



ข่าวเด่นประเทศเยอรมนีรายสัปดาห์

วันที่ 25 - 29 ตุลาคม 2564

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

## “Best before date” อาจหายไปจากซูเปอร์มาร์เก็ตในสหภาพยุโรป

**MINDESTHALTBARKEITSDATUM**

mindestens haltbar bis 12.09.2020

Qualität bis mindestens zu diesem Datum bei richtiger Lagerung garantiert

Nach Ablauf kein Verkaufsverbot im Handel

Nach Ablauf sind Lebensmittel häufig noch essbar

**VERBRAUCHSDATUM**

zu verbrauchen bis 29.07.2020

Für sehr leicht verderbliche Lebensmittel - Kühlung beachten

Verkaufsverbot nach Ablauf

Nach Ablauf wegen zu hoher Keimbelastung wegwerfen

Quelle: www.lebensmittelklarheit.de © vzbv

ทุก ๆ ปี อาหารประมาณ 80 ล้านตันถูกทิ้งในสหภาพยุโรป ซึ่งคิดเป็น 1 ใน 5 ของการผลิตทั้งหมด นั่นหมายความว่าพลเมืองของสหภาพยุโรปทิ้งอาหารโดยเฉลี่ยถึง 170 กิโลกรัมต่อคน (ในส่วนของเยอรมนีนั้น ข้อมูลจาก German for World Hunger Aid ระบุว่า มีการทิ้งอาหารประมาณ 12 ล้านตันต่อปี หรือเฉลี่ยประมาณ 75 กิโลกรัมต่อคน) ซึ่งหากลดปริมาณนี้ลงได้ ราคาอาหารก็จะถูกลง และในขณะเดียวกันก็เป็นการลดความกดดันด้านการผลิตต่อภาคการเกษตรด้วย อย่างไรก็ตาม จำนวนอาหารที่ถูกทิ้งไปส่วนใหญ่มาจากบริษัทขนาดใหญ่ที่ไม่สามารถจำหน่ายสินค้าของตนได้ เนื่องจากติดประเด็นเกี่ยวกับวันที่ควรบริโภคก่อน (Best before date) ทั้งนี้ มีการวิพากษ์วิจารณ์ในวงกว้างในเยอรมนีเช่นกัน ต่อประเด็นการทิ้งอาหารของซูเปอร์มาร์เก็ต Aldi, Lidl, Rewe, Edeka ซึ่งต่างออกมาให้ความร่วมมือด้วยการบริจาคอาหารที่ยังคงบริโภคได้ให้แก่องค์กรช่วยเหลือสังคม หรือเสนอขายสินค้าที่ใกล้จะครบกำหนดวันที่ควรบริโภคก่อนด้วยส่วนลดพิเศษ เป็นต้น ทว่าปริมาณการทิ้งอาหารก็ยังคงสูงอยู่ดี

แนวทางหนึ่งที่เป็นไปได้ในการแก้ปัญหาดังกล่าวคือ การปรับเปลี่ยนข้อบังคับฉลากอาหาร ซึ่งปัจจุบันอาหารส่วนใหญ่มีการระบุวันที่ควรบริโภคก่อน (BB) และบางประเภทกำหนดวันหมดอายุ (Exp.) หรือบางชนิดไม่มีวันที่เลย คณะกรรมาธิการสหภาพยุโรปได้ร่างข้อเสนอหลายฉบับว่าข้อมูลนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้อย่างไร ซึ่งในไม่ช้าจะเริ่มต้นกระบวนการปรึกษาหารือสาธารณะ

Disclaimer: ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่เป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำไปใช้ไม่ว่าทางใด



## สิ่งใดที่มีผลบังคับใช้จนถึงขณะนี้ในสหภาพยุโรป?

- สินค้าอาหารส่วนใหญ่มีการระบุ**วันที่ควรบริโภคก่อน** (ภาษาเยอรมัน: Mindesthaltbarkeitsdatum) ไว้บนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้ผลิตรับประกันว่าสินค้าจะคงคุณสมบัติไว้หากเก็บไว้ได้อย่างถูกต้อง และสามารถบริโภคได้อย่างปลอดภัย (ภายในวันที่ระบุ) หากบริโภคสินค้าหลังจากวันที่ระบุ โดยมากแล้วจะไม่มีปัญหา และสินค้ายังขายได้ซึ่งขึ้นอยู่กับว่าสินค้ายังคงดูสดและมีกลิ่นหอมหรือไม่
- สินค้าเน่าเสียง่าย เช่น ปลา เนื้อสัตว์ หรือสลัด มี**วันหมดอายุ** (ภาษาเยอรมัน: Verbrauchsdatum) ซึ่งวันที่นี้ควรได้รับการพิจารณาอย่างจริงจัง เพราะหากบริโภคหลังจากวันที่ระบุ อาจทำให้ป่วยได้
- ไม่มีการระบุวันที่สำหรับอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ เช่น ผักและผลไม้ เช่นเดียวกับสินค้าที่เก็บรักษาได้นานเป็นพิเศษ เช่น เกลือหรือไวน์

อย่างไรก็ตาม กฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการจำหน่ายอาหารจะได้รับการแก้ไขโดยอยู่บนพื้นฐานยุทธศาสตร์ "From Farm to Fork" ในอีกไม่กี่เดือนข้างหน้า ซึ่งจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับความมั่นคงในการจัดหาอาหาร การลดการใช้ยาฆ่าแมลงและปุ๋ย มาตรการป้องกันการฉ้อโกง สวัสดิภาพสัตว์ที่ดีขึ้น และเกี่ยวกับการลดปริมาณการทิ้งอาหารด้วย ทั้งนี้ การเปลี่ยนแปลงวันที่ควรบริโภคก่อน เป็นหนึ่งในไม่กี่แนวทางที่สหภาพยุโรปต้องการดำเนินการเพื่อลดปริมาณการทิ้งอาหารเป็นขยะ

## ควรเปลี่ยนแปลงอะไรบ้าง?

คณะกรรมการสหภาพยุโรปกำลังอภิปรายข้อเสนอต่อไปนี้:

1. ยกเลิกวันที่ควรบริโภคก่อนสำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีอายุการเก็บรักษานาน เช่น พาสต้า ข้าว กาแฟ และชา
2. วันที่ควรบริโภคก่อนสำหรับอาหารประเภทอื่น ๆ จะถูกยกเลิกด้วย คงไว้แต่วันหมดอายุ (สำหรับสินค้าเน่าเสียง่าย เช่น ปลา เนื้อสัตว์ หรือสลัด)
3. ข้อมูลจะถูกนำเสนอในลักษณะที่แตกต่างออกไป "ควรบริโภคก่อนวันที่" และ "หมดอายุวันที่" อาจถูกแทนที่ด้วยคำอื่น หรืออาจเสริมด้วยสัญลักษณ์หรือข้อมูลอื่น ๆ เช่น ตัวอย่างในภาษาอังกฤษ "best before, often good after "

\*\*\*\*\*

ที่มา: BMEL, Handelsblatt, CHIP