



ข่าวเด่นประเทศเยอรมนีรายสัปดาห์

วันที่ 7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

ผู้บริโภคในเยอรมนีเปิดใจให้กับแมลงที่กินได้มากขึ้น

ตอบรับการขึ้นทะเบียนจิ้งหรีดขาวเป็นอาหารใหม่ (Novel food) ในสหภาพยุโรป

การบริโภคอาหารใหม่ (Novel food) ในเยอรมนี โดยเฉพาะอาหารจากแมลง เป็นที่รับรู้และยอมรับของผู้บริโภคและผู้ผลิตสินค้าอาหารเพิ่มขึ้น ผลการสำรวจผู้บริโภคจำนวนมากแสดงให้เห็นว่าประมาณร้อยละ 20 ของประชากรในเยอรมนีพร้อมที่จะทดลองรับประทานแมลง (ซึ่งเพิ่มขึ้นเท่าตัวจากการสำรวจโดย Federal Institute for Risk Assessment (BfR) ในปี 2016 ที่พบว่ามีเพียงร้อยละ 10 เท่านั้น) ในภาพรวม ผู้ชายเปิดรับการบริโภคแมลงมากกว่าผู้หญิง โดยผู้บริโภคช่วงอายุระหว่าง 18 – 24 ปี พร้อมที่จะทดลองบริโภคแมลงมากที่สุด อย่างไรก็ตาม สัดส่วนการยอมรับการบริโภคแมลงจะลดลงตามช่วงอายุที่เพิ่มขึ้น

แมลงเพื่อการบริโภค เป็นหนึ่งในสินค้าอาหารใหม่ที่เป็นที่จับตาในตลาดเยอรมนี แมลงสามารถรับประทานได้ทั้งตัวโดยนำไปทอดหรืออบ แต่ส่วนใหญ่นิยมนำไปแปรรูปเป็นผงหรือแบ่งใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ ได้แก่ ขนมขบเคี้ยว เบียร์เกอร์ โปรตีนบาร์ เวย์โปรตีน เส้นพาสต้า เป็นต้น แมลงที่นิยมนำไปแปรรูปเป็นอาหารมากที่สุด คือ จิ้งหรีด

Heinrich-Böll-Stiftung และ Statista คาดการณ์ว่า ตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจากแมลงทั่วโลกจะมีมูลค่าถึง 1.182 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี 2566 เพิ่มขึ้นเท่าตัวเมื่อเปรียบเทียบกับมูลค่าตลาดในปี 2562 ที่มีมูลค่าอยู่ที่ 503 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ทั้งนี้ องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ประเมินว่าทั่วโลกมีแมลงกว่า 1,900 สายพันธุ์ ที่นำมาบริโภคเป็นอาหารได้

สหภาพยุโรปได้ผ่อนคลายมาตรการและกฎระเบียบว่าด้วยอาหารใหม่ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร และเป็นการปรับตัวให้ทันกับมิติพัฒนาการด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตอาหารในปัจจุบันที่มีความก้าวหน้า รวมถึงช่วยอำนวยความสะดวกให้กับผู้ประกอบการในการนำสินค้าอาหารชนิดใหม่ ๆ เข้าสู่ตลาดได้สะดวกและรวดเร็วขึ้น ทำให้ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา มีผู้ยื่นคำร้องขอขึ้นทะเบียนผลิตและจำหน่ายอาหารชนิดใหม่ ๆ ในสหภาพยุโรปเพิ่มมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ล่าสุด คณะกรรมาธิการสหภาพยุโรปเห็นชอบให้จิ้งหรีดทองแดงลาย (*Acheta domesticus*) หรือที่รู้จักกันในชื่อจิ้งหรีดขาว ขึ้นทะเบียนเป็นอาหารใหม่ (Novel food) โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 3 มีนาคม 2565 เป็นต้นไป นับเป็นแมลงชนิดที่ 3 ที่ได้รับอนุญาตในสหภาพยุโรปต่อจากหนอนนกและตั๊กแตนที่ได้รับการรับรองในปีที่แล้ว

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



ข่าวเด่นประเทศเยอรมนีรายสัปดาห์

วันที่ 7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต

แม้ว่าบริษัทสัญชาติดัตช์ Fair Insects B.V. ได้รับอนุมัติขึ้นทะเบียนจิ้งหรีดทองแดงลาย ในรูปแช่แข็ง อบแห้ง และผง เป็นอาหารใหม่ และได้ยื่นขอคุ้มครองกรรมสิทธิ์เป็นเวลา 5 ปี ผู้ประกอบรายอื่น ๆ ยังคงสามารถขอขึ้นทะเบียนสินค้าชนิดเดียวกันได้ หากข้อมูลที่ใช้ประกอบการยื่นคำร้องขออนุมัติขึ้นทะเบียนอาหารใหม่มีความถูกต้องครบถ้วน

อย่างไรก็ตาม กฎระเบียบเฉพาะกาลอนุญาตให้จำหน่ายอาหารที่มีแมลงซึ่งมีการยื่นคำขอ อนุมัติในปี 2561 เพื่อจำหน่ายในเยอรมนี มีอาหารหลายชนิดที่มีส่วนผสมของจิ้งหรีดในตลาดเยอรมันอยู่แล้ว ได้แก่ Snack ปูรงรสด้วยจิ้งหรีด “Catch-Your-Bug” “EntoSus” ชิปและแครกเกอร์ผสมผงจิ้งหรีด Pinaks เส้นพาสต้าผสมผงจิ้งหรีด Beneto Foods เป็นต้น

ที่มา: insektenwirtschaft.de

Statista

Bundeszentrum für Ernährung

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำสหภาพยุโรป

Disclaimer: ข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏ เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่เป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ ในการให้ข้อมูล แก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สคต.) ณ นครแฟรงก์เฟิร์ต จะไม่รับผิดชอบในความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้น จากการที่มีบุคคลนำไปใช้ไม่ว่าทางใด