้าปลาและอาหารทะเลของออสเตรเลีย

ในช่วง 7 เดือนแรกปี 2559 ออสเตรเลียนำเข้าปลาและอาหารทะเลจากทั่วโลกเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.4 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันปี 2558 มีมูลค่า 436 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ สินค้าที่ออสเตรเลียนำเข้ามากที่สุด 5 อันดับแรกคือ เนื้อปลาแบบ Fillet และปลาอื่นๆทั้งสด แช่เย็นและแช่แข็ง จำนวน 30,851 ตัน รองลงมาคือ สัตว์น้ำประเภทครัสตาเซีย สด แช่เย็นและแช่แข็ง อาทิ กุ้งมังกร และกุ้งประเภทต่างๆ จำนวน 11,379 ตัน สัตว์น้ำจำพวกโมลลัสก์ อาทิ หอยและปลาหมึก ทั้งสด แช่เย็นและแช่แข็ง จำนวน 15,272 ตัน ปลาแห้งที่ใส่เกลือหรือแช่น้ำเกลือ รวมถึงปลาป่นและที่ทำเป็นเฟลเลตสำหรับบริโภค จำนวน 2,363 ตัน และปลาทั้งสดหรือแช่เย็นไม่รวมถึงเนื้อปลาแบบ Fillet และเนื้อปลาแบบอื่น จำนวน 4,022 ตัน แหล่งนำเข้าสำคัญ 5 อันดับแรก คือ จีน มีสัดส่วนตลาดร้อยละ 21.2 นิวซีแลนด์ร้อยละ 17.2 เวียดนามร้อยละ 14.3 ไทยร้อยละ 6.8 และนอร์เวย์ร้อยละ 6.3 โดยออสเตรเลียเพิ่มการนำเข้าจากจีน เวียดนามและนอร์เวย์ขยายตัวร้อยละ 11.2, 6.7 และ 4.6 ตามลำดับ ในขณะที่การนำเข้าจากนิวซีแลนด์และไทยหดตัวลงร้อยละ 4.8 และ 1.1 รายละเอียดการนำเข้าปลาและอาหารทะเลประเภทต่างๆแสดงตามตารางที่ 3 และ 4

ตารางที่ 3 แหล่งนำเข้าปลาและอาหารทะเลของออสเตรเลียในช่วง 7 เดือนแรกปี 2559



Source: World Trade Atlas

ตารางที่ 4 แหล่งนำเข้าปลาและอาหารทะเลของออสเตรเลียแยกตามประเภท ในช่วง 7 เดือนแรกปี 2559

Fish and Seafood import	Value (USD)	Share (%)	Change (%)	Import countries (Share %)
Fillet,Othr Fish Meat	156.24	35.83	-0.97	1.New Zealand (22%) 2. Vietnam (21.4%) 3. Norway (12%) 4. Taiwan (9.6%) 5.Indonesia (7.5%) 11. Thailand (1.8%)
Crustaceans	117.61	26.97	-7.63	1. China (32%) 2. Vietnam (22%) 3. Thailand (17%) 4. Malaysia (11%) 5. Indonesia (4%)
Other Seafood	84.67	19.42	29.43	1. China (49.4%) 2. New Zealand (14.4%) 3. Thailand (7.4%) 4. Japan (5.2%) 5. Indonesia (5.12%)
Fish,Dried,Salted Etc	30.44	6.98	2.82	1. Denmark (53.6%) 2. Norway (25.7%) 3. South Africa (3.9%) 4. New Zealand (2.3%) 5. Sweden (1.7%) 17. Thailand (0.41%)
Fresh Fish,Not Fillet	25.34	5.81	-5.84	1. New Zealand (92%) 2. Indonesia (3.7%) 3. Norway (3.14%) 4. Myanmar (8.05%) 5. Fiji (0.23%)
Frzn Fish,Not Fillets	16.72	3.84	-10.03	1. Taiwan (18.6%) 2. New Zealand (17%) 3. China (9.4%) 4. Malaysia (8.14%) 5.Myanmar (8.05%) 15. Thailand (1.4%)
Aquatic Invertebrates Other Th	3.01	0.69	25.81	1. China (35%) 2. Singapore (20.8%) 3. Taiwan (11%) 4. Indonesia (10.7%) 5. New Zealand (8.6%)
Live Fish	2.00	0.46	-2.91	1. Indonesia (24.8%) 2. Singapore (23.4%) 3. Thailand (10.4%) 4. China (10.2%) 5. Malaysia (8.9%)

Source: World Trade Atlas

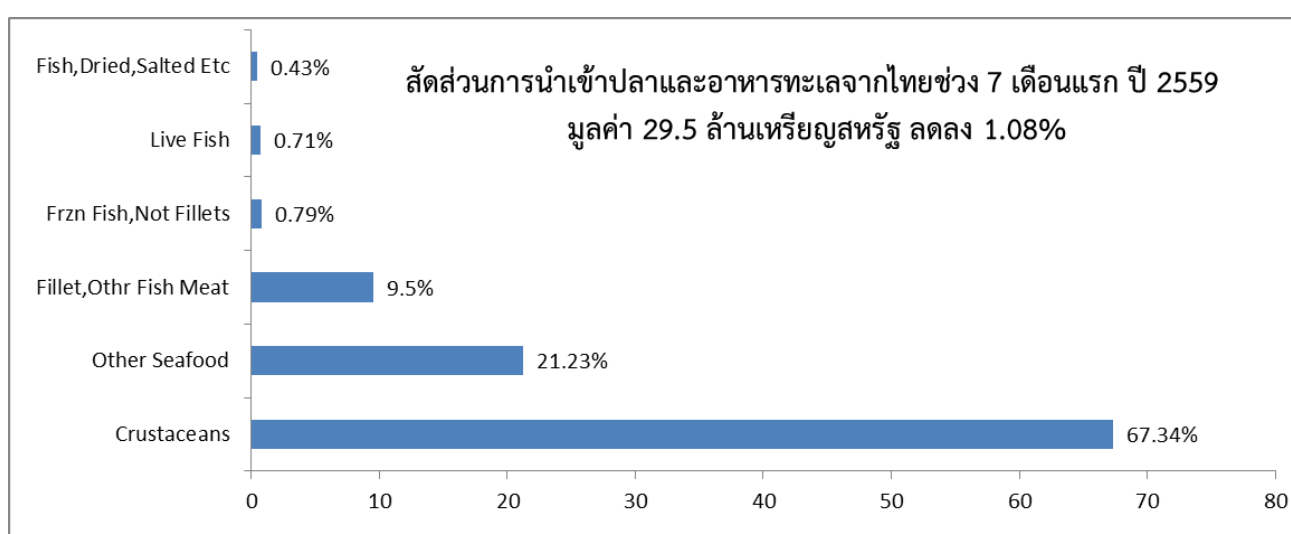
8. การส่งออก

ในช่วง 7 เดือนแรกปี 2559 ออสเตรเลียส่งออกปลาและอาหารทะเลไปทั่วโลกลดลงร้อยละ 0.89 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันปี 2558 มีมูลค่า 580 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ การส่งออกสินค้าหลายประเภทขยายตัวเพิ่มขึ้นยกเว้นสินค้าประเภทเนื้อปลาแบบ Fillet และเนื้อปลาแบบอื่นทั้งสด แช่เย็นและแช่แข็งและสัตว์น้ำประเภท ครัสตาเซีย สด แช่เย็นและแช่แข็ง อาทิ กุ้งมังกร และกุ้งประเภทต่างๆ ที่หดตัวลงร้อยละ 6.5 และ 8.4 ตามลำดับ เนื่องจากผลผลิตในประเทศค่อนข้างจำกัดและส่วนใหญ่เป็นสินค้านำเข้า ตลาดส่งออกสำคัญของออสเตรเลีย 5 อันดับแรก คือ เวียดนาม ฮองกง ญี่ปุ่น จีนและอเมริกา ตามลำดับ

9. การค้าระหว่างออสเตรเลียกับไทย

ในช่วง 7 เดือนแรกปี 2559 ออสเตรเลียนำเข้าปลาและอาหารทะเลจากไทยมีมูลค่า 29.5 ล้านเหรียญสหรัฐ หดตัวลงร้อยละ 1.08 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันปี 2558 คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.46 ของการนำเข้าสินค้าจากไทยทั้งหมด การนำเข้าปลาและอาหารทะเลจากไทยที่สำคัญ 3 อันดับแรก คือ สัตว์น้ำประเภท ครัสตาเซีย แบบสด แช่เย็นและแช่แข็ง อาทิ กุ้งมังกร และกุ้งประเภทต่างๆ มีสัดส่วนร้อยละ 67.4 รองลงมาคือ สัตว์น้ำจำพวกโมลลัสก์ อาทิ หอยและปลาหมึก ทั้งสด แช่เย็นและแช่แข็งมีสัดส่วนร้อยละ 21.23 และเนื้อปลาแบบ Fillet และเนื้อปลาแบบอื่นทั้งสด แช่เย็นและแช่แข็งมีสัดส่วนร้อยละ 9.5 สินค้าที่ออสเตรเลียนำเข้าจากไทยขยายตัวมากที่สุดคือปลาแช่เย็นจนแข็งไม่รวมถึงเนื้อปลาแบบ Fillet และเนื้อปลาแบบอื่น รองลงมาคือ หอยและปลาหมึก ทั้งสด แช่เย็นแช่แข็งและกุ้งมังกร และกุ้งประเภทต่างๆ ขยายตัวร้อยละ 44, 17 และ 4 ตามลำดับ ในขณะที่การนำเข้าปลาและอาหารทะเลประเภทอื่นๆหดตัวลง เนื่องจากออสเตรเลียหันไปนำเข้าจากเวียดนาม นอร์เวย์และอินโดนีเซียเพิ่มขึ้น

ตารางที่ 5 แสดงสัดส่วนการนำเข้าปลาและอาหารทะเลของออสเตรเลียที่นำเข้าจากไทยแบ่งตามประเภท ช่วง 7 เดือนแรกของปี 2559



Source: World Trade Atlas

10. ระเบียบการนำเข้า

The Australian Government Department of Agriculture มีหน้าที่ในการตรวจสอบการนำเข้าสินค้าอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าสินค้าอาหารที่นำเข้าในออสเตรเลียปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับด้านการกักกันสินค้า (Quarantine requirement) และข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของสินค้าอาหาร Food Safety ภายใต้กฎหมาย Import Food Control Act 1992 ดังนั้น ผู้นำเข้าจะต้องมั่นใจว่าสินค้านำเข้าสอดคล้องและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของออสเตรเลีย เนื่องจากสินค้าอาหารถูกจัดให้เป็นสินค้าที่มีความเสี่ยง

สินค้าที่จะนำเข้า จะต้องได้รับการตรวจสอบจากประเทศที่ส่งออกและได้รับใบรับรองการตรวจสอบจากกรมประมง ซึ่งระบุเงื่อนไขในการผ่านการตรวจสอบต่างๆ ถ้าไม่มีเอกสารดังกล่าว เมื่อสินค้ามาถึงออสเตรเลียจะถูกส่งกลับหรือถูกทำลายทันที ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบเงื่อนไขการนำเข้าสินค้าผ่านทางเว็บไซต์ <https://bicon.agriculture.gov.au/BiconWeb4.0> อย่างไรก็ตาม สินค้าอาหารต้องผ่านการตรวจสอบทุกครั้งเมื่อสินค้ามาถึง

ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2559 ออสเตรเลียได้เริ่มใช้ระบบการปิดฉลากแสดงที่มาของถิ่นกำเนิดสินค้าอาหารระบบใหม่ โดยสินค้าอาหารที่จำหน่ายตามร้านค้าปลีกทั่วออสเตรเลียจะต้องแสดงแหล่งที่มาของสินค้าบนฉลากเพื่อความกระจ่างและชัดเจนต่อผู้บริโภคต่อสินค้าอาหาร ผู้ประกอบการสามารถเข้าไปตรวจสอบรายละเอียดเกี่ยวกับการปิดฉลากแบบใหม่ได้จากเว็บไซต์ของ Department of Industry, Innovation and Science (www.foodlabels.industry.gov.au) และข้อมูลทั่วไปทางเว็บไซต์ของ Australian Competition and Consumer Commission (ACCC) www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin สำหรับการขอใบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า และตรวจสอบอัตราภาษีอากรภายใต้ความตกลงการค้าเสรี TAFTA ผู้ประกอบการสามารถตรวจสอบเงื่อนไขได้จากกรมการค้าต่างประเทศหรือผ่านทางเว็บไซต์ www.dft.go.th

11. ปัญหาอุปสรรค

- การออกกฎหมายของออสเตรเลียที่กำหนดให้ผู้ค้าปลีก-ค้าส่งอาหารทะเลทุกรายทั้งที่บรรจุหีบห่อและไม่ได้บรรจุหีบห่อต้องติดฉลากแสดงถิ่นกำเนิดสินค้า Country of Origin Labelling (แสดงรายละเอียดของแหล่งวัตถุดิบของสินค้าให้ชัดเจน) เพื่อให้ผู้บริโภคทราบแหล่งที่มาของสินค้าที่จำหน่ายในออสเตรเลีย ประกอบกับชาวออสเตรเลียร้อยละ 46 นิยมซื้อสินค้า Australian made เนื่องจากมีคุณภาพที่เชื่อถือได้ทำให้สินค้านำเข้าเสียเปรียบสินค้าที่ผลิตในท้องถิ่น
- การตรวจสอบสินค้านำเข้าที่เข้มงวดเพื่อความปลอดภัยจากโรคพืชและสัตว์ของออสเตรเลีย ทำให้การส่งออกสินค้าค่อนข้างจำกัด มีต้นทุนสูง
- ชาวออสเตรเลียใส่ใจและให้ความสำคัญต่อการทำประมงที่ยั่งยืนเพื่อรักษาระบบนิเวศและสภาพแวดล้อมตลอดจนให้ความสำคัญต่อสิทธิเสรีภาพด้านการใช้แรงงานและต่อต้านการใช้แรงงานที่ผิดกฎหมายซึ่งทำให้สินค้าส่งออกจากไทยเสียเปรียบสินค้าคู่แข่ง

12. ข้อเสนอแนะ

- ชาวออสเตรเลียให้ความสำคัญต่อสิทธิและมนุษยธรรมด้านแรงงาน ผู้ส่งออกสินค้าอาหารควรมีสมัครเข้ารับการรับรองมาตรฐานการประกอบธุรกิจอย่างมีจริยธรรมที่ได้รับการยอมรับตามมาตรฐานสากล (SEDEX และ SGS) เพื่อให้ได้รับการยอมรับจากผู้นำเข้า โดยเฉพาะห้างซูเปอร์มาเก็ตเพื่อขยายโอกาสในการส่งออกสินค้า
- ผู้บริโภคอาหารทะเลและผู้ค้าปลีกรายใหญ่จะให้ความสำคัญต่อการทำประมงที่ยั่งยืน ดังนั้นสินค้าอาหารทะเลและแปรรูปที่ส่งออกมาจำหน่ายในออสเตรเลียควรผ่านการรับรองจาก Marine Stewardship Council (MSC) เพื่อสร้างโอกาสในการส่งออกสินค้าในออสเตรเลียเพิ่มมากขึ้น
- ผู้ส่งออกควรนำเสนอสินค้าเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม (Niche) อาทิ กลุ่มผู้ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบต้องการสินค้าสำเร็จรูปพร้อมรับประทานและกลุ่มแม่บ้านที่ต้องการสินค้า pre-packaged เพื่อความสะดวกในการนำมาปรุงอาหาร กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน
- ปีที่ผ่านมา ชาวออสเตรเลียบริโภคปลาและอาหารทะเลในช่วงคริสต์มาสประมาณ 660 ตัน กุ้ง 130 ตันและหอยนางรม 924,000 ตัว คาดว่าช่วงคริสต์มาสปี 2559 ยอดนำเข้ากุ้งจากไทยจะเพิ่มขึ้นเป็น 4,500 ตัน

.....

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครซิดนีย์

ตุลาคม 2559

ที่มา:

Euromonitor

IBISWorld

World Trade Atlas