



ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

A Study of Export Performance of Thai Canned Tuna
to European Community

ของ

นางสาวกนกสิน สมบูรณ์

ACC. NO.....
Date Received. - 3 ต.ค. 2537
Call No.....

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2536

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

 , 17 / 11 / 36

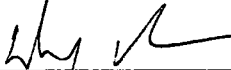
(อาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง)

กรรมการปัญหาพิเศษ

 , 18 / 11 / 2536

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อำนวยการ แสงโนรี)

หัวหน้าภาควิชา

 , 18 / 11 / 36

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิริธโรต)

๒๗.

14413
๗ ต.ค. 2541

๗๑๕๗
๒๕๓๖

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาสภาพการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

**A Study on Export Performances of Thai Canned Tuna
to European Community**



T097478

โดย

นางสาวกนกสิน สมบูรณ์

ร/พ.

ก125ก

2536

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน.....07478

วัน,เดือน,ปี.....

เสนอต่อ

ภาควิชาบริหารธุรกิจ เกษตร

คณะเทคโนโลยีการ เกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ เกษตร)

พ.ศ. 2536

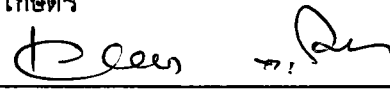
บทคัดย่อ

ชื่อ เรื่อง : การศึกษาการส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป
พ.ศ.2536

โดย : นางสาวกนกสิน สมบูรณ์

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจ เกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจ เกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ :  ,...17.11.36...

(เสาวรีย์ ทะโพหนอง)

ปลาหูนากระป๋อง เป็นสินค้าอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปที่สามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศได้ปีละเป็นจำนวนมากและมีอัตราการขยายตัวของอุตสาหกรรมอย่างต่อเนื่องโดยที่ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตปลาหูนากระป๋องเพื่อการส่งออกได้มาก เป็นอันดับหนึ่งของโลก อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมปลาหูนากระป๋องก็ต้องประสบกับปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบและการกีดกันทางการค้าจากประเทศคู่ค้า อีกทั้งการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง ซึ่งมีข้อได้เปรียบทางด้านวัตถุดิบและการได้รับการยกเว้นภาษีศุลกากร ดังนั้นการส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทยจึงเกิดการชะลอตัวลงเนื่องจากเงื่อนไขต่าง ๆ ดังกล่าวจึงเป็นเรื่องที่นำศึกษาเพื่อนำไปใช้ในการพิจารณาวางแผนการตลาดด้านการส่งออกปลาหูนากระป๋องไปยังกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษาคือ เพื่อศึกษาภาวะการผลิตและการตลาดปลาหูนากระป๋องของไทย โครงสร้างการตลาดปลาหูนากระป๋องในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ตลอดจนการวิเคราะห์เงื่อนไขในการส่งออกปลาหูนากระป๋องในตลาดประชาคม เศรษฐกิจยุโรป โดยรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร บทความต่าง ๆ จากการศึกษาพบว่า ประเทศไทยยังต้องพึ่งพาการนำเข้าปลาหูนาสดจากต่างประเทศถึงร้อยละ 80 ของปริมาณความต้องการรวม โดยมีการนำเข้าวัตถุดิบจากไต้หวัน สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่นเป็นหลักทำให้ต้นทุนการผลิตปลาหูนากระป๋องของไทยมีค่าร้อยละของวัตถุดิบสูงถึงร้อยละ 80.4 นอกจากนี้การส่งออกปลาหูนากระป๋องของไทยมีตลาดหลักในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป คือสหราชอาณาจักรและสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน โดยที่ประเทศ

ไทยมีส่วนแบ่งตลาดในประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ร้อยละ 26.5 ในปี พ.ศ. 2535 และมีคู่แข่งทางการค้าปลานูนากระป๋องในตลาดประชาคม เศรษฐกิจยุโรป คือ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และ ไต้หวัน

สำหรับการวิเคราะห์ด้านการส่งออกปลานูนากระป๋องของไทยพบว่า เจาะลึกใน การส่งออกสินค้าดังกล่าวข้างต้นที่สำคัญ คือ ลักษณะวัตถุดิบ ลักษณะผลิตภัณฑ์ นโยบายการค้าร่วมและ นโยบายประมงร่วมของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป โดยเฉพาะการกำหนดโควตาการนำเข้า ปลานูนากระป๋อง ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกปลานูนากระป๋องรายใหญ่ในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและการถูกยก เลิกสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร เนื่องจากฉลากผลิตภัณฑ์ไม่ถูกต้องตาม ลักษณะผลิตภัณฑ์ จึงทำให้มูลค่าการค้าปลานูนากระป๋องของไทยในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ชะลอลดตัวลง

จากการศึกษาครั้งนี้มีข้อ เสนอแนะในการรักษาส่วนแบ่งตลาดและ เพิ่มมูลค่าการค้า ปลานูนากระป๋องไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปดังนี้คือ ผู้ผลิตควรที่จะหาหนทางในการทำประมง ร่วมกับประเทศที่มีแหล่งวัตถุดิบปลานูนา เพื่อบรรเทาปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ และควรที่จะพัฒนา คุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้เกิดความแตกต่างกับผลิตภัณฑ์ของประเทศคู่แข่งขึ้น ตลอดจนปรับปรุง เทคโนโลยีการผลิต เพื่อ เพิ่มศักยภาพการผลิตภายใต้ข้อจำกัดคือวัตถุดิบขาดแคลนนอกจากนี้ควรที่จะ ควบคุมคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานที่ผู้นำ เข้าต้องการควบคู่กับการหาตลาดใหม่นอกจากนี้ผู้ส่งออก ควรจะรวมตัวกัน เพื่อสร้างอำนาจในการต่อรองในตลาดส่งออก และในส่วนของภาครัฐบาลควร เข้ามามีส่วนช่วยในการสนับสนุนด้านการเจรจา เรื่อง กฎระเบียบทางการค้ารวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านสาธารณสุขโลกที่เกี่ยวข้อง เนื่องในการผลิตและการส่งออกปลานูนากระป๋อง เพื่อให้ได้รับความสะดวกมากยิ่งขึ้น

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จลงได้ ด้วยความกรุณาจากอาจารย์เสาวรีย์ ตะโพนทอง อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ และผู้ช่วยศาสตราจารย์อานวย แสงโนรี กรรมการปัญหาพิเศษที่ให้ความช่วยเหลือในการให้คำปรึกษาแนะนำ และตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ จนสำเร็จด้วยดี และขอขอบพระคุณ คุณเกียรติบุลย์ มุทธากลิน ที่เอื้อเฟื้อให้ความอนุเคราะห์ยืมเครื่องพิมพ์ ทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จลงด้วยดี ผู้เขียนขอขอบคุณมา ณ ที่นี้

ท้ายที่สุดนี้ขอขอบพระคุณคุณแม่ที่ช่วยเป็นกำลังใจและสนับสนุนด้านทุนทรัพย์ รวมทั้ง อ้นฉินี ปราบธนา บุศรินทร์ เพ็ญภา ปราบิ เบญจวรรณ ชมพูนุท อมรรัตน์ และเพื่อน ๆ ที่ช่วยให้กำลังใจและช่วยเหลือทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

กนกสิน สมบูรณ์

พฤศจิกายน 2536

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(4)
<u>บทที่ 1</u> บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
ขอบเขตการศึกษา	7
นิยามศัพท์	7
การตรวจ เอกสาร	7
วิธีการศึกษา	10
<u>บทที่ 2</u> การผลิตและการตลาดปลาทุนากระป๋องของไทย	12
ภาวะการผลิตปลาทุนากระป๋องของโลก	12
การค้าปลาทุนากระป๋องระหว่างประเทศ	13
ภาวะการผลิตปลาทุนากระป๋องของไทย	15
การค้าปลาทุนากระป๋องของไทย	22
<u>บทที่ 3</u> โครงสร้างการตลาดและภาวะการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทย	30
ภาวะการตลาดและการส่งออกปลาทุนากระป๋อง	30
วิธีทางการจำหน่าย	36
ส่วนแบ่งตลาดและสภาพการแข่งขัน	37
<u>บทที่ 4</u> การวิเคราะห์เงื่อนไขการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทย	44
สภาพตลาดยุโรปเดี่ยวและผลกระทบต่อ การส่งออกปลาทุนากระป๋อง	44
นโยบายของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและผลกระทบต่อ การส่งออกปลาทุนากระป๋อง	46

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลกระทบจากการกำหนดลักษณะวัตถุดิบและลักษณะผลิตภัณฑ์	47
มาตรการและการดำเนินงานของรัฐบาล	49
บทที่ 5 สรุปและข้อ เสนอแนะ	52
สรุป	52
ข้อ เสนอแนะ	53
เอกสารอ้างอิง	55
ภาคผนวก	57
ภาคผนวก ก. โรงงานผลิตอาหารทะเล เลาะระบองที่ได้รับการส่งเสริม	58
ภาคผนวก ข. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ปลาทูนากระป๋อง	60

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 มูลค่าการส่งออกสินค้าของประเทศไทย พ.ศ. 2532-2535	2
2 การส่งออกสินค้าอาหารทะเลของไทย พ.ศ. 2531-2535	3
3 มูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมที่สำคัญ 10 ประเภท ปี พ.ศ. 2535	4
4 ปริมาณการผลิตปลาทุนากระป๋องของโลกปี พ.ศ. 2530-2534	14
5 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าปลาทุนาสดแช่เย็น ปี พ.ศ. 2530-2534	18
6 ต้นทุนการผลิตปลาทุนากระป๋องของไทย	18
7 ปริมาณ มูลค่าและอัตราการขยายตัวของการส่งออกปลาทุนากระป๋อง ของไทยในปี พ.ศ. 2528-2535	25
8 ตลาดส่งออกปลาทุนากระป๋องที่สำคัญของไทยในปี พ.ศ. 2531-2534	27
9 มูลค่า อัตราการขยายตัวและสัดส่วนของสินค้าออกสำคัญ 15 รายการแรก ของไทยไปประชาคมยุโรป	31
10 ส่วนแบ่งตลาดปลาทุนากระป๋องในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปใน ปี พ.ศ. 2533-2535	33
11 ปริมาณการนำเข้าปลาทุนากระป๋องของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ในปี พ.ศ. 2533-2535	39
12 ประเทศผู้ส่งออกและมูลค่าการนำเข้าปลาทุนากระป๋องของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ปี พ.ศ. 2531-2533	41
13 เปรียบเทียบปริมาณการส่งออกปลาทุนากระป๋องระหว่างไทยและอินโดนีเซีย ในปี พ.ศ. 2529-2531	43

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กรรมวิธีการผลิตและบรรจุปลาทูนากระป๋อง	20
2	วิธีการตลาดปลาทูนากระป๋องในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป	39

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

✓ ประเทศไทยนับ เป็นแหล่งผลิตอาหารที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก ซึ่งมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นทั้งในด้านการผลิตและการส่งออก ทั้งนี้ เพราะประเทศไทยมีปัจจัยที่เอื้ออำนวยต่อการผลิตอยู่หลายประการ เช่น พื้นที่การเกษตร แรงงานและเทคโนโลยีการผลิตรวมทั้งภาครัฐบาลได้ให้การสนับสนุนทั้งในด้านการลงทุน วิชาการ ตลอดจนการส่งเสริมการส่งออกอย่างจริงจัง ทำให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยพัฒนาสูงขึ้นเป็นลำดับ มีผลให้ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยมีคุณภาพดี เป็นที่นิยมรับในตลาดอย่างแพร่หลายและตลาดส่งออกสินค้าอาหารที่สำคัญของไทยได้แก่ ประเทศที่พัฒนาแล้ว คือ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

การผลิตสินค้าอาหารของไทยมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นตามลำดับในปีพ.ศ. 2534 ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออกสินค้าในหมวดอาหาร 86,377.98 ล้านบาทและมีมูลค่าเพิ่มขึ้นเป็น 91,604.05 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2535 หรือเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2534 ประมาณร้อยละ 6 (ตารางที่ 1)

✓ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปซึ่งเป็นแหล่งรายได้สำคัญในหมวดสินค้าอาหารได้แก่อาหารทะเลกระป๋อง อาหารทะเลตากแห้ง และอาหารทะเลแปรรูปอื่น ๆ ซึ่งในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องที่ทำการผลิตในปัจจุบันประกอบด้วยปลากระป๋อง (ปลาทูนากระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋อง) ปลากระป๋องหอยลายกระป๋องและปลาหมึกกระป๋อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาทูนากระป๋องที่มีความสำคัญที่สุดในการส่งออกอาหารทะเลกระป๋อง (ตารางที่ 2) โดยมีมูลค่าการส่งออกสูงรองจากมูลค่าการส่งออกกุ้งสดแช่แข็งกล่าวคือในปี พ.ศ. 2533 มูลค่าการส่งออกปลาทูนากระป๋องเท่ากับ 13,716.80 ล้านบาทจากการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด 21,623.50 ล้านบาทคิดเป็นร้อยละ 63.43 และในปี พ.ศ. 2535 ซึ่งการส่งออกปลาทูนากระป๋องสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยได้เป็นอันดับห้าโดยมีมูลค่าการส่งออกทั้งสิ้น 13,438.14 ล้านบาท (ตารางที่ 3) เห็นได้ว่าอุตสาหกรรมแปรรูปซึ่งใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่ได้จากการประมงเป็นวัตถุดิบได้ขยายตัวเพิ่มขึ้น โดยสามารถที่จะ

ตารางที่ 1 มูลค่าการส่งออกสินค้าของประเทศไทย พ.ศ. 2532-2535

(มูลค่า : ล้านบาท)

รายการสินค้า	2532	2533	2534	2535
1. อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์	72,532.83	103,695.12	132,412.45	157,159.79
2. สิ่งทอ	72,918.17	82,773.66	107,243.21	111,157.67
3. สินค้าอาหาร	57,587.39	67,432.64	86,377.98	91,604.05
4. อัญมณี เครื่องประดับ	30,225.45	36,929.38	37,863.30	39,230.13
5. เครื่องหนังรองเท้า	13,524.87	20,219.50	23,805.04	25,576.38
6. ผักและผลไม้	11,327.09	14,132.36	18,908.84	19,477.28
7. ผลิตภัณฑ์พลาสติก	6,620.52	7,988.42	10,668.61	14,097.63
8. เพอร์นิเจอร์และส่วนประกอบ	6,620.52	7,716.89	10,162.33	11,443.83
9. เครื่องหนังและสินค้าท่องเที่ยว	6,310.30	7,668.89	8,430.62	9,279.67
10. ชิ้นส่วนประกอบรถยนต์	5,141.15	6,299.15	6,223.36	8,802.91
11. ของเล่น	4,217.02	5,964.92	7,802.15	8,764.62
12. วัสดุก่อสร้าง	7,329.88	7,518.70	8,642.83	8,728.11
13. สินค้าตกแต่งบ้าน	6,360.27	6,728.74	7,462.37	8,579.27
14. อาหารสัตว์	4,677.29	5,007.66	5,963.92	6,033.26
15. สินค้าของขวัญ	1,464.18	1,805.34	2,503.31	2,516.48
16. ผลิตภัณฑ์ยา	485.02	610.62	799.20	1,266.21
17. สินค้าสิ่งพิมพ์	252.15	329.22	458.49	589.67
ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	208,227.08	206,991.44	249,068.00	299,280.04
รวม	515,847.80	589,812.49	724,793.31	823,587.00

ที่มา : (กรมศุลกากร)

ตารางที่ 2 การส่งออกสินค้าอาหารทะเลของไทย พ.ศ. 2532-2535

(มูลค่า : ล้านบาท)

รายการสินค้า	2532	2533	2534	2535
อาหารทะเล ละคระบอง	19,767.84	21,623.50	25,656.30	24,395.49
ทูนากระบอง	13,796.82	13,716.80	16,092.50	13,433.82
ชาร์ดินกระบอง	626.08	590.30	846.56	798.58
ปลากระบองอื่น ๆ	761.15	535.90	646.40	541.84
อาหารทะเล ละคระบองอื่น	4,583.79	6,780.50	8,052.90	9,621.25
อาหารทะเล เลสดและต้มสุก				
แช่แข็ง	25,249.36	29,742.70	40,468.20	45,414.90
กุ้งสดแช่แข็ง	16,058.60	20,453.70	26,629.70	31,563.78
ปลาหมึกสดแช่แข็ง	5,238.44	4,562.90	5,501.50	5,645.93
เนื้อปลาสดแช่แข็ง	2,080.23	2,647.70	6,206.10	5,551.16
ปลาสดแช่แข็ง	1,758.97	1,902.80	1,890.80	2,507.56
กุ้งต้มสุกแช่แข็ง	146.32	175.60	237.10	146.47
อาหารทะเล เลแช่น้ำ เกลือ				
ตากแห้ง และรมควัน	2,072.49	1,693.50	1,805.00	1,738.02
กุ้งแห้ง	226.97	235.70	319.80	297.11
ปลาหมึกแห้ง	1,505.38	815.20	815.20	1,059.66
ปลาแห้ง	340.14	421.00	470.00	381.25
อาหารทะเล เลแปรรูปอื่น ๆ	2,043.51	3,736.00	4,595.00	4,795.32
ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล				
แปรรูปไม่บรรจุกระบอง	1,157.24	1,216.10	1,723.50	2,270.60
ผลิตภัณฑ์ทูนาไม่บรรจุ				
กระบอง	8.16	1,922.50	2,284.90	2,112.72
ปลาหมึกสำเร็จรูป	878.11	630.40	586.60	412.00
อาหารทะเล เลแปรรูป	49,133.20	56,858.70	76,324.50	76,343.73

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์)

ตารางที่ 3 มูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมที่สำคัญ 10 ประเภท
ปี พ.ศ. 2535

รายการสินค้า	ปริมาณ (พันกิโลกรัม)	มูลค่า (ล้านบาท)
กุ้งขึ้น ๆ แช่เย็นจนแข็ง	134,324.13	31,113.29
มันสำปะหลังอัดเม็ด	8,093,753.17	23,696.39
ยางแผ่นรมควันชั้น 3	835,075.13	16,733.90
ข้าวเจ้าขาว 100 %	1,807.90	15,965.20
ปลาทูนาบรรจุภาชนะอัดลม	243,587.95	13,438.14
น้ำตาลดิบจากอ้อยชนิด เซนตรีพิววัล	2,473,565.74	11,788.69
ชิ้นชำแหละของไก่แช่เย็นจนแข็ง	174,764.09	10,395.79
สับประตบรรจุภาชนะอัดลม	491,366.93	8,274.29
กุ้งปรุงแต่งทำไว้มิให้เสีย	39,316.73	7,824.66
น้ำตาลทรายขาว	1,280,715.81	7,092.57

ที่มา : (ข้อมูลเบื้องต้นโดยศูนย์สถิติการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์)

นำเงินตราต่างประเทศเข้าประเทศไทยได้มากกว่าหมื่นล้านบาทต่อปี นับว่าเป็นอุตสาหกรรมเกษตรที่ทำ
 → รายได้ให้แก่ประเทศอีกประเภทหนึ่งนอกจากนี้อุตสาหกรรมเกษตรเหล่านี้ยังช่วยให้เกิดการจ้างงาน
 และทำให้เกิดมูลค่าเพิ่ม มีส่วนช่วยให้ชาวประมงมีรายได้ที่แน่นอนจากการขายวัตถุดิบขณะเดียวกัน
 ยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องอื่น ๆ อีก เช่น อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ป้องกัน อุตสาหกรรมการ
 บรรจุหีบห่อ เป็นต้น ดังนั้นเมื่อพิจารณาเฉพาะการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยในปัจจุบันมีตลาด
 ปลายทางที่สำคัญ คือ สหรัฐอเมริกา แคนาดา สหราชอาณาจักร เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ โดยใน
 ระยะเวลา 3 ปีที่ผ่านมาการส่งออกมีอัตราการขยายตัวอย่างเห็นได้ชัดจากมูลค่า 13,716.8 ล้าน
 บาทในปี พ.ศ.2533 เพิ่มขึ้นเป็น 16,130.8 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2534 อย่างไรก็ตาม การผลิต
 ปลาทูนากระป๋องของไทยยังต้องเผชิญกับปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบปลาทูนาสดมาโดยตลอด จำเป็น
 ต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศเกือบทั้งหมด คือ ประมาณร้อยละ 80 เนื่องจากทรัพยากร
 สัตว์น้ำในอ่าวไทย เลือมโทรมและมีขนาดเล็กไม่เหมาะสำหรับการแปรรูปบรรจุกระป๋อง แม้ว่าใน
 ปัจจุบันกรมประมงได้ดำเนินการสำรวจแหล่งประมงปลาทูนาในทะเลอันดามันและมหาสมุทรอินเดีย
 ทยอยออกโดยผลการสำรวจทรัพยากรปลาทูนาในปี พ.ศ. 2534 ยืนยันความชุกชุมของปลาโอแถบ
 และปลาทูนาครีบเหลืองในบริเวณมหาสมุทรอินเดียตะวันออก ปัญหาที่ยังคงทวีความรุนแรง นอกจากนี้
 นี้ประเทศไทยยังประสบกับปัญหาอื่น ๆ เช่น ปัญหาการกีดกันการนำเข้าปลาทูนากระป๋องซึ่งทำจาก
 วัตถุดิบปลาทูนาพันธุ์ เยลโล่ฟิน พันธุ์โบนิโตหรือปัญหาต้นทุนการผลิตทางด้านแรงงานสูงขึ้น ปัญหาการ
 แข่งขันกับตลาดต่างประเทศที่สำคัญคือ อินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ตลอดจนเวียดนามที่คาดว่าในอนาคต
 จะเป็นผู้แข่งขันที่สำคัญของประเทศไทยอีกประเทศหนึ่ง ดังนั้นการรักษามาตรฐานความสะอาดของ
 ผลิตภัณฑ์จึงเป็นสิ่งสำคัญในการรักษาตลาดในประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดในกลุ่มประชาคม
 เศรษฐกิจยุโรป ซึ่งนับว่าเป็นแหล่งนำเข้าปลาทูนากระป๋องที่สำคัญรองจาก สหรัฐอเมริกา แม้ว่าใน
 ปัจจุบันอัตราการนำเข้าปลาทูนากระป๋องในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เริ่มลดลงในปี พ.ศ.2535
 เนื่องจากนโยบายการค้า เพื่อรักษาผลประโยชน์ของกลุ่ม และปัญหาการแข่งขันกับประเทศคู่แข่งรวม
 ทั้งปัญหามาตรฐานสินค้า การกีดกันการนำเข้าอาหารทะเล เนื่องมาจากการไม่ปฏิบัติตามระเบียบ
 การจับ การผลิตหรือกระบวนการที่ตลาดต้องการและอ้างถึงผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อม การ
 ทำลายทรัพยากรธรรมชาติ จากผลกระทบที่กำลังเกิดขึ้นอุตสาหกรรมอาหารทะเลโดยรวมทั้ง

อุตสาหกรรมการส่งออกปลาทุนากระป๋องต้องใช้การควบคุมคุณภาพ เพื่อคงไว้ซึ่งราคาและมูลค่าการส่งออกของประเทศ

✓ การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ศึกษาถึงสภาพการผลิตและโครงสร้างการตลาดปลาทุนากระป๋องของไทย ภาวะการตลาด การส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปรวมทั้งศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทย นำมาวิเคราะห์สรุปผลเพื่อนำผลการศึกษาไปประกอบการพิจารณาต่อการวางแผนการตลาดเพื่อการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยในอนาคตและ เพื่อ เกิดประโยชน์แก่ผู้เกี่ยวข้อง ✓

๘ วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาสภาพการผลิตและโครงสร้างการตลาดปลาทุนากระป๋องของไทย
2. ศึกษาภาวะการตลาดและการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป
3. ศึกษาเงื่อนไขในการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

๘ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงสภาพทั่วไปของการผลิตและการตลาดของปลาทุนากระป๋องของไทย
2. ทราบถึงภาวะการตลาดและการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป
3. ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการส่งออกปลาทุนากระป๋องไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษาสภาวะการผลิตและการตลาดทั่วไปทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งมาตรฐานและข้อกีดกันทางการค้าที่กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปกำหนดต่อประเทศไทย ตลอดจนโอกาสและความเป็นไปได้ทางการค้าด้านการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปโดยทำการศึกษาในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2532-2535

* นิยามศัพท์

โครงสร้างการตลาด หมายถึงลักษณะการตลาดที่ประกอบไปด้วยวิถีทางการจำหน่าย สภาพการแข่งขันและส่วนแบ่งตลาด

กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป หมายถึง European Community (EC) ซึ่งเป็นองค์การร่วมมือทางเศรษฐกิจแห่งยุโรป มีสมาชิก 12 ประเทศดังนี้คือ สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เดนมาร์ก เนเธอร์แลนด์ สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม สเปน โปรตุเกส กรีซ ไอร์แลนด์และลักเซมเบิร์ก

เงื่อนไข หมายถึงสภาพหรือข้อความที่กำหนดไว้เพื่อบังคับตามกรณี โดยในการศึกษาค้างนี้จะศึกษาถึงวัตถุประสงค์ ลักษณะผลิตภัณฑ์ นโยบายที่เกี่ยวข้อง การตลาดและคู่แข่งทางการตลาด

การตรวจเอกสาร

ประเสริฐศักดิ์ แสงสัทธิธา(2531) ได้ศึกษารายงานการวิจัยของบริษัท International Marketing & Economic Services (UK) Limited พบว่าตลาดปลาทุนากระป๋องในยุโรป ตะวันตก ในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและสวิสเซอร์แลนด์ มีปริมาณการบริโภคปลาทุนากระป๋อง

ในปี พ.ศ. 2529 สูงถึง 28 ล้านตันมาตรฐานโดยร้อยละ 20 ของปริมาณดังกล่าวใช้ในการบริโภคในกลุ่มยุโรปตะวันตก ซึ่งประกอบด้วยตลาดหลักคือ ฝรั่งเศส อิตาลีและสเปน ทั้งสามประเทศมักจะใช้ผลิตภัณฑ์ปลาทุณากระป๋องที่ผลิตได้ภายในกลุ่มยุโรป เป็นส่วนใหญ่ แต่การบริโภคปลาทุณากระป๋องในประเทศยุโรปตะวันตกได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นมากจึงต้องมีการพึ่งพาการนำเข้า เป็นส่วนใหญ่จะเห็นได้ว่าในปัจจุบันปริมาณการนำเข้าปลาทุณากระป๋องจากประเทศไทยในยุโรปมีระดับค่อนข้างสูง (ยกเว้นตลาดฝรั่งเศส) จากการนำเข้าร้อยละ 31 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด ในปี พ.ศ. 2528 เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 49.70 ในปี 2529 การที่ปริมาณนำเข้าเพิ่มขึ้นในอัตราค่อนข้างสูงนี้เป็นผลมาจากระดับราคาส่งออกอยู่ในระดับต่ำจึงมีการนำเข้าเพื่อสต็อกไว้เป็นจำนวนมาก ซึ่งเมื่อพิจารณาในด้านส่วนแบ่งตลาดในด้านปริมาณของไทยเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 8.8 ในปี พ.ศ. 2526 เพิ่มเป็นในปี พ.ศ. 2528 และเพิ่มขึ้นเป็น 33.60 ในปี พ.ศ. 2529 การส่งออกของไทยเพิ่มขึ้นมากกว่าร้อยละ 50 นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 เป็นต้นมา

ธนาคารกสิกรไทย (2533) ได้สรุปข่าวธุรกิจการเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม ดังนี้ ปลาทุณากระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ประมงของไทยที่สามารถส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศได้มากที่สุด เป็นอันดับหนึ่งของโลก และสามารถนำเงินตราเข้าประเทศได้ปีละนับหมื่นล้านบาทโดยมีลูกค้าสำคัญได้แก่ สหรัฐอเมริกาและกลุ่มประชาคมยุโรป แต่ทว่าขณะนี้สหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นตลาดปลาทุณากระป๋องที่สำคัญของไทยกำลังผลักดันกฎหมายอนุรักษ์ปลาโลมาซึ่งปลาชนิดนี้จะมีชุกชุมอยู่ในแหล่งเดียวกันกับปลาทุณา ดังนั้นสหรัฐอเมริกาได้ห้ามนำเข้าอาหารกระป๋องจากปลาทุณาที่จับได้จากแหล่งเดียวกับปลาโลมาจึงเป็นที่คาดหมายกันว่า กฎหมายฉบับดังกล่าวจะต้องส่งผลกระทบต่อผู้ผลิตและผู้ส่งออกปลาทุณาทั่วโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศไทย

ธนาคารกสิกรไทย (2534) ได้สรุปข่าวธุรกิจการเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม ดังนี้ ภาวะการขยายตัวด้านการส่งออกปลาทุณากระป๋องและผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ เป็นแรงจูงใจทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกของไทยตื่นตัวในการลงทุนก่อตั้งโรงงาน และขยายการผลิตเพิ่มมากขึ้น ในการผลิตปลาทุณากระป๋องประเทศไทยนำเข้าวัตถุดิบปลาทุณาสดจากต่างประเทศ แหล่งนำเข้าที่

สำคัญ คือ ประเทศทางแถบทวีปเอเชีย ได้แก่ ไต้หวัน เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น สิงคโปร์และอินโดนีเซีย นอกจากปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบภายในประเทศแล้ว ประเทศไทยยังต้องประสบกับปัญหาด้านวัตถุดิบในแง่มุมมองอื่นอีกหลายประการ คือ ประการแรกปัญหาการกีดกันการนำเข้าปลาทุนากระป๋องซึ่งทำจากวัตถุดิบปลาทุนาพันธุ์ เบลโลพินโดยสหรัฐอเมริกา ประการที่สองคือปัญหาการนำเข้าปลาทุนากระป๋องซึ่งทำจากวัตถุดิบปลาทุนาพันธุ์ เบนิตโตของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ซึ่งเข้มงวดในการตรวจ Form A หรือหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดปลาทุนากระป๋องจากไทย เพิ่มมากขึ้น ปัญหาประการที่สามคือ ปัญหาการประมงนอกน่านน้ำของไทยกับประเทศเพื่อนบ้านไม่ประสบความสำเร็จ เท่าที่ควร และปัญหาประการที่สี่ เป็นปัญหาอื่น ๆ เช่น ปัญหาต้นทุนการผลิตด้านแรงงานสูงขึ้น ปัญหาการแข่งขันกับตลาดต่างประเทศ เป็นต้น และจากปัญหาต่าง ๆ ข้างต้นทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยหาทางออกโดยการลงทุนในต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศที่มีแหล่งวัตถุดิบอยู่มากที่สำคัญ ได้แก่ทวีปเอเชีย เช่น อินโดนีเซียและเวียดนามสำหรับ เจื่อนไซ หรือสัญญาการร่วมลงทุนในด้านการร่วมลงทุนในด้านการก่อตั้งโรงงานผลิตปลาทุนากระป๋องของไทยของทั้งสองประเทศมีหลักเกณฑ์ที่น่าสนใจ โดยภาคเอกชนของไทยจะเป็นผู้ลงทุนด้านโครงสร้างฐานในการผลิตไปจนถึงการก่อสร้างและ เทคโนโลยีการผลิตทุกอย่าง เป็นของ เอกชนไทยทั้งหมด โดยประเทศดังกล่าวจะอำนวยความสะดวกในเรื่องการจัดการจัดหาสถานที่สาธารณูปโภควัตถุดิบและแรงงาน จากสภาพการร่วมลงทุนดังกล่าว จะเห็นได้ว่า เอกชนของไทยจะเสียเปรียบด้านผลประโยชน์ตอบแทนที่ควรจะได้รับ เนื่องจากต่างชาติที่ไทยเข้าไปร่วมลงทุนจะมี เพียงแค่วัตถุดิบสัตว์น้ำทะเล เพียงอย่างเดียว ซึ่งเท่ากับเป็นการเสริมฐานและ เทคโนโลยีการผลิตให้กับประเทศคู่แข่งของไทยในอนาคต ดังนั้นทางออกที่ดีที่สุดคือ ควรจะร่วมลงทุนแค่การจับปลาหรือทำการประมงร่วมกัน เท่านั้น เพราะหากทำได้สำเร็จก็จะสามารถแก้ไขปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบได้เพียงพอ นอกจากนี้ เอกชนไทยควรจะได้หันมาพัฒนาคุณภาพของสินค้าไทย เองให้มีมาตรฐานยิ่งขึ้น

กรมส่งเสริมการค้าส่งออก (2536ข.) ได้สรุปสาระสำคัญของ เจื่อนไซการปฏิบัติอันเกี่ยวกับสินค้าที่วางตลาดจำหน่ายในประเทศสมาชิกกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป จากการรวมตัวเป็นตลาดเดียวของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปโดยมีสาระสำคัญ เกี่ยวเนื่องกับการตรวจสอบและ

รับรองสินค้าผลิตภัณฑ์ประมง ภายใต้เงื่อนไขของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป กล่าวคือการตรวจสอบและรับรองสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงที่ส่งไปยังกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปสามารถตรวจสอบและรับรองได้ 2 วิธี คือ วิธีที่หนึ่ง เป็นการตรวจสอบสินค้าทุกครั้งที่ชายแดนโรงงานที่ได้รับการรับรอง และมีใบกำกับรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานของรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก วิธีที่สอง เป็นการตรวจสอบสินค้าโดยการสุ่มตัวอย่างที่ชายแดน เมื่อกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปมีความไว้วางใจและมั่นใจ จึงมอบหมายให้หน่วยงานของรัฐจากประเทศผู้ส่งออก เป็นผู้ตรวจสอบโรงงานขบวนการผลิตสินค้า รวมทั้งออกใบรับรองสุขอนามัยให้แก่สินค้า เพื่อ เป็นไปตามกฎระเบียบของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป สำหรับสาระสำคัญของการตรวจสอบและรับรองสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงที่มาจากน่านน้ำธรรมชาติ มีสองประการได้แก่ ประการที่หนึ่งต้อง เป็นสินค้าที่มาจากโรงงานผลิตและได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่ได้รับมอบหมายจากกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปตั้งรายละเอียดที่ระบุไว้ในกฎระเบียบ และประการที่สองต้องมีใบรับรองจากหน่วยงานของรัฐที่ได้รับมอบหมายจากกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปทุกครั้งที่มีการส่งออก

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่น่ามาใช้ในการศึกษา คือ ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ซึ่งได้จากการรวบรวมข้อมูลของปี พ.ศ. 2532-2535 จากวิทยานิพนธ์ เอกสาร วารสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนข้อมูลทางด้านสถิติที่ทางราชการและองค์การระหว่างประเทศรวมทั้งหน่วยงานเอกชนที่ได้ศึกษารวบรวมไว้ เช่น กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กรมศุลกากร กรมพาณิชย์สัมพันธ์ กรมส่งเสริมการส่งออก หอสมุดแห่งชาติและธนาคารกสิกรไทย เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาสภาวะการผลิต โครงสร้างการตลาดปลาทุนากระป๋องภายในประเทศ สภาวะการตลาดและการส่งออกปลาทุนากระป๋องไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและ เจีอนไข ในการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป จะใช้วิธีการศึกษาเชิงพรรณนา (Descriptive) ซึ่งเป็นการศึกษาถึงตลาดปลาทุนากระป๋องของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เพื่อให้ทราบถึงลักษณะการนำเข้า ส่งออกและลักษณะตลาดปลาทุนากระป๋องของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เพื่อนำผลการศึกษามาเป็นแนวทางในการส่งออกปลาทุนากระป๋องรวมทั้ง เป็นแนวทางในการขยายตลาดการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยในตลาดต่างประเทศ

บทที่ 2

การผลิตและการตลาดปลาทูนากระป๋องของไทย

* ภาวะการผลิตปลาทูนากระป๋องของโลก

* ประเภทของปลาทูนา

ปลาทูนาที่นิยมนำมาใช้ในการผลิตปลาทูนากระป๋องนั้นจะ เป็นปลาที่อยู่ใน THUNNIDAE FAMILY ซึ่งมีทั้งชนิดที่เรียกว่า White Meat Tuna และ Light Meat Tuna ได้แก่

1. Algacone Tuna (Long Fin Tuna) หรือปลาทูนาครีบยาว
2. Yellow Fin Tuna หรือปลาทูนาครีบเหลือง
3. Skipjack Tuna หรือปลาโอแถบ (แดงไทย)
4. Tongol Tuna หรือปลาโอดำ
5. Bonito Tuna หรือปลาโอลาย

* แหล่งประมงปลาทูนา

* แหล่งประมงปลาทูนาของโลก

แหล่งปลาทูนาทั้ง 5 ประเภทดังกล่าวข้างต้น สามารถแบ่งออกได้ดังนี้กล่าว คือ ปลาทูนาครีบยาวจะพบมากบริเวณมหาสมุทรแปซิฟิกตอนใต้ มหาสมุทรอินเดียตอนใต้และอเมริกาบางส่วนปลาทูนาครีบเหลืองจะมีชุกชุมบริเวณน่านน้ำญี่ปุ่น และออสเตรเลีย สำหรับปลาโอแถบ ปลาโอดำ และปลาโอลายจะพบมาในบริเวณอ่าวไทย แต่มีขนาดค่อนข้างเล็ก

* การผลิตปลาทูนากระป๋องของโลก

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ปลาทูนากระป๋องจัดว่า เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมมากและสามารถหารายได้ที่ เป็นเงินตราต่างประเทศให้ประเทศที่มีการประมง หรืออุตสาหกรรมปลาทูนา

กระป๋อง ในระยะแรก ๆ นั้นประเทศที่ทำการประมงขนาดใหญ่เท่านั้นที่จะประสบผลสำเร็จเกี่ยวกับอุตสาหกรรมปลาทูนากระป๋อง อาทิสหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่น แต่หลังจากที่มีการประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะ 200 ไมล์ทะเลแล้ว ปรากฏว่าประเทศที่กำลังพัฒนาที่มีแหล่งปลาทูนาในเขตเศรษฐกิจทางทะเลก็เริ่มตื่นตัวด้านประมงปลาทูนากันมากขึ้น ทำให้สหรัฐอเมริกาศูนย์จับปลาได้น้อยลง เนื่องจากไม่สามารถเข้าไปจับปลาที่มีอยู่ชุกชุมในเขตเศรษฐกิจจำเพาะของประเทศอื่นได้ จึงเป็นเหตุให้ปริมาณการผลิตของสหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่นลดลง โดยเฉพาะในช่วงหลังปี พ.ศ. 2527 เป็นต้นมา ปรากฏว่าประเทศกำลังพัฒนาหลายประเทศได้หันมาทำการพัฒนาด้านการประมงกันมากขึ้น โดยเฉพาะอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ ซึ่งประเทศดังกล่าวได้แก่ ไทย ฟิลิปปินส์และไต้หวัน เป็นต้น ปัจจุบันเมื่อพิจารณาการผลิตปลาทูนากระป๋องทั้งหมดของโลก พบว่าประเทศไทยและสหรัฐอเมริกาเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลก จากปีพ.ศ. 2530 ประเทศไทยและสหรัฐอเมริกามีปริมาณการผลิตปลาทูนากระป๋อง 16,386.9 พันหีบและ 33,540.1 พันหีบ คิดเป็นร้อยละ 15.7 และ 32.2 ตามลำดับ และเมื่อถึงปี พ.ศ. 2534 ประเทศไทยมีปริมาณการผลิตปลาทูนากระป๋องเป็นจำนวน 30,842.8 พันหีบ คิดเป็นร้อยละ 23.9 เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2530 คิดเป็นร้อยละ 88 โดยที่สหรัฐอเมริกาซึ่งเคยเป็นผู้ผลิตได้มากเป็นอันดับหนึ่ง มีปริมาณการผลิตเป็นอันดับสองคิดเป็นร้อยละ 23.6 ของปริมาณการผลิตปลาทูนากระป๋องของโลกและประเทศญี่ปุ่นมีการผลิตเป็นอันดับสามโดยที่สามารถผลิตได้ 10,821.6 พันหีบ (ตารางที่ 4)

การค้าปลาทูนากระป๋องระหว่างประเทศ

การนำเข้าปลาทูนากระป๋องของตลาดโลก

ตลาดปลาทูนากระป๋องที่สำคัญจะแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ประกอบด้วย ฝรั่งเศส อังกฤษ เยอรมัน อิตาลี ลักเซมเบิร์ก เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก กรีซและไอร์แลนด์
2. กลุ่มสหรัฐอเมริกา แคนาดา และออสเตรเลีย

ตารางที่ 4 ปริมาณการผลิตปลาทุนากระป๋องของโลกปี พ.ศ. 2530-2534

(หน่วย : 1,000 ตัน)

ประเทศ	2530	2531	2532	2533	2534
ไทย	16,386.9	23,488.9	25,452.1	26,339.6	30,842.8
สหรัฐฯ	33,540.1	30,677.3	35,195.0	29,838.4	30,415.1
ญี่ปุ่น	12,651.6	15,518.3	11,734.8	10,414.3	10,821.6
อิตาลี	9,044.8	9,610.1	9,610.1	9,734.5	9,836.2
สเปน	7,130.1	7,589.7	8,477.8	8,536.0	9,304.8
เม็กซิโก	1,979.8	2,612.2	2,647.7	3,075.1	5,311.2
ฟิลิปปินส์	2,946.5	4,198.7	5,370.2	5,053.3	5,214.3
ไอวอรีโคสต์	3,319.4	3,568.6	4,329.5	4,678.6	4,748.5
ฝรั่งเศส	3,319.4	3,179.6	3,683.9	3,561.9	3,773.1
อินโดนีเซีย	634.5	1,017.5	2,374.3	3,278.7	3,493.5
เวเนซุเอลา	915.2	1,394.4	1,272.3	1,277.6	2,729.7
อิหร่าน	526.8	1,076.3	1,130.6	1,130.6	2,227.7
พิจิ	1,252.6	1,789.2	1,642.8	1,765.6	1,929.9
เม็กซิเซียส	513.3	485.9	943.0	723.6	1,564.9
เอกวาดอร์	1,105.9	956.7	1,028.4	1,500.4	1,364.4
เซเนกัล	2,151.3	2,012.6	2,140.9	2,001.0	-
โปรตุเกส	1,170.0	1,268.0	1,492.2	1,620.0	-
ประเทศอื่น ๆ	5,646.7	6,179.6	6,116.4	6,368.4	5,377.7
รวม	104,262.1	113,613.6	124,642.0	120,897.6	128,955.4

ที่มา : (Anonymous , 1993.)

3. กลุ่มยุโรป ประกอบด้วย สวิตเซอร์แลนด์ ฟินแลนด์ ออสเตรีย สวีเดน และ นอร์เวย์

✂ การส่งออกปลาทุนากระป๋องของตลาดโลก

สำหรับบรรดาประเทศผู้ส่งออกปลาทุนากระป๋องนั้น ปรากฏว่าในปัจจุบันนี้ประเทศไทย เป็นประเทศที่มีการส่งออกปลาทุนากระป๋องมากที่สุดของปริมาณการส่งออกปลาทุนากระป๋องของโลก ส่วนประเทศที่มีการส่งออกรองลงมาได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และอิตาลี ซึ่งแต่ก่อนญี่ปุ่นจัดว่า เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก แต่ในปัจจุบันหันไปส่งออกปลาทุนาแช่แข็งมากขึ้น

✂ ภาวะการผลิตปลาทุนากระป๋องของไทย ✓

✂ แหล่งประมงปลาทุนาของไทย

ปลาทุนาซึ่ง เป็นวัตถุดิบในการผลิตปลาทุนากระป๋องของไทยนั้น สามารถจับได้จาก บริเวณดังต่อไปนี้

1. อ่าวไทย ทำการประมงบริเวณตอนบนและฝั่งตะวันออกของอ่าวไทยในช่วงระหว่างเดือนตุลาคม ถึง เมษายน ต่อจากนั้นจะเปลี่ยนไปทำการประมงทางด้านฝั่งตะวันตก และตอนใต้ของอ่าวไทย บริเวณเกาะสมุย-พังงัน และหลุมแกสเอราวัณ ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงกันยายน
2. ทะเลอันดามัน ทำการประมงตั้งแต่บริเวณทะเลอันดามันตอนบนลงไปถึงแนวเขตติดต่อระหว่างไทยกับมาเลเซียและอินโดนีเซีย
3. มหาสมุทรอินเดีย บริเวณตอนเหนือของเกาะสุมาตรา ศรีลังกา มัลดีฟ ออสเตรเลีย และมาดากัสการ์
4. ทะเลจีนใต้ บริเวณชายฝั่งซาตาค์, ซาราวัค, ทะเลมันดา, ซูลาเวซี, ซารอง และทะเลตอนเหนือของ เกาะนิวกินี

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันนี้การประมงของไทยนอกจากจะประสบกับปัญหาการขยาย เขตเศรษฐกิจจำเพาะ 200 ไมล์ทะเลของประเทศเพื่อนบ้านทำให้จับปลาได้น้อยและไม่มีปลาชนิดและขนาดที่ได้มาตรฐานแล้ว ปริมาณความต้องการของตลาดในต่างประเทศได้เพิ่มสูงขึ้นจึงต้องมีการนำเข้าปลาสดมากกว่าร้อยละ 80 ในรูปของปลาสดแช่แข็งจากต่างประเทศ

X การผลิตปลาทูนากระป๋องของไทย

นับตั้งแต่ปี 2510 เป็นต้นมา กิจการประมงของไทยได้มีการพัฒนาให้ก้าวหน้ามากขึ้น ซึ่งในปัจจุบันนี้ เป็นประเทศใน 10 อันดับแรกของโลกที่จับสัตว์น้ำทะเลได้มาก เนื่องจากปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้เพิ่มขึ้นนี้เอง ทำให้มีส่วนเกินสำหรับการบริโภคภายในประเทศ จึงได้มีการก่อตั้งโรงงานอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่ขึ้นมา และมีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานสากลขึ้น ต่อมาในปี 2514 ทางรัฐบาลได้ให้ความสำคัญต่ออุตสาหกรรมประมงนี้ จึงได้กำหนดเป็นอุตสาหกรรมที่ได้รับความส่งเสริมการลงทุน ซึ่งเป็นสิ่งจูงใจให้ชาวต่างประเทศสนใจ เข้าร่วมทุนกับไทยเพิ่มมากขึ้นก่อให้เกิดอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องขนาดใหญ่ที่ผลิตเพื่อการส่งออกเป็นสำคัญ โดยมีการพัฒนาด้านเทคโนโลยีเพิ่มขึ้น ในปัจจุบันมีโรงงานที่ทันสมัยทัดเทียมมาตรฐานโลกมากขึ้น โดยโรงงานส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบและจังหวัดชายทะเล

ปัจจุบันมีโรงงานผลิตอาหารทะเลที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุน และไม่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนจำนวน 68 ราย มีกำลังการผลิตรวม 680,000 ตันต่อปีโดยเป็นกำลังผลิตปลาทูนากระป๋อง 22 โรงงาน โดยมีกำลังการผลิต 510,000 ตันต่อปี หรือประมาณร้อยละ 75.0 ของกำลังการผลิตของทุกโรงงานรวมกัน สำหรับการผลิตปลาทูนากระป๋องนั้นส่วนใหญ่หรือเกือบทั้งหมดมากกว่าร้อยละ 95 เป็นอุตสาหกรรมการผลิตเพื่อการส่งออก โดยมีบริษัทยูนิคอร์น จำกัด เป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุดทั้งในประเทศและในโลก สามารถผลิตปลาทูนากระป๋องได้ปีละ 219,000 ตัน

เนื่องจากมีการผลิตปลาทุนากระป๋องค่อนข้างมาก และวัตถุดิบที่มีอยู่ในประเทศไม่สามารถสนองความต้องการของโรงงานผู้ผลิตได้อย่างเพียงพอ ดังนั้นโรงงานผู้ผลิตจึงต้องมีการนำเข้าวัตถุดิบ คือ ปลาทุนาแช่แข็งจากต่างประเทศค่อนข้างมาก และมีแนวโน้มที่จะนำเข้ามาในสัดส่วนที่เพิ่มสูงขึ้น เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณปลาทุนาที่จับได้ภายในประเทศ อีกทั้งปลาทุนาที่จับได้มีขนาดเล็กไม่เหมาะที่จะนำมาแปรรูป จากการศึกษาที่ต้องนำเข้าปลาทุนาแช่แข็งพบว่าในปี พ.ศ. 2531 มีการนำเข้าปลาทุนาจากต่างประเทศจำนวน 275,915 ตัน มีมูลค่า 6,033 ล้านบาท แต่พอถึงปี พ.ศ. 2535 ปรากฏว่ามีการนำเข้าปลาทุนาจำนวน 418,726 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 80 ของปริมาณที่ใช้ในการผลิตทั้งหมดมีมูลค่า 17,574.5 ล้านบาท (ตารางที่ 5) โดยชนิดของปลาทุนาที่ไทยนำเข้าส่วนใหญ่จะเป็นปลาสคริปแจ็ก (ปลาโอ) ปลาเยลโลฟิน ปลาอัลบาคอร์และปลาอื่น ๆ มีสัดส่วนร้อยละ 76 20 1 และ 3 ตามลำดับโดยมีแหล่งนำเข้าวัตถุดิบปลาทุนาที่สำคัญได้แก่ ประเทศทางทวีปแถบเอเชียเช่นไต้หวัน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ สิงคโปร์ อินโดนีเซีย รองลงมาได้แก่สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส สเปน และเซเชลส์โดยมีสัดส่วนดังนี้ คือไต้หวันร้อยละ 22.8 สหรัฐอเมริการ้อยละ 21.6 ญี่ปุ่น ร้อยละ 16.9 เกาหลีใต้ ร้อยละ 14.9 ประเทศอื่น ๆ ร้อยละ 23.8

๘ ต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตปลาทุนากระป๋องมีส่วนประกอบที่สำคัญ ได้แก่ ค่าวัตถุดิบ ค่าจ้างแรงงาน ค่าพลังงานซึ่งได้แก่ไฟฟ้าและน้ำมันและค่าดอกเบี้ยเงินกู้ โดยต้นทุนค่าวัตถุดิบมีสัดส่วนสูงที่สุดคือร้อยละ 80.4 ทั้งนี้เนื่องจากต้องนำเข้าปลาทุนาสดทั้งแช่เย็นและแช่แข็งจากต่างประเทศในแต่ละปีเป็นจำนวนมาก ส่วนต้นทุนค่าจ้างแรงงานมีสัดส่วนประมาณร้อยละ 5.5 ค่าดอกเบี้ยเงินกู้มีสัดส่วนร้อยละ 3.6 และค่าพลังงานมีสัดส่วนร้อยละ 1.7 ของค่าต้นทุนทั้งหมด (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 5 ปริมาณและมูลค่านำเข้าปลาทูนาสดแช่เย็น ปี พ.ศ. 2530-2534

พ.ศ.	ปลาทูนาสดแช่เย็น (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2530	191,410	6,332.20
2531	275,915	12,682.62
2532	352,178	15,551.38
2533	634,991	17,599.00
2534	443,899	20,457.50
2535	418,726	17,574.00

ที่มา : (กรมศุลกากร , 2535)

ตารางที่ 6 ต้นทุนการผลิตปลาทูนากระป๋องของไทย

รายการ	ร้อยละ
วัตถุดิบ	80.4
ค่าแรงงาน	5.5
ดอกเบี้ย	3.6
ค่าพลังงาน	1.7
ค่าเสื่อมราคาและอื่น ๆ	8.8
รวม	100.0

ที่มา : (ธนาคารกรุงเทพ , 2536)

* ขั้นตอนการผลิต

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีอยู่ 2 ประเภท คือ

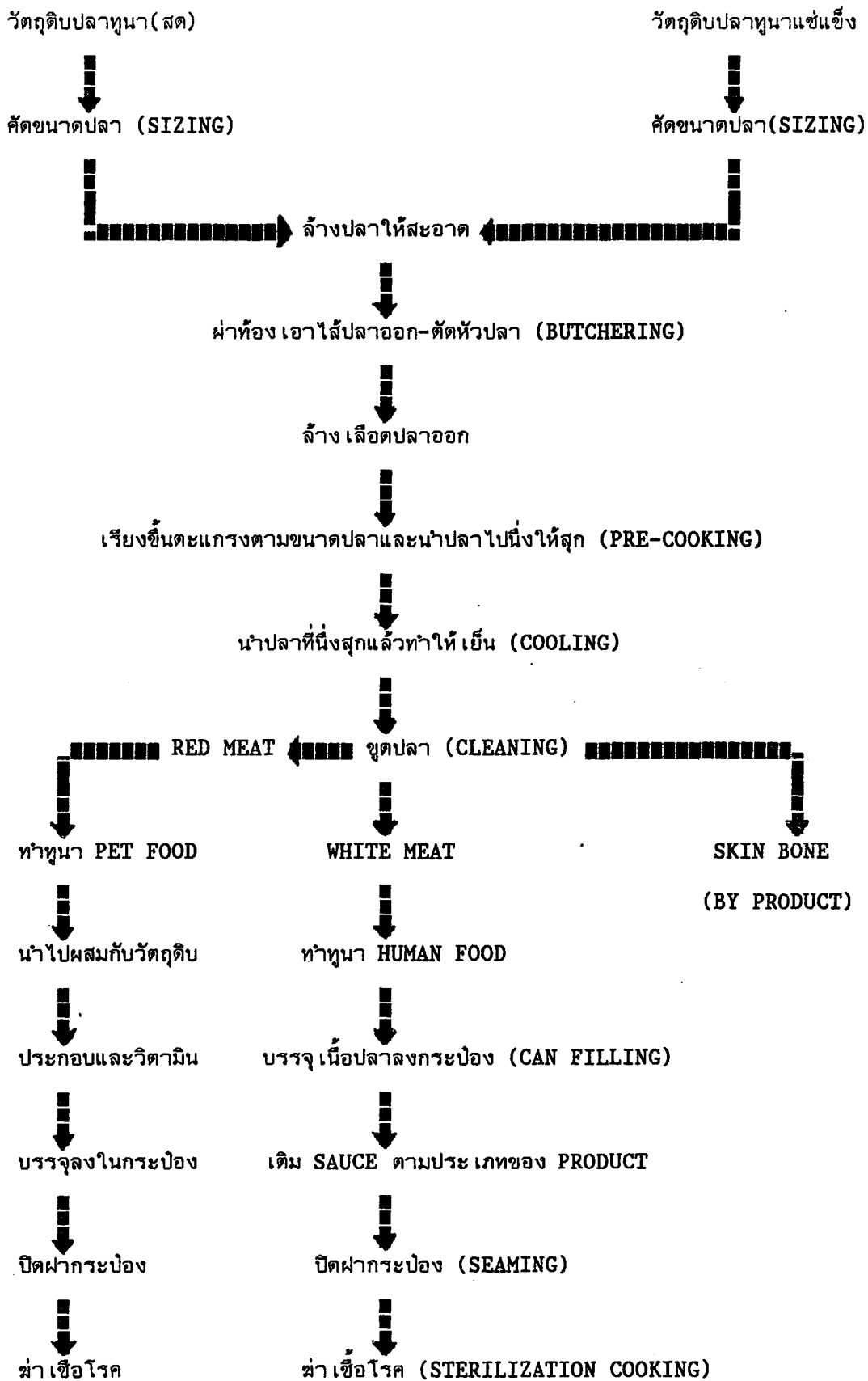
1. ปลาสด (Fresh fish) ทำการแปรรูปได้เลย
2. ปลาแช่แข็ง (Frozen fish) จะต้องทำการละลายให้ปลาคลายความเป็นก่อนนำ

เข้าขบวนการผลิต

การผลิตปลาทุบกระป๋อง มีขั้นตอนการผลิตดังต่อไปนี้ (ภาพที่ 1) ^๑ ^๒

1. นำปลาที่เตรียมไว้ไปทำความสะอาดด้วยน้ำผสมคลอรีน การทำความสะอาดในช่วงนี้อาจจะไม่ต้องการความปราณีตมากนัก เพราะจะต้องนำไปแช่ในน้ำเกลือต่อไป
2. แช่ปลาในน้ำเกลือ เพื่อขจัดกลิ่นคาวและกลิ่นอื่นไม่พึงปรารถนาอื่น ๆ ของวัตถุดิบ
3. ทำความสะอาด โดยผ่าท้องเอาไส้ออก แล้วนำไปนึ่งให้สุก เพื่อไล่เหง้าทิ้งกระดุกและเลือดสีน้ำตาลออก จึงบรรจุกระป๋องนำไปผ่านเครื่องซึ่งให้ได้มาตรฐาน
4. ส่งเข้าเครื่องนึ่ง (Exhauster) ปลาที่บรรจุกระป๋องแล้วจะนำไปนึ่งให้สุกโดยเข้าเครื่องในอุณหภูมิ 102 องศาเซลเซียส ใช้ระยะเวลาประมาณ 15-20 นาที เครื่องนี้อาจใช้แบบ Steam หรือ Pre-cooker หรือชนิดอื่นก็ได้ และเวลาที่ใช้ต่างกันตามขนาดของปลา
5. ปรงแต่งรส โดยเหนืงที่เกิดจากการนึ่งทิ้งแล้วใส่เครื่องปรุงตามความต้องการ เช่น น้ำเกลือ น้ำมันพืช หรือซอสมะเขือเทศตามแต่ละชนิดของสินค้าแล้วนำไปปิดฝากระป๋อง
6. ส่งกระป๋องที่บรรจุและปิดฝาเรียบร้อยแล้ว เข้าเครื่องฆ่าเชื้อโรค แบบที่เรียหรือจุลินทรีย์ต่าง ๆ ที่อุณหภูมิประมาณ 117-120 องศาเซลเซียสใช้เวลาประมาณ 55 นาที
7. ปล่อยให้กระป๋องเย็น หลังจากที่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว นำกระป๋องไปทำให้เย็น (Cooling) เพื่อถ่ายเทความร้อนที่สะสมอยู่ในอาหารโดยเร็ว ถ้าปล่อยให้อาหารกระป๋องคลายความร้อนตามธรรมชาติจะใช้เวลานานเกินไปและอาจทำให้เกิดผลเสีย คือความร้อนที่สะสมอยู่อาจจะทำให้อาหารสุกเกินไป สีและลักษณะเนื้ออาจเปลี่ยนแปลง คุณค่าทางอาหารถูกทำลายโดยเฉพาะสารวิตามินที่สลายตัวได้ง่าย เมื่อถูกความร้อน

ขั้นตอนการผลิตปลาทูนการะบองแบ่งได้ตามแผนภูมิดังนี้



ภาพที่ 1 กรรมวิธีการผลิตและบรรจุปลาทูนการะบอง

8. ปิดฉลากและตรวจสอบคุณภาพ ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายของการผลิต ทางโรงงานจะชั่งตัวอย่างไปกักไว้ระยะหนึ่งประมาณ 7-14 วัน เพื่อตรวจสอบคุณภาพก่อนส่งออกไปจำหน่าย

* การแบ่งมาตรฐานและเกรดของปลาทูนา

โดยทั่วไปปลาทูนากระป๋องแบ่งการบรรจุออกเป็น 4 ชนิด คือ

1. Solid หรือ Solid Pack ใช้เนื้อปลาทูนาสุกตัดขวางกล่อมเนื้อบรรจุในด้วนตัวขวางขนานกับฝากระป๋อง มีเนื้อปลาประมาณ 3-5 ชิ้น มีขนาดบรรจุ 7.0 ออนซ์และ 6.5 ออนซ์ สำหรับแบบ 7 ออนซ์ จะบรรจุปลาที่มีความหนาเท่ากันเป็นชิ้นเดียวไม่มีชิ้นแทรก (Flake) แต่ขนาด 6.5 ออนซ์ จะบรรจุหลายชิ้นแต่ละชิ้นมีความหนาเท่ากันและต้องไม่น้อยกว่า 2.5 เซนติเมตร สามารถมีปลาชิ้นแทรกได้แต่ไม่เกินร้อยละ 18 ของน้ำหนักเนื้อปลา

2. Chunk หรือ Chunk Style ใช้เนื้อปลาทูนาสุกที่มีลักษณะเป็นก้อนและยังคงรูปกล่อมเนื้อปลาเต็ม มีจำนวนชิ้นมากกว่าชนิด Solid Pack และขนาดเล็กกว่า แต่ไม่เล็กกว่า 1.2 เซนติเมตร

3. Flake Pack ใช้เนื้อปลาทูนาชิ้นเล็ก ๆ ที่ได้มาจากการผลิตในสองประเภทแรก

4. Grated หรือ Shredded Pack ใช้เศษเนื้อปลาทูนาที่มีคุณภาพรอง ๆ ลงมา

สำหรับส่วนประกอบในการบรรจุปลาทูนากระป๋อง ขึ้นอยู่กับความนิยมในการบริโภคของแต่ละประเทศ ได้แก่

1. Tuna in water คือ ปลาทูนาที่บรรจุในน้ำสะอาดที่มีมาตรฐานสูง

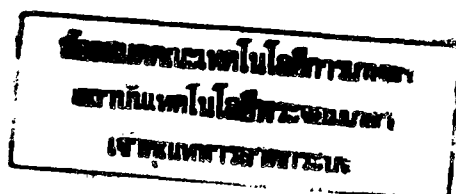
2. Tuna in Brine คือ ปลาทูนาที่บรรจุในน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นของเกลือไม่เกิน

ร้อยละ 2

3. Tuna in Oil คือ ปลาทูนาที่บรรจุในน้ำมันถั่วเหลืองบริสุทธิ์

4. Tuna in Broth คือ ปลาทูนาที่บรรจุในน้ำซุปผัก

5. Tuna in Dressing Sauce with Vegetable คือ ปลาทูนาที่บรรจุในซอส



และมีผักปน เช่น ถั่วลันเตา และหอมหัวใหญ่

นอกจากนี้ในการผลิตปลาทูนากระป๋องยังมีการแบ่งเกรดปลาทูนาตามสีของเนื้อปลาว่าเป็นสีขาว(White) สีเทา (Light) และสีดำ (Dark) ซึ่งมีหน่วยเรียกว่า Munsell ดังต่อไปนี้

1. เนื้อปลาทูนาสีขาว เป็นเนื้อของปลา Albacore เท่านั้นซึ่งถ้าวัดด้วยเครื่องวัดสี จะมีค่า Munsell ไม่ต่ำกว่า 6.3
2. เนื้อปลาทูนาสีเทา จะต้องมียค่า Munsell ไม่ต่ำกว่า 5.3
3. เนื้อปลาทูนาสีดำ จะต้องมียค่าต่ำกว่า โดยมียค่า Munsell น้อยกว่า 5.3 แต่ถ้าเป็นปลาชิ้น เล็กอาจจะบรรจุโดยผสม เนื้อปลาทั้งสามชนิดลงในกระป๋อง เดียวกันได้โดยมีส่วนของ เนื้อปลาสีขาวและสีเทาไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 และให้บอกไว้ในฉลากว่าเป็น เนื้อปลาผสม (Blended)

ปัญหาการผลิต

ในอุตสาหกรรมการผลิตปลาทูนากระป๋อง สิ่งที่เป็นปัญหาใหญ่ ๆ คือ ปัญหาด้านวัตถุดิบ กล่าวคือการขาดแคลนวัตถุดิบปลาทูนาสดป้อนโรงงาน ทั้งนี้ เนื่องจากแหล่งจับปลาทูนาสดอยู่ไกล ต้องเสียค่าขนส่งสูง ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นอีกทั้งยังทำให้ความสดของปลาไม่ได้มาตรฐานซึ่งไม่สามารถนำไปแปรรูปเป็นปลาทูนากระป๋องได้ ต้องเก็บในห้องเย็น ซึ่งก็มีไม่เพียงพอสำหรับเก็บปลาทูนาเพื่อป้อนโรงงานแปรรูปได้ตลอดเวลา ส่วนปลาทูนาที่จับได้ในประเทศไม่เพียงพอต้องนำเข้าจากต่างประเทศถึงกว่าร้อยละ 80 ของปริมาณความต้องการทั้งหมดขณะเดียวกันน้ำมันพืชที่ใช้เป็นวัตถุดิบประกอบก็มีราคาผันผวนมาก เป็นผลให้ปลาทูนากระป๋องของไทยมีต้นทุนสูงกว่าประเทศคู่แข่ง

๖ การค้าปลาทูนากระป๋องของไทย

ปัจจุบันตลาดปลาทูนากระป๋องมีทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ปริมาณความต้องการบริโภคเพิ่มสูงขึ้นโดยลำดับทุกปี แต่เมื่อเปรียบเทียบอัตราการขยายตัวของความต้องการของ

ตลาดแล้วปริมาณความต้องการของตลาดภายในประเทศ เพิ่มขึ้นค่อนข้างช้า แม้ว่าในปัจจุบันตลาดในประเทศจะมีอัตราการเติบโตร้อยละ 15-20 ทั้งนี้เพราะประชาชนผู้บริโภคในประเทศนิยมบริโภคอาหารทะเลสดมากกว่า เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ สามารถซื้ออาหารสดได้ง่าย มีราคาถูกและยังเชื่อมั่นว่าอาหารสดมีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าอาหารทะเลกระป๋อง จึงทำให้ความนิยมปลาทูนากระป๋องไม่แพร่หลายรวมทั้งราคาปลาทูนากระป๋องค่อนข้างสูง เมื่อเปรียบเทียบกับปลาซาร์ดีนกระป๋อง ในระยะแรก ๆ ที่มีการผลิตนั้นคุณภาพและมาตรฐานยังไม่ดีเท่าที่ควร แต่ยังคงจำหน่ายในประเทศได้บ้าง ต่อมามีการพัฒนาขึ้นอย่างมาก ทั้งด้านกรรมวิธีการผลิตและการตลาด โดยมีการปรับปรุงคุณภาพให้ เป็นไปตามมาตรฐานสากล จนเป็นที่ยอมรับในตลาดต่างประเทศมากขึ้น ส่วนใหญ่จึงเป็นอุตสาหกรรมผลิตเพื่อการส่งออก

* ตลาดภายในประเทศ ✓

เนื่องจากราคาในตลาดต่างประเทศที่ความตึงตัว ซึ่งมีผลมาจากราคาวัตถุดิบทำให้ผู้ผลิต เริ่มให้ความสำคัญแก่ตลาดในประเทศโดยนำปลาทูนากระป๋องวางขายในห้างสรรพสินค้าใหญ่ บางแห่ง ราคากระป๋องละ 20-24 บาท แต่ความต้องการบริโภคปลาทูนากระป๋องภายในประเทศมีเพียงเล็กน้อย เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณการผลิตทั้งหมดแต่ส่วนใหญ่จะบริโภคปลาซาร์ดีนกระป๋อง เนื่องจากมีราคาถูกกว่าและรสชาติเป็นที่พอใจของผู้บริโภค ดังนั้นตลาดปลาทูนากระป๋องในประเทศจึงไม่มีความสำคัญมาก ซึ่งสามารถประมาณความนิยมบริโภคปลาทูนากระป๋องภายในประเทศมีเพียงร้อยละ 1 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด อย่างไรก็ตามความต้องการบริโภคก็มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภคในประเทศที่มีระดับรายได้ค่อนข้างสูงและอยู่ภายในตัวเมือง ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคมีความจำกัดด้านเวลา กอปรกับปลาทูนากระป๋องสามารถเก็บได้นานตลอดทั้งการบริโภคที่สะดวก เหมาะสมกับสภาพความเป็นอยู่ในสภาวะ เศรษฐกิจปัจจุบัน

สำหรับตลาดปลาทูนากระป๋องจะเป็นตลาดสำหรับปลาทูนาในน้ำมันพืช และน้ำเกลือถึงกว่าร้อยละ 70 ที่มีกลุ่มเป้าหมาย อาทิ โรงแรม สายการบิน ส่วนอีกร้อยละ 30 จะเป็นปลาทูนาที่

ดัดแปลง เป็นอาหารสำเร็จรูป

๙ ตลาดต่างประเทศ >

✓ ประเทศไทย เป็นประเทศที่ทำการส่งออกปลาทูนากระป๋องในแต่ละปีเป็นจำนวนมากและเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก โดยส่งออกประมาณร้อยละ 95 ของปลาทูนากระป๋องที่ผลิตได้ทั้งหมด มูลค่าการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทย ได้เพิ่มสูงขึ้นจาก 4,620 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2528 เป็น 13,796 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2532 (ตารางที่ 7) มีอัตราการขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 34.1 ต่อปี การส่งออกปลาทูนากระป๋องมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างมาก 2 ช่วงคือ ในช่วงปีพ.ศ. 2529 และ พ.ศ. 2531 มีการขยายตัวในอัตราร้อยละ 62.5 และ 59.0 ตามลำดับ แต่หลังจากปี พ.ศ. 2531 เป็นต้นมา ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยได้เพิ่มขึ้นในอัตราที่ลดลงมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปีพ.ศ. 2533 ปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้นเพียงอัตราร้อยละ 3.5 ลดลงจากปี พ.ศ. 2532 ซึ่งมีอัตราการเพิ่มร้อยละ 12.0 ส่วนมูลค่าการส่งออกในปี พ.ศ. 2533 กลับลดลงจากปี พ.ศ. 2532 ในอัตราร้อยละ 0.6 และในปี พ.ศ. 2534 ปริมาณการส่งออกเพิ่มจากปีพ.ศ. 2533 ประมาณร้อยละ 14.9 ส่วนมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเท่านั้นคือประมาณร้อยละ 2.1 /การที่อัตราการขยายตัวของการส่งออกปลาทูนากระป๋องมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากประเทศผู้นำเข้าปลาทูนากระป๋องที่สำคัญของไทยได้แก่ สหรัฐอเมริกา แคนาดา และกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปได้ เริ่มใช้มาตรการกีดกันการนำเข้าทั้งที่ใช้ภาษี (Tariff barrier) และไม่ใช้ภาษี (Non-tariff barrier) ตลาดส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยที่สำคัญ คือ

✓ สหรัฐอเมริกา นับว่าเป็นตลาดบริโภคปลาทูนากระป๋องที่ใหญ่ที่สุดในโลกโดยบริโภคปลาทูนากระป๋องกว่าร้อยละ 40 ของปลาทูนากระป๋องที่ผลิตได้ในโลก ถึงแม้ว่าสหรัฐอเมริกาจะสามารถผลิตปลาทูนากระป๋องได้ แต่ยังไม่เพียงพอับความต้องการภายในประเทศ จึงต้องมีการนำเข้าจากต่างประเทศอื่น ๆ เป็นจำนวนมาก โดยมีประเทศต่าง ๆ กว่า 40 ประเทศส่งปลาทูนากระป๋องเข้าไปจำหน่ายในสหรัฐอเมริกา การนำเข้าของสหรัฐอเมริกาได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปีจน

ตารางที่ 7 ปริมาณ มูลค่าและอัตราการขยายตัวของการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยใน
ปี พ.ศ.2528-2535

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)
2528	87,134	-	4,620	-
2529	141,759	62.7	7,506	62.5
2530	144,980	2.3	8,155	8.6
2531	200,967	38.6	12,964	59.0
2532	225,108	12.0	13,796	6.4
2533	232,972	3.5	13,717	(0.6)
2534	273,803	11.7	16,130	2.1
2535	240,000	(12.3)	13,500	(16.3)

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมศุลกากร , 2536)

ทำให้อุตสาหกรรมภายในประเทศถูกกระทบกระเทือน รัฐบาลสหรัฐฯ จึงต้องออกกฎหมายและมาตรการต่าง ๆ เพื่อใช้คุ้มครองอุตสาหกรรมประเภทนี้

ประเทศไทย เป็นหนึ่งในบรรดาประเทศผู้ส่งออกปลาทูนากระป๋องไปสหรัฐอเมริกาและยังสามารถครองตลาดได้ เป็นอันดับหนึ่งโดยมีส่วนแบ่งตลาดเกินกว่าร้อยละ 50 สหรัฐอเมริกา นำเข้าปลาทูนากระป๋องจากไทยในปริมาณที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ จาก 59,249 ตัน ในปี พ.ศ. 2528 เป็น 100,728 ตัน ในปี พ.ศ. 2531 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 20.0 ต่อปี แต่หลังจากปี พ.ศ. 2531 เป็นต้นมา สหรัฐอเมริกา นำเข้าจากไทยเพิ่มขึ้นในอัตราที่ลดน้อยถอยลง โดยปี พ.ศ. 2533 นำเข้าประมาณ 102,955 ตัน (ตารางที่ 8) เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2532 เพียงร้อยละ 1.5 ทั้งนี้ เนื่องจากสหรัฐให้มาตรการกีดกันการนำเข้าโดยการกำหนดโควตาการนำเข้า และกำหนดอัตราภาษีนำเข้า เพิ่มขึ้น เกือบ เท่าตัวสำหรับสินค้าในส่วนที่เกินโควตา เพิ่มจากร้อยละ 6.0 เป็นร้อยละ 12.5 ทำให้ผู้ส่งออกต้องเสียภาษีในอัตราที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตามในปี พ.ศ. 2535 ประเทศไทย ส่งออกปลาทูนากระป๋องไปยังสหรัฐอเมริกาในสัดส่วนร้อยละ 41.6 ของการส่งออกปลาทูนากระป๋องทั้งหมด

แคนาดา มีการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากไทยเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากปริมาณการนำเข้า 3,002 ตัน ในปี พ.ศ. 2528 เพิ่มขึ้นเป็น 12,881 ตัน ในปี พ.ศ. 2529 หรือเพิ่มขึ้นในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 78.2 ต่อปี แต่ในปี พ.ศ. 2531 ปริมาณการนำเข้ากลับลดลงเกือบ เท่าตัว นำเข้าเพียง 6,415 ตัน ทั้งนี้ เนื่องจากโรงงานผลิตปลาทูนากระป๋องของแคนาดา คือ บริษัท Star Kist Canada Inc. ซึ่งหยุดกิจการไปเมื่อปี พ.ศ. 2528 จนเปิดโอกาสให้ไทยเข้าไปแย่งส่วนแบ่งตลาดได้ถึงร้อยละ 50 นั้น บริษัทนี้ได้เริ่มต้นผลิตปลาทูนากระป๋องอีกครั้งในปี พ.ศ. 2531 และเข้ามาชิงส่วนแบ่งการตลาดในประเทศที่ตนเคยเสียไปกลับคืน ทำให้แคนาดาลดการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากต่างประเทศลดลงและในปี พ.ศ. 2535 นำเข้าปลาทูนากระป๋องเพียง 718.83 ตัน ลดลงจาก 8,826 ตัน ในปี พ.ศ. 2534 ในอัตราร้อยละ 11.25 โดยมีสัดส่วนการส่งออกปลาทูนากระป๋องไทย ร้อยละ 4.7 ของการส่งออกปลาทูนากระป๋องทั้งหมด

ตารางที่ 8 ตลาดส่งออกปลาทูนากระป๋องที่สำคัญของไทยในปี พ.ศ. 2531-2534

(ปริมาณ : ตัน)

(มูลค่า : ล้านบาท)

ประเทศ	2531		2532		2533		2534 ^{1/}	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
สหรัฐอเมริกา	100728	6364.5	101413	6053.8	102955	6070.3	94111	5301.4
เยอรมัน	15435	832.7	14274	702.9	22458	1160.5	17442	943.0
อังกฤษ	30441	2050.0	38527	2272.1	30842	1783.2	32821	1951.2
แคนาดา	6415	553.7	10716	970.6	8826	623.5	10079	692.2
มาเลเซีย	3407	228.5	7265	489.4	2478	160.7	374	26.2
ออสเตรเลีย	4919	307.1	6545	398.9	6943	397.7	7069	430.3
เนเธอร์แลนด์	5016	331.2	55762	362.4	6708	413.5	10848	700.7
เดนมาร์ก	3186	198.2	3481	198.9	3841	206.5	2811	163.3
อื่น ๆ	31420	2098.3	37125	2346.9	47921	2920.9	55219	3528.1
รวม	200967	12964.2	225108	13795.9	232972	13716.8	230774	13734.4

หมายเหตุ 1/ เป็นข้อมูลระหว่างเดือนเมกราคม-ตุลาคม พ.ศ. 2534

ที่มา : (กรมศุลกากร , 2535)

✓ ประเทศในกลุ่มประชาคมยุโรป เป็นตลาดปลาทุนากระป๋องที่มีความสำคัญรองจากสหรัฐอเมริกาและแคนาดา ประกอบด้วยตลาดหลักคือ สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน อิตาลี ฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์และสเปน โดยผู้บริโภคในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีรสนิยมและความเชื่อมั่นคล้ายกับผู้บริโภคในสหรัฐอเมริกา คือ นิยมบริโภคอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาทุนากระป๋อง เพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสาร OMEGA-3 สูง ซึ่งมีคุณสมบัติในการป้องกัน การเกิดคอเลสเตอรอลในเส้นโลหิตหัวใจ นอกจากนี้การรวมเป็นตลาดเดียวของประชาคมยุโรปทำให้ประเทศไทยมีโอกาสทางการตลาดเพิ่มมากขึ้นคือมีประชากรมากถึง 344 ล้านคนผู้บริโภคที่มีอำนาจซื้อสูง การเคลื่อนย้ายสินค้า บริการ เงินทุนและประชากร เป็นไปโดยเสรี ซึ่งศึกษารายละเอียดในบทต่อ ๆ ไป

นอกจากนี้ยังเป็นกลุ่มที่มีอำนาจซื้อสูง

๘ ปัญหาและข้อจำกัดทางการส่งออกและปลาทุนากระป๋องของไทย

ปัญหาที่ผู้ส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยกำลังประสบอยู่ในปัจจุบัน ได้แก่

การกีดกันทางการค้า มาตรการกีดกันทางการค้านี้ กำลังเป็นที่นิยมในบรรดาผู้นำเข้ารายใหญ่ ๆ และนับวันจะทวีความรุนแรงขึ้น สหรัฐอเมริกาได้ออกมาตรการกีดกันการนำเข้าจากต่างประเทศ ได้แก่ การกำหนดโควตาการนำเข้าปลาทุนากระป๋องซึ่งสินค้าในส่วนที่เกินโควตาจะต้องเสียภาษีเพิ่มขึ้นถึง เกือบ เท่าตัว การใช้มาตรการที่แฝงมาในรูปของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เช่น กฎหมาย เอส 822 ที่มุ่งอนุรักษ์ปลาโลมา เป็นสำคัญแต่กฎหมายนี้มีผลต่อการจับปลาทุนาด้วย เพราะปลาโลมาและปลาทุนาชนิด เบลโลฟินต่างอาศัยอยู่ในแหล่งเดียวกัน ถ้าผู้ผลิตรายใดใช้วัตถุจับปลาทุนาสดจากแหล่งเดียวกับปลาโลมาจะถูกห้ามนำ เข้าไปด้วย นอกจากนี้ทางสหรัฐายังได้ร่วมมือกับแคนาดาในการออกกฎหมายยกเลิกภาษีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของทั้งสองประเทศซึ่งจะส่งผลให้ราคาจำหน่ายอาหารทะเลกระป๋องของประเทศทั้งสองต่ำกว่าไทย

การแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกรายอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ฟิลิปปินส์และอินโดนีเซีย ซึ่งค่อนข้างจะได้เปรียบในด้านต้นทุนการผลิต โดยเฉพาะอย่างยิ่งค่าแรงที่ต่อ อีกทั้งยังมีวัตถุดิบเป็นจำนวนมาก และในปัจจุบันทั้งสองประเทศนี้ได้มีการพัฒนาการผลิตให้มีคุณภาพดีขึ้น ทำให้สามารถส่งออกได้ในราคาที่ต่ำกว่าไทย

สำหรับปัญหาที่ไทยกำลังประสบอย่างมากในช่วงปีที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบัน ก็คือการที่กลุ่มประชาคมยุโรปจะยกเลิกสิทธิพิเศษทางศุลกากร (GSP) ที่เคยให้กับไทยทั้งหมดมาจากการที่มีผู้ผลิตของไทยบางรายทำการบิดเบือนสลากแสดงคุณภาพสินค้าที่ส่งไปยังตลาดประชาคมยุโรปจนทางกรมศุลกากรของประเทศเยอรมันและคณะกรรมการกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปซึ่งมีความเข้มงวดในเรื่องคุณภาพอยู่แล้ว ได้ตรวจสอบหนังสือรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าปลอมที่ระหว่งพาณิชย์ออกให้กับผู้ส่งออกของไทย ซึ่งจากการตรวจสอบพบว่า มีความผิดจริงและเข้าข่ายที่จะถูกยกเลิก GSP ที่เคยได้รับมาก่อนหน้านี้ซึ่งทำให้ผู้นำเข้าต้องเสียภาษีเพิ่มขึ้นจากเดิมที่เคยได้รับ GSP เสียภาษีนำเข้าเพียงร้อยละ 18 หากถูกยกเลิก GSP จะต้องเสียภาษีร้อยละ 24 ซึ่งจะเป็นผลให้ประเทศไทยได้รับความเสียหายจากการถูกยกเลิกสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร.

มาตรฐานสินค้า สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันผลิตปลาทูน่ากระป๋องเองไม่ได้ จึงต้องนำเข้ามาบริโภคภายในประเทศทั้งหมดประมาณปีละ 41,000 ตัน ทั้งนี้ไทยมีส่วนแบ่งตลาดถึงร้อยละ 46 ของการนำเข้าทั้งหมด แต่ก็ยังมีปัญหาเกี่ยวกับการไม่กำหนดมาตรฐาน เกิดข้อพิพาททางการค้า เมื่อสั่งซื้อแล้วไม่ได้รับสินค้าตามที่ตกลงอีกทั้งคุณภาพลดลง บรรจุเนื้อปลาน้ำหนักไม่ตรงตามฉลาก นอกจากนี้ยังมีปัญหาราคาส่งออกเพราะตลาดนี้ผู้บริโภคนิยมปลาทูน่าที่บรรจุในน้ำมันซึ่งมีราคาที่สูงขึ้น ทำให้บางปีราคาส่งออกของไทยสูงกว่าประเทศคู่แข่ง ดังนั้นจึงลดการนำเข้าจากไทยและหันไปนำเข้าจากฝรั่งเศส อินโดนีเซีย และญี่ปุ่นแทน เพราะขอเสนอทางการตลาดของทั้งสามประเทศดีกว่า ราคาต่ำกว่า แม้ว่าคุณภาพจะต่ำกว่าของไทยก็ตาม และปัญหาการส่งออกด้านอื่น ๆ อีก ได้แก่ ปัญหาการวางสินค้ามีแนวโน้มสูงขึ้น และปัญหาการขาดตรรกะกันเองของผู้ผลิตภายในประเทศ เป็นต้น

โครงสร้างการตลาดและภาวะการส่งออก

ปลาทูนากระป๋องของไทย

ตลาดประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เป็นตลาดส่งออกที่สำคัญที่สุดตลาดหนึ่งของประเทศไทย โดยในปี พ.ศ. 2535 ประเทศไทยมีการส่งออกสินค้าไปยังกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปเป็นมูลค่า 161,335.7 ล้านบาท เทียบกับมูลค่า 150,069.4 ล้านบาทในปี พ.ศ. 2534 มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.5 สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเล กระป๋องที่กลุ่มประชาคมยุโรปมีการนำเข้าทั้งสิ้นในปีพ.ศ.2535 คิดเป็นมูลค่า 5,602.9 ล้านบาท (ตารางที่ 9) ทั้งนี้สามารถจำแนกแหล่งนำเข้าอาหารทะเล กระป๋องได้ 2 แหล่งคือกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและนอกกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปในอัตราร้อยละ 36.8 และ 63.2 ตามลำดับ ในจำนวนนี้ประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเล กระป๋องในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปร้อยละ 11.3 (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535) ซึ่งมากเป็นอันดับหนึ่งและในจำนวนสินค้าอาหารทะเล กระป๋องปลาทูนากระป๋องจัดว่ามีความสำคัญมากที่สุด เนื่องจากมีมูลค่าการค้าระหว่างประเทศสูงกว่าอาหารบรรจุกระป๋องประเภทอื่น ๆ

๕ ภาวะการตลาดและการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป

ปลาทูนากระป๋องของไทย จัดว่าเป็นสินค้าที่มีการนำเข้าจากประชาคม เศรษฐกิจยุโรปเป็นจำนวนมากในแต่ละปี เนื่องจากมีความต้องการบริโภคเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้มาจากจำนวนประชากรในประชาคม เศรษฐกิจยุโรปมีมากและมีมาตรฐานการครองชีพสูงรวมทั้งมีความนิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลาทูนา และปลาทูนากระป๋องของไทยก็มีมาตรฐานอยู่ในระดับที่ประชาคม เศรษฐกิจยุโรปต้องการ

ตลาดปลาทูนากระป๋องของไทยในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ประกอบไปด้วย

สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน

ตารางที่ 9 มูลค่า อัตรากาไรขายตัว และสัดส่วนของสินค้าออกสำคัญ 15 รายการแรกของไทยไปยังประชาคมยุโรป ปี พ.ศ. 2531-2535

X (อยู่ในรูป)

รายการ	มูลค่าสินค้าออก (ล้านบาท)					อัตรากาไรขายตัว (ร้อยละ)				สัดส่วน				
	2531	2532	2533	2534	2535	2532	2533	2534	2535	2531	2532	2533	2534	2535
1. เหล็กกล้าสำเร็จรูป	12,891.7	14,910.4	18,631.6	22,397.3	21,043.5	15.3	25.0	20.2	-6.0	15.3	15.0	14.6	14.9	13.0
2. ผลิตภัณฑ์พลาสติก	16,868.4	18,358.1	16,687.9	18,117.1	20,433.1	8.8	-9.1	8.6	12.8	20.1	18.5	13.1	12.1	12.7
3. รถจักรยานและชิ้นส่วน	3,320.6	4,289.1	7,981.8	10,388.3	10,848.4	29.2	86.1	30.1	4.4	4.0	4.3	6.3	6.9	6.7
4. วิทยุและเครื่องรับวิทยุ	4,416.70	6,423.6	8,623.5	8,824.8	9,444.1	45.4	34.2	2.3	7.0	5.3	6.5	6.8	5.9	5.9
5. เครื่องรับวิทยุโทรทัศน์ และส่วนประกอบ	163.4	1,197.1	3,475.5	5,564.6	7,056.1	632.6	190.3	60.1	26.8	0.2	1.2	2.7	3.7	4.4
6. เครื่องวิทยุโทรทัศน์และ ส่วนประกอบ	2,193.4	3,764.8	5,163.0	6,813.5	6,809.6	71.6	37.1	32.0	-0.1	2.6	3.8	4.1	4.5	4.2
7. อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์	5,881.0	5,682.0	6,283.2	6,841.2	5,602.9	-3.4	10.6	8.9	-18.1	7.0	5.7	4.9	4.6	3.5
8. อุปกรณ์เสริม เครื่องรับ	1,104.6	1,232.7	2,464.5	3,232.4	3,585.8	11.6	99.9	31.2	10.9	1.3	10.2	1.9	2.2	2.2
9. อุปกรณ์	742.0	1,206.9	1,925.1	2,689.8	3,338.4	62.7	59.5	39.7	24.1	0.9	1.2	1.5	1.8	2.1
10. อุปกรณ์รับส่ง	1,487.9	2,339.5	3,127.5	3,286.7	3,330.3	57.2	33.7	5.1	1.3	1.8	2.4	2.5	2.2	2.1
11. ไม้กั้น	2,466.9	2,605.9	3,012.8	2,898.0	3,035.1	5.6	15.6	-3.8	4.7	2.9	2.6	2.4	1.9	1.9
12. เครื่องมือวัดอุณหภูมิ เครื่องมือวัด	491.2	1,778.1	3,224.8	3,726.4	2,980.6	262.0	81.2	-15.4	9.3	0.6	1.8	2.5	1.8	1.8
13. อุปกรณ์ควบคุม	1,864.7	1,550.5	1,999.3	2,716.1	2,962.4	-16.8	28.9	35.9	9.1	2.2	1.6	1.6	1.8	1.8
14. ผลิตภัณฑ์พลาสติก	1,449.9	1,416.4	1,914.4	2,534.2	2,843.6	-2.5	35.4	32.4	12.2	1.7	1.4	1.5	1.7	1.8
15. อื่นๆ	2,138.3	2,358.4	2,643.7	2,896.6	2,843.4	10.6	12.1	9.6	-1.8	2.5	2.4	2.1	1.9	1.8
รวมสินค้า 15 รายการ	57,480.7	69,110.5	87,155.6	101,926.7	106,157.3	20.2	26.1	16.9	4.2	68.4	69.7	68.5	67.9	65.8
อื่น ๆ	26,533.7	30,089.1	40,031.1	48,142.7	55,198.4	13.4	33.0	20.3	14.7	31.6	30.3	31.5	32.1	31.2
มูลค่าส่งมอบรวม	84,014.4	99,199.6	127,186.7	150,069.4	161,355.7	18.1	28.2	18.0	7.5	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

ที่มา : ศูนย์สถิติการพาณิชย์ กรมเศรษฐกิจพาณิชย์ฝ่ายความร่วมมือขอ กรมศุลกากร

เบลเยียม กรีซ ลักเซมเบิร์ก ไอร์แลนด์ และโปรตุเกส โดยมีตลาดหลักอยู่ที่ สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน และเนเธอร์แลนด์เป็นตลาดหลัก โดยในปี พ.ศ. 2535 ประเทศไทยมีการส่งออกปลาทูนากระป๋องไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปร้อยละ 28.89 ของการส่งออกปลาทูนากระป๋องทั้งหมด (ธนาคารกรุงไทย , 2535)

ภาวะความต้องการปลาทูนากระป๋องของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปยังมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจะเห็นได้จากการนำเข้าปลาทูนากระป๋องในปี พ.ศ. 2534 มีมูลค่า 234,850 เมตริกตันเพิ่มขึ้นจาก 192,191 เมตริกตันในปี พ.ศ. 2533 ในอัตราการขยายตัวร้อยละ 22.2 และในปี พ.ศ. 2535 นำเข้าทั้งสิ้น 256,882 เมตริกตันเพิ่มขึ้นร้อยละ 9.4 (ตารางที่ 10) โดยเป็นการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากไทยในปี พ.ศ. 2533 - 2535 เป็นจำนวน 52,562, 64,703 และ 67,995 เมตริกตัน อัตราการขยายตัวร้อยละ 23.1 และ 5.1 ตามลำดับ แม้ว่าภาวะความต้องการปลาทูนากระป๋องในประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น แต่จะเห็นได้ว่าอัตราการขยายตัวของปริมาณการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากไทยของประชาคมเศรษฐกิจยุโรป มีอัตราการขยายตัวที่ลดลง มีสาเหตุดังต่อไปนี้

ประการที่หนึ่ง ประเทศไทยถูกกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปกล่าวหาว่า การออกไปรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าหรือ FORM A จำนวนกว่า 5,000 ใบ เพื่อขอรับสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร (GSP) ในการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยไปยังตลาดประชาคมเศรษฐกิจยุโรปนั้นไม่ถูกต้อง เพราะประเทศไทยไม่มีแหล่งวัตถุดิบปลาทูนาชนิดโบนิโต ทำให้การส่งออกชะงักลง

ประการที่สอง การกำหนดมาตรฐานการควบคุมอาหารทะเลกระป๋องจากไทยโดยให้มีสาร EDTA ซึ่งเป็นสารทำให้รูปและสีของผลิตภัณฑ์คงรูปได้นาน 1-2 ปี ไม่เกิน 25 ppm

ประการที่สาม การจำกัดโควตาการนำเข้าปลาทูนากระป๋อง ตั้งแต่ 1 มกราคม พ.ศ. 2536 ส่งผลกระทบต่อการส่งออกของไทยมาก คือต้องเสียภาษีในอัตราร้อยละ 24-25 ใน

ตารางที่ 10 ส่วนแบ่งตลาดปลาหวานกระป๋องในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปีพ.ศ. 2533-2535

๕

(หน่วย : เมตริกตัน)

ประเทศ	2533		2534		2535	
	ปริมาณ	สัดส่วน	ปริมาณ	สัดส่วน	ปริมาณ	สัดส่วน
ไทย	52,562	27.3	64,703	27.6	67,995	26.5
โคตติวัวร์	39,910	20.8	44,813	19.1	37,22	14.5
ฟิลิปปินส์	19,791	10.3	23,569	10.0	27,343	10.6
เซเนกัล	16,246	8.5	17,681	7.5	14,772	5.8
โคลัมเบีย	20	0.0	4,075	1.7	11,469	4.5
อินโดนีเซีย	9,528	5.0	8,972	3.8	10,109	3.9
นำเข้ารวม	192,191	100.0	234,850	100.0	256,882	100.0

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

ขณะที่ประเทศโคลัมเบียใช้โควต้าเดียวกับประเทศไทยได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้า เนื่องจากมีสัญญาเรื่องการปราบปรามยาเสพติดร่วมกัน นอกจากนี้ยังมีกลุ่มประเทศ A C P (Afieca, Caribian และ Pacific) ซึ่งเป็นประเทศผู้ส่งออกปลาทูนากระป๋องได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้า เช่นเดียวกัน หรือให้ความช่วยเหลือในด้านการผลิตแก่ประเทศที่ได้รับการยกเว้นเหล่านี้ เช่น โคลัมเบีย ไอวอรีโคสต์ มาดากัสการ์และเซสเซลเลส แม้ว่ากลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปจะเพิ่มโควต้าให้กับกลุ่มประเทศอาเซียน แต่การส่งออกยังคงเสียเปรียบ เพราะจะต้องเสียภาษีนำเข้า ในขณะที่ประเทศคู่แข่งได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้า

ประการที่สี่ การแข่งขันทั้งทางด้านราคาและคุณภาพสินค้ากับประเทศคู่แข่งอื่นที่สำคัญ ได้แก่ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ซึ่งมีความได้เปรียบกว่าประเทศไทย ทั้งทางด้านวัตถุดิบและค่าจ้างแรงงานถูกกว่า

จากสาเหตุทั้งสี่ประการนี้ ทำให้ปริมาณการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีอัตราการขยายตัวลดลงในช่วงปีพ.ศ. 2533 ถึง พ.ศ. 2534 ประเทศที่นำเข้าปลาทูนากระป๋องของไทย ในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปที่สำคัญ มีดังนี้

สหราชอาณาจักร เป็นตลาดนำเข้าปลาทูนากระป๋องที่มีการนำเข้าจากไทยมากที่สุดโดยในปี พ.ศ.2531 สหราชอาณาจักรมีการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากไทย 30,440 ตัน แต่เมื่อถึงปีพ.ศ. 2534 การนำเข้าของอังกฤษได้เพิ่มสูงขึ้นเป็นจำนวน 38,230 ตัน และมีมูลค่าสูงสุดในปีพ.ศ. 2535 คิดเป็นร้อยละ 8.0 ของมูลค่าสินค้าชนิดต่าง ๆ ที่ไทยส่งไปยังสหราชอาณาจักรและเป็นร้อยละ 49.9 ของมูลค่าที่สหราชอาณาจักรนำเข้าปลาทูนากระป๋องทั้งหมด แต่เมื่อเปรียบเทียบกับการนำเข้าจากประเทศไทยในช่วงสามเดือนแรกของปีพ.ศ. 2534 เพิ่มขึ้นร้อยละ 9.3 แต่ส่วนร่วมตลาดลดลงเหลือร้อยละ 39.2 ของมูลค่านำเข้าของสหราชอาณาจักรทั้งหมด ในช่วงเดียวกันมูลค่าการนำเข้าปลาทูนากระป๋องจากประเทศผู้ผลิตอื่นเพิ่มขึ้นร้อยละ 20.2 ซึ่งเป็นการนำเข้าจากมอริเชียสเพิ่มขึ้นร้อยละ 92.8 จากมัลดีฟเพิ่มขึ้นร้อยละ 64.3 และจากไซโลมอนเพิ่มขึ้นร้อยละ 25.3 (กรมส่งเสริมการค้าส่งออก , 2535ข.)

ภาวะการตลาดปลาทุนากระป๋องในสหราชอาณาจักรอยู่ในภาวะที่ค่อนข้างอ่อนตัว ผู้นำเข้าพยายามที่จะระบายสต็อกที่ซื้อไว้ตั้งแต่ต้นปี 2535 และจากรายงานการวิจัยของบริษัท Nielson พบว่า ปลาทุนากระป๋องชนิดที่มีมูลค่าเพิ่มโดยการปรุงแต่งด้วย มายองเนส ข้าวโพดหวาน และ กระเทียมมีส่วนแบ่งตลาดในสหราชอาณาจักรเพียงร้อยละ 3.2 ปลาทุนากระป๋องชนิดบรรจุใน น้ำเกลือมีส่วนแบ่งตลาดสูงสุดในขณะนี้ คือ ร้อยละ 52.7 และชนิดที่บรรจุในน้ำมันมีส่วนแบ่งตลาด ร้อยละ 40.3 มียอดขายในปี พ.ศ. 2534 มีมูลค่า 140 ล้านบาท เทอริงค์ เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. 2533 ร้อยละ 2 (กรมส่งเสริมการส่งออก , 2535ก)

สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เป็นตลาดปลาทุนากระป๋องที่สำคัญอีกประเทศหนึ่ง ปริมาณความต้องการบริโภคปลาทุนากระป๋องมีประมาณปี 41,000 ตัน แต่เยอรมันไม่สามารถผลิตปลาทุนากระป๋องเองได้ จึงต้องนำเข้าทั้งหมดโดยนำเข้าในปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปีในปี พ.ศ. 2531 เยอรมันมีการนำเข้าปลาทุนากระป๋องจากไทยจำนวน 15,435 ตัน และเพิ่มเป็น 22,458 ตัน ในปีพ.ศ. 2533

ภาวะตลาดอาหารทะเลกระป๋องในเยอรมันค่อนข้างที่จะชะลอตัว โดยมีมูลค่าการนำเข้าในปี พ.ศ. 2534 เป็นจำนวน 1,320 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 5.13 ของการนำเข้าสินค้าอาหารทะเลกระป๋องที่เยอรมันนำเข้าทั้งหมด และในปี พ.ศ. 2535 มีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องทั้งสิ้น 937 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 3.72 ของการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องทั้งหมด ปลาทุนากระป๋องจึงมีอัตราการขยายตัวลดลง (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

✓ เนเธอร์แลนด์ เป็นตลาดส่งออกอาหารที่สำคัญของไทยในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป จากมูลค่า 14,958.7 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2531 เทียบกับ 17,091.03 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 14 ปลาทุนากระป๋องเป็นสินค้าอาหารประเภทหนึ่งที่เนเธอร์แลนด์มีการนำเข้าเป็นจำนวนมาก โดยมีการนำเข้าปลาทุนากระป๋องในปี พ.ศ. 2531 เป็นจำนวน 5,016 ตัน เพิ่มเป็น 12,607 ตันในปี พ.ศ. 2534 เพิ่มขึ้นร้อยละ 15

ตลาดอื่น ๆ นอกเหนือจาก 3 ประเทศที่สำคัญนี้แล้ว ฝรั่งเศส อิตาลี เดนมาร์ก เบลเยียม ลักเซมเบิร์กและกรีซ ก็มีการนำเข้าปลาทุนากระป๋องจากไทยเช่นเดียวกัน เดนมาร์ก มีการนำเข้าอาหารทะเลพวกปลาทุนาสคิปแจค, Atlantic Bonito เป็นจำนวน 3,120 ตันในปี พ.ศ. 2534 ทั้งนี้มีส่วนแบ่งตลาดทุนา ร้อยละ 51.37 โบนิโต ร้อยละ 76 กรีซเองก็มีการนำเข้าปลาทุนากระป๋องจากไทยมากเป็นอันดับหนึ่ง เฉลี่ยปีละ 40 กว่าล้านบาท เนื่องจากชาวกรีก และนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวกรีซ นิยมทานอาหารที่มีสินค้านี้ผสมด้วย ประกอบกับสินค้าไทยมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และราคาไม่แพงนัก อีกทั้งสามารถหาได้ง่ายในท้องตลาด และในปี พ.ศ. 2535 นำเข้าจากประเทศไทยประเทศเดียว สำหรับในปี พ.ศ. 2536 โอกาสการนำเข้าของไทยยังมี เพราะส่วนหนึ่งกรีซนำเข้าจากในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เช่น เยอรมัน อิตาลี โปรตุเกส สเปน เบลเยียมและอังกฤษซึ่งคิดเป็นร้อยละ 50 ของมูลค่านำเข้าทั้งหมดของสินค้านี้ นอกจากนี้ประเทศลักเซมเบิร์ก เริ่มมีการนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องจากไทยในปีพ.ศ. 2535 เป็นมูลค่า 430,000 บาท และคาดว่าจะมีแนวโน้มที่จะนำเข้าจากประเทศไทยเพิ่มขึ้น

สำหรับฝรั่งเศสและอิตาลี ห้ามนำเข้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยที่เจือสาร EDTA ซึ่งเป็นสารที่มีประสิทธิภาพในการรักษาความสดของอาหารให้มีสีสดอยู่ได้ประมาณ 1-2 ปี แต่ผู้ผลิตไทยยังคงจำเป็นต้องใช้สารดังกล่าว เพราะการเปลี่ยนใช้สารตัวอื่นจะต้องใช้ระยะเวลาในการปรับตัวนานและต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นอีก เป็นจำนวนมาก ดังนั้นสินค้าไทยจึงถูกตีกลับซึ่งไทยต้องนำไปขายลดราคาในประเทศอื่นกว่าร้อยละ 30

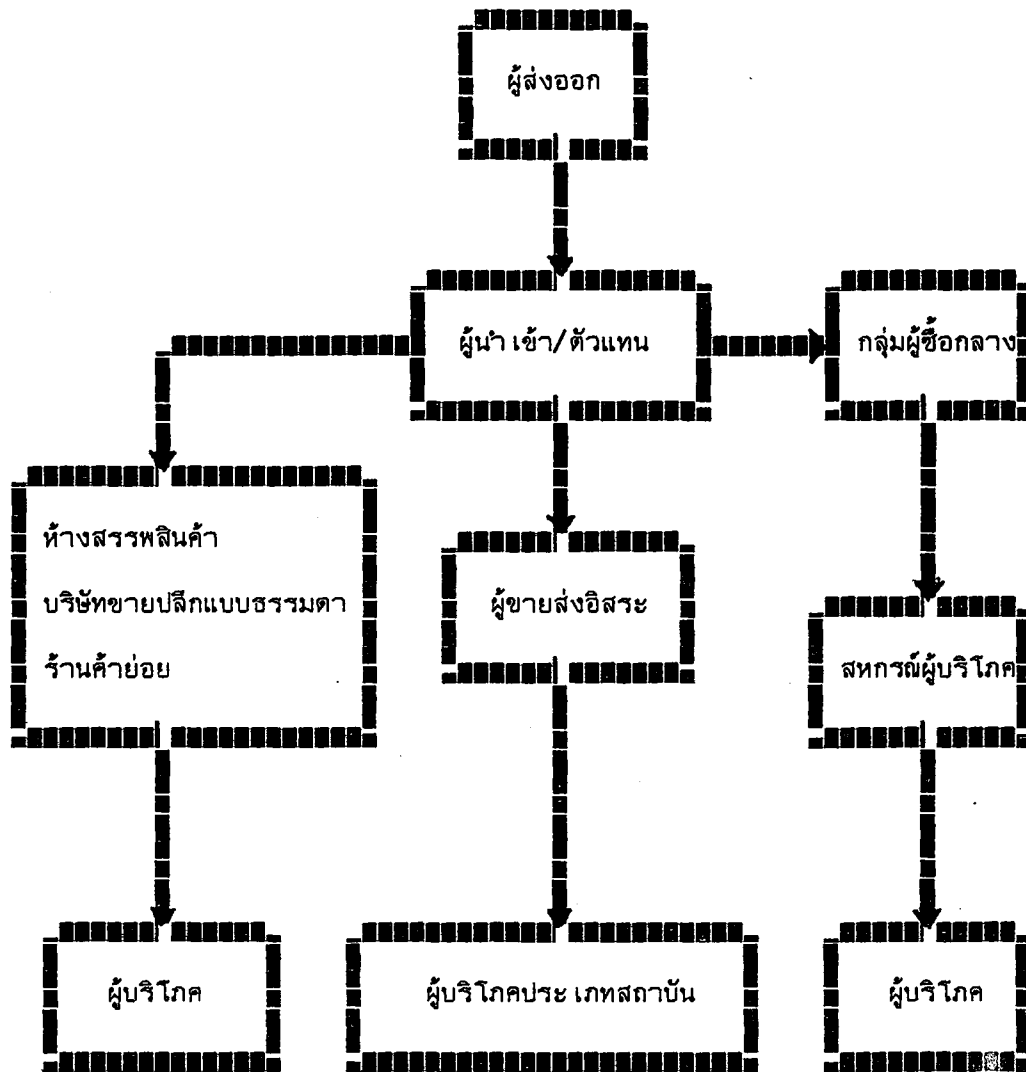
๘ วิธีการจำหน่าย

วิธีการจำหน่ายปลาทุนากระป๋องตลาดประชาคม เศรษฐกิจยุโรป จะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันทุกประเทศในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป โดยที่ผู้ส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทยจะเป็นผู้ส่งออกโดยทำการเปิด Letter of Credit (L/C) กับบริษัทผู้รับซื้อในตลาดประชาคมยุโรป ซึ่งจะเป็นตัวแทนจำหน่ายในกลุ่มประชาคม ผ่านไปยังกลุ่มผู้ซื้อกลาง ห้างสรรพสินค้า บริษัท

ขายปลีกจนถึงมือผู้บริโภค ส่วนผู้บริโภคในลักษณะที่เป็นสถาบันจะติดต่อผ่านผู้ขายส่งซึ่งผ่านมาจากตัวแทนที่นำเข้า เช่นเดียวกับกลุ่มสหกรณ์ผู้บริโภคที่ทำการจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคที่เป็นสมาชิก ที่ติดต่อมาจากกลุ่มผู้ซื้อกลาง (ภาพที่ 2)

ส่วนแบ่งตลาดและสภาพการแข่งขัน

จากสถิติแนวโน้มในปี พ.ศ. 2533 - 2534 ปริมาณการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีปริมาณที่เพิ่มขึ้น โดยมีสัดส่วนร้อยละ 28.89 ของปริมาณการส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทยทั้งหมด (ธนาคารกรุงไทย , 2535) โดยในปี พ.ศ. 2533 ไทยส่งออกปลาทูนากระป๋องไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป 52,562 เมตริกตัน คิดเป็นร้อยละ 27.3 ของการนำเข้าทั้งหมดของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป และเพิ่มเป็น 67,665 เมตริกตัน คิดเป็นร้อยละ 26.5 ของการนำเข้าปลาทูนากระป๋องของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2535 นอกจากประเทศไทยแล้วประเทศอื่น ๆ ที่ส่งออกปลาทูนากระป๋องสู่กลุ่มประชาคมยุโรป เช่น โคตดิวัรวี มีปริมาณการส่งออกปลาทูนากระป๋องไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ในปี พ.ศ. 2535 จำนวน 37,227 เมตริกตันมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 14.5 ฟิลิปปินส์ ส่งออกปลาทูนากระป๋องในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปในปี พ.ศ. 2535 จำนวน 27,343 เมตริกตัน เพิ่มจาก 19,791 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2533 โดยมีส่วนแบ่งตลาด ในปี พ.ศ. 2535 ร้อยละ 14.5 ส่วนประเทศอินโดนีเซียซึ่งก็ได้ส่งออกปลาทูนากระป๋องไปยังกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปเช่นเดียวกัน มีปริมาณการส่งออกในปี พ.ศ.2535 ทั้งสิ้น 10,109 เมตริกตันมีส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 3.9 (ตารางที่ 11) โดยปลาทูนากระป๋องของไทยมีส่วนแบ่งตลาดในสหราชอาณาจักรร้อยละ 39 ของมูลค่าการนำเข้าปลาทูนากระป๋องทั้งหมดโดยปลาทูนาชนิดบรรจุในน้ำเกลือและชนิดบรรจุในน้ำมันมีส่วนแบ่งตลาดสูงสุด คือ ร้อยละ 52.7 และ 40.3 ตามลำดับ และในตลาดเดนมาร์กนั้น ปลาทูนากระป๋องของไทยมีส่วนแบ่งตลาดมากกว่าร้อยละ 50 ในปี พ.ศ. 2535 (กรมส่งเสริมการส่งออก , 2535ก)



☞ ภาพที่ 2 วิธีการตลาดปลายทางในกรุปประชาคมเศรษฐกิจยุโรป
ที่มา : (ประเสริฐศักดิ์ แสงสีทา , 2531)

ตารางที่ 11 ปริมาณการนำเข้าปลาทูนากระป๋องของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปในปี

พ.ศ. 2533-2535

(หน่วย : เมตริกตัน)

ประเทศ	2533		2534		2535	
	ปริมาณ	อัตราขยายตัว	ปริมาณ	อัตราขยายตัว	ปริมาณ	อัตราขยายตัว
นำเข้ารวม	192,191	22.2	234,850	22.2	256,882	9.4
ไทย	52,562	23.1	64,703	23.1	67,995	5.1
โคตติวัวร์	39,910	12.3	44,813	12.3	37,227	(16.9)
ฟิลิปปินส์	19,791	19.4	23,569	19.4	27,343	16.0
เซเนกัล	16,246	8.8	17,681	8.8	14,772	(16.5)
โคลัมเบีย	20	20,275	4,075	20,275	11,469	181.4
อินโดนีเซีย	9,528	(5.8)	8,972	(5.8)	10,109	12.7

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2535)

✓ การแข่งขันในอุตสาหกรรมปลาทุนากระป๋องในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ประเทศไทยมีคู่แข่งทางการค้าเป็นจำนวนมิใช่น้อย เช่น อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ไอโวรึโคสต์ โคลัมเบีย ซึ่งค่อนข้างที่จะได้เปรียบประเทศไทย ทางด้านต้นทุนการผลิตที่มีแหล่งวัตถุดิบ และค่าแรงงานต่ำกว่า ประเทศไทยทั้งยังต้องนำเข้าวัตถุดิบปืละมากกว่าร้อยละ 80 ในการผลิต หรือการได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้ารวมทั้งการได้รับการสนับสนุนทางด้านการผลิตจากกลุ่มประชาคมยุโรป อย่างประเทศไอโวรึโคสต์ นอกจากนี้ประเทศไทยยังต้องเผชิญกับการแข่งขันกับประเทศผู้ผลิตปลาทุนากระป๋องภายในกลุ่มประชาคมยุโรป ซึ่งค่อนข้างจะได้เปรียบประเทศไทยอยู่มาก เพราะในการรวมตลาดเป็นตลาดเดียวของกลุ่มประชาคมยุโรปทำให้มีความสะดวกในการขนส่งเคลื่อนย้ายสินค้า และข้อได้เปรียบทางภาษีศุลกากร ทำให้มีราคาถูกกว่าการนำเข้าจากประเทศนอกกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ประเทศคู่แข่งอื่น ๆ เช่น โมร็อกโค มีตลาดหลักอยู่ในอิตาลีและสเปน นอกจากนี้โมร็อกโคมีข้อตกลงทางการค้ากับกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ทั้งนี้โมร็อกโคมีการส่งออกปลาทุนากระป๋องไปกลุ่มประชาคมยุโรป ในปี พ.ศ. 2533 เป็นมูลค่า 5 ล้าน ECU ประเทศเซเนกัล ไอโวรึโคสต์ ก็เช่นเดียวกัน โดยเฉพาะประเทศไอโวรึโคสต์ ที่มีมูลค่าการส่งออกปลาทุนากระป๋องไปกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปถึง 148 ล้าน ECU ในปี พ.ศ. 2533 โดยสองในสามของมูลค่าการนำเข้าเป็นการนำเข้าของประเทศฝรั่งเศส (ตารางที่ 12)

สำหรับการแข่งขันในระหว่างประเทศในภูมิภาคอาเซียนด้วยกัน ประเทศไทยอินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ จัดว่าเป็นคู่แข่งทางการค้าที่ต้องจับตามองและควรระวัง ประเทศไทยอินโดนีเซีย นั้นนอกจากจะมีแหล่งประมงปลาทุนาและมีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต การร่วมลงทุนกับต่างประเทศ ทำให้สามารถเพิ่มกำลังการผลิตจนมีปริมาณการส่งออกเพิ่มขึ้น โดยมีตลาดส่งออกที่สำคัญ เช่น เยอรมัน เนเธอร์แลนด์ และสหราชอาณาจักร ซึ่งเป็นตลาดหลักเดียวกับประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2531 อินโดนีเซียสามารถเพิ่มปริมาณการส่งออกเป็น 2 เท่าตัวในสองตลาดคือ เยอรมันและสหราชอาณาจักรหรือคิดเป็นร้อยละ 188.39 และ 217.66 เมื่อเปรียบเทียบกับปีพ.ศ. 2530 ตามลำดับ

ตารางที่ 12 ประเทศผู้ส่งออกและมูลค่าการนำเข้าปลาทูนากระป๋องของกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจ
ยุโรป ปี พ.ศ. 2531-2533

(มูลค่า : ล้าน. ECU)

ประเทศ	2531	2532	2533
ไทย	98	117	98
โมร็อกโก	1	2	5
เซเนกัล	68	57	46
ไอวอรีโคสต์	109	110	148
เอกวาดอร์	14	14	14
อินโดนีเซีย	8	15	17

ที่มา : (Anonymous , 1993)

เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยที่ส่งออกได้ลดลงในเยอรมันร้อยละ 27.46 เพิ่มขึ้นร้อยละ 40.52 ในตลาดสหราชอาณาจักร และลดลงในตลาดเนเธอร์แลนด์ร้อยละ 8.98 (ตารางที่ 13) อย่างไรก็ตามประเทศไทยก็ยังมีส่วนแบ่งตลาดมากเป็นอันดับหนึ่งในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ทั้งอาหารทะเล เลเกราะป้องกันและปลาทูนาเกราะป้องกันสำหรับแนวโน้มนในอนาคตตลาดปลาทูนาเกราะป้องกันในกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปหากผู้ผลิตและผู้ส่งออกต้องการที่จะรักษาส่วนแบ่งตลาดนี้ไว้ จำเป็นที่จะต้องมีการรักษาและพัฒนาคุณภาพสินค้า เพื่อให้เกิดจุดแข็งในตัวสินค้าไว้ เป็นข้อได้เปรียบทางด้านคุณภาพกับคู่แข่งซึ่งมีความได้เปรียบด้านราคาและต้นทุนการผลิต

ส่วนสภาพการแข่งขันระหว่างผู้ผลิตในอุตสาหกรรมปลาทูนาเกราะป้องกันในประเทศ มีสภาพการแข่งขันกันค่อนข้างสูง เนื่องจากการผลิตปลาทูนาเกราะป้องกันของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อการส่งออกและมีจำนวนผู้ผลิตในอุตสาหกรรมนี้เป็นจำนวนมาก ในบางกรณีผู้ผลิตใช้วิธีตัดราคากันเองทำให้ผู้ผลิตและผู้ส่งออกรายย่อยเสียเปรียบ สำหรับผู้ผลิตและผู้ส่งออกปลาทูนา รายใหญ่ของประเทศไทย ได้แก่ บริษัท ไทยรวมสินพัฒนาอุตสาหกรรม จำกัด บริษัท ซาฟโคล (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท มูนีคอร์ด จำกัด บริษัท บีแอนด์เอ็ม โปรดักส์ จำกัด โดยมีกำลังการผลิตมากกว่า 5,000 ตันต่อปี

ตารางที่ 13 เปรียบเทียบปริมาณการส่งออกปลาทูนากระป๋องระหว่างไทยและอินโดนีเซีย

ใน ปี พ.ศ. 2529-2531

(หน่วย : เมตริกตัน)

ประเทศ	2529	2530		2531	
	ปริมาณ	ปริมาณ	อัตราการขยายตัว	ปริมาณ	อัตราการขยายตัว
เยอรมันตะวันตก					
ไทย	1,585.6	1,859.1	17.25	1,348.5	(27.46)
อินโดนีเซีย	10.1	22.4	121.78	64.6	188.39
เนเธอร์แลนด์					
ไทย	89.2	135.8	52.24	123.6	(8.98)
อินโดนีเซีย	43.3	206.1	375.98	204.7	(0.68)
สหราชอาณาจักร					
ไทย	1,882.1	2,088.1	10.98	2,934.2	40.52
อินโดนีเซีย	13.8	38.5	178.98	122.3	217.66

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงอัตราการขยายตัวลดลง

ที่มา : (กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ , 2532)

การวิเคราะห์เงื่อนไขการส่งออกปลาทุนากระป๋องของไทย

สภาพตลาดยุโรปเดี่ยวและผลกระทบต่อการส่งออกปลาทุนากระป๋อง

ภายหลังจากการรวมตัวเป็นยุโรปเดี่ยวของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ตลาดสินค้าไม่มีด่านตรวจตามชายแดนภายในระหว่างประเทศสมาชิก ทำให้สินค้าเคลื่อนย้ายข้ามแดนได้อย่างเสรีทั่วประชาคมยุโรป สินค้าที่ผลิตขึ้นตามมาตรฐานของประเทศสมาชิกประเทศหนึ่งสามารถจะจำหน่ายได้ในประเทศสมาชิกอื่นทั้งประชาคม แม้ว่าจะมีมาตรฐานแตกต่างกัน สำหรับสินค้าประเภทที่เป็นสินค้าที่อาจจะกระทบกระเทือนสุขภาพ ความปลอดภัย หรือสิ่งแวดล้อม จะจำหน่ายได้ทั่วประชาคมยุโรป เมื่อมีคุณสมบัติตามที่กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปกำหนด ที่สำคัญได้แก่ สินค้าในหมวดอาหาร การตรวจสอบและการรับรองมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรมและสุขอนามัยของ เนื้อสัตว์และสินค้าอาหารแปรรูป จะกระทำครั้งเดียวในประเทศผู้ผลิตและจำหน่ายได้ในตลาดสมาชิกอื่น ๆ โดยไม่ต้องมีการตรวจสอบรับรองเพิ่มเติมทั่วประชาคมยุโรป

✓ การตรวจสอบและรับรองสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงที่จะส่งไปยังกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปสามารถที่จะตรวจสอบและรับรองได้ 2 วิธี คือ

1. การตรวจสอบสินค้าทุกครั้งที่ย้ายแดน โดยสินค้านั้นต้องมีใบรับรองสินค้าผลิตภัณฑ์จากโรงงานที่ได้รับการรับรองและมีใบกำกับรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานของรัฐบาลของประเทศผู้ส่งออก

2. การตรวจสอบสินค้าโดยการสุ่มตัวอย่างที่ย้ายแดน เมื่อกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปมีความไว้วางใจและมั่นใจมอบหมายให้หน่วยงานของรัฐของประเทศผู้ส่งออก เป็นผู้ตรวจสอบโรงงาน ขบวนการผลิตสินค้า รวมทั้งการออกไปรับรองสุขอนามัยให้ เป็นไปตามกฎระเบียบของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป สำหรับปลาทุนากระป๋องนั้น เป็นสินค้าผลิตภัณฑ์ประมงที่มาจากน้ำธรรมชาติ การตรวจสอบและรับรอง เป็นดังนี้

1. ต้อง เป็นสินค้าที่มาจากโรงงานผลิตที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐซึ่งได้รับมอบหมายจากกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ตามรายละเอียดที่ระบุในกฎ ระเบียบ
2. ต้องมีใบรับรองสุขอนามัยจากหน่วยงานของรัฐที่ได้รับมอบหมายจากกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปทุกครั้งที่มีการส่งออก ✓

จะ เห็นได้ว่าผลกระทบจากการรวม เป็นตลาดยุโรป เดียวในส่วนสินค้านี้ค่อนข้างที่จะ เป็น ประโยชน์แก่ประเทศไทย เพราะการรวมตัวทางการตลาดครั้งนี้ เป็น เพียงการปรับ โครงสร้างการผลิต การตลาดและการแข่งขันภายในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป มิใช่ เพื่อกีดกันการค้าจากต่าง ประเทศ ผลดีของการรวมตลาดครั้งนี้ ก็คือ ขนาดของตลาดที่ใหญ่ขึ้นย่อมมีปริมาณความต้องการ บริโภคที่สูงขึ้น มีระบบการกระจายสินค้าที่สะดวก รวดเร็วขึ้น ส่วนผลกระทบที่คาดว่าจะ เป็นอุปสรรค ในการส่งออกของไทยก็คือ เรื่องกฎ ระเบียบ เกี่ยวกับมาตรฐานสินค้าและหนังสือรับรองด้านคุณภาพ อาหาร เพราะหน่วยงานที่ออกหนังสือรับรองด้านคุณภาพอาหารสำหรับการส่งออก เช่น ปลาทูนา กระป๋อง มีอย่างน้อย 2 หน่วยงาน คือ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ที่ออกหนังสือรับรอง Health Certificate และ Mercury Certificate ส่วนกรมประมงออกเอกสาร Sanitary Certificate และ Certificate of Analysis ซึ่งในเรื่องนี้รัฐบาลต้อง เป็นผู้ตัดสินใจว่าจะ เสนอให้หน่วยงานใด เป็นหน่วยงานรับผิดชอบการตรวจสอบ และออกหนังสือรับรองด้านสุขอนามัย กำกับสินค้าแต่ละรุ่นที่นำ เข้าจากประเทศต้นกำเนิดสินค้า ตามที่กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปกำหนด และหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายจะต้องมีการปรับ เปลี่ยนระบบงานให้สามารถรับงานที่ได้รับมอบหมาย เพื่อมิให้ เกิดอุปสรรคในการส่งออก

จากการที่กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปได้กำหนดให้มีหน่วยงานที่รับผิดชอบตรวจสอบ และออกหนังสือรับรองด้านสุขอนามัยในประเทศที่สาม โดยบังคับให้ใช้ เจียนไซ เดียวกับประเทศ สมาชิก คือ ระบุให้มีหน่วยงานดังกล่าว เพียงหนึ่งหน่วยงาน เท่านั้นที่จะทำหน้าที่ออกใบรับรองกำกับ สินค้าอาหารส่ง เข้ายุโรปตลาด เดียวทำให้เกิดปัญหาแก่ประเทศไทยซึ่ง เป็นแหล่งกำเนิดสินค้า เพราะ มีการบริหารจัดการในการออกใบรับรองต่างจากกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป

สำหรับโอกาสทางการค้าโดยทั่วไปแล้ว การรวมตัว เป็นยุโรปตลาด เดียวของกลุ่ม ประชาคม เศรษฐกิจยุโรปทำให้เกิดประโยชน์แก่ประ เทศไทย ดังนี้

ประการที่หนึ่ง สินค้าไทยส่งออกจะได้รับประโยชน์จากการยกเลิกด่านตามชายแดน ภายในระหว่างประ เทศสมาชิก เช่นเดียวกับสินค้าของประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เมื่อได้ปฏิบัติตาม พิธีการนำเข้าผ่านประ เทศสมาชิกประชาคม เศรษฐกิจยุโรปประ เทศแรกแล้วก็จะสามารถส่งต่อไปยัง ประ เทศอื่น ๆ ได้อย่าง เสรีโดยไม่ต้องมีการทำพิธีผ่านด่าน เพิ่มเติม

ประการที่สอง ตลาดยุโรปตลาด เดียวจะ เป็นตลาดที่มีผู้บริโภคที่มีอำนาจซื้อขายสูง มากกว่า 344 ล้านคน เป็นโอกาสที่ประ เทศไทยจะขยายการส่งออกและประกอบธุรกิจได้

ประการที่สาม ถ้าประ เทศไทยสามารถปรับโครงสร้างการผลิตต้นทุนลงในระดับ ที่แข่งขันต่อไปได้ ประ เทศญี่ปุ่น เกาหลีและประ เทศอื่น ๆ อาจจะทำการลงทุนในประ เทศไทยมาก ขึ้นเพื่อส่งออกผลิตผลส่วนหนึ่งไปยังตลาดยุโรปตลาด เดียว

ดังนั้นหากผู้ผลิตและส่งออกปลาทูนากระป๋องสามารถผลิต ปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพ สินค้าได้ตรงตามมาตรฐานกลางของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป จะสามารถจำหน่ายได้ทั่วทั้งกลุ่ม ประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ทำให้โอกาสการขยายการส่งออกในตลาดดังกล่าวมีมากขึ้น

✓ นโยบายของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปและผลกระทบ

การส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทย

นโยบายที่ส่งผลกระทบต่อส่งออกของไทยที่สำคัญมีดังนี้

1. นโยบายการค้าร่วม (Common Commercial Policy) หมายถึง การดำเนิน นโยบายและมาตรการการค้าร่วมกันในการค้ากับประ เทศนอกกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ได้แก่

การใช้อัตราภาษีขาเข้า ค่าธรรมเนียมการนำเข้าพิเศษ มาตรการควบคุมและกีดกันนำเข้าพิเศษ มาตรการควบคุมและกีดกันการนำเข้า มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาดและมาตรการอุดหนุนที่เหมือนกัน ซึ่งประชาคม เศรษฐกิจยุโรปใช้มาตรการตามกฎหมาย เกณฑ์และกลไกของ GATT ได้ตอบการอุดหนุนการส่งออกและการทุ่มตลาดจากภายนอก โดยการแข่งขันอย่างเสรีในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปด้วยกันและกับภายนอก คาดว่าการได้ตอบการอุดหนุนการส่งออกและการทุ่มตลาดของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปจาก เพิ่มสูงขึ้น และอาจ เป็นมาตรการที่กระทบกระ เทือนผลประโยชน์ทางการค้า มากที่สุดในอนาคต

2. นโยบายประมงร่วม (Common Fisheries Policy : CFP) โดยกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปได้ออกกฎหมายฉบับหนึ่ง เพื่อใช้กำหนดกลไกตลาดสินค้าประมงที่มีผลกระทบต่ออาหารทะเล อนุรักษ์ของไทย เพราะกำหนดชัดเจนว่าจะจำกัดโควตาที่นำเข้าจากนอกกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปเป็นรายประเทศ (ยกเว้นกลุ่ม A C P) นอกจากนี้กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปได้ออกประกาศแยกประเภทปลาทูนาและปลาโบนิได้ออกจากกันอย่างชัดเจน เพื่อ เป็นประโยชน์ในการพิจารณา GSP เนื่องจากผลิตภัณฑ์ปลาทูนาที่ระบุพันธุ์โบนิโต้จะได้รับ GSP โดยเสียภาษีร้อยละ 18 ส่วนปลาทูนาที่ไม่ระบุพันธุ์ หรือพันธุ์อื่น จะไม่ได้รับ GSP และเสียภาษีร้อยละ 24 โดยในปี พ.ศ. 2536 กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปได้กำหนดโควตานำเข้าปลาทูนาจากประเทศนอกกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ยกเว้น กลุ่ม A C P เป็นปริมาณ 74,100 ตัน ซึ่งเกือบทั้งหมด เป็นโควตาของกลุ่มอาเซียน เพราะ เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ โดยไทยและอินโดนีเซียมีท่าที่ยินยอมแต่ฟิลิปปินส์ไม่ยินยอมและนำ เรื่องการจำกัดโควตาการนำเข้าปลาทูนาจากประเทศที่ฟ้องร้องต่อ GATT ในข้อหาการกีดกันทางการค้า ซึ่งประเทศไทยเอง ไม่ต้องการให้กลายเป็นกรณีพิพาทและจะทำให้โควตาส่งออกปลาทูนาจากประเทศไม่เพิ่มขึ้น

ผลกระทบจากการกำหนดลักษณะวัตถุดิบ และลักษณะผลิตภัณฑ์

ในปัจจุบันการ เรือร่อนจากประเทศผู้นำ เข้าผลิตภัณฑ์ปลาทูนาจากประเทศเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบปลาทูนาพันธุ์ เอลโลฟิน ที่มีแหล่งที่อยู่เดียวกับปลาโลมา เพราะ เมื่อมีการจับปลาทูนามักจะมี

ปลาโลมาติดมาด้วยและถูกฆ่าตาย เป็นจำนวนมาก ดังนั้น ปลาหูนากระป๋องที่ใช้วัตถุดิบปลาหูนาสด แหล่งเดียวกับปลาโลมาจึงได้รับผลกระทบอย่างแน่นอน

กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เองก็ตระหนักในเรื่องการคุ้มครองสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนม แต่การดำเนินการปิดล้อมการนำเข้า (Embargo) สินค้าปลาหูนาใน ทางกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เห็นว่าการตั้งกล่าวยังไม่ร้ายแรงถึงขั้นที่จะดำเนินการ เช่นนั้น รวมทั้งเห็นว่าการดำเนินการ ใด ๆ เกี่ยวกับ เรื่องนี้ควรสอดคล้องกับกฎหมายระหว่างประเทศ นอกจากนี้กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปยัง เห็นว่า เรื่องดังกล่าวควรจะใช้วิธีดำเนินการโดยผ่านคณะกรรมการปลาหูนาทวีป อเมริกาซึ่ง กลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป เป็นฝ่ายสั่ง เกิดการฉันทนาการใช้มาตรการฝ่ายเดียวที่จะกำหนดกฎ ข้อ บังคับในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมโดยผ่านนโยบายการค้า ขณะเดียวกันในระดับกลุ่มผู้บริโภคของกลุ่ม ประชาคม เศรษฐกิจยุโรป ปัญหาผลกระทบ เรื่องปลาโลมามีความเข้มข้นอย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะ ในสหราชอาณาจักร ที่มีแรงกดดันสมาคมผู้นำเข้าและผู้จำหน่ายอาหารกระป๋อง เพื่อให้การสนับสนุน ด้านเงินทุนแก่ผู้ตรวจสอบอิสระ เพื่อจะสามารถตรวจสอบได้ว่าปลาหูนาที่นำมาจำหน่ายนั้นจับมาโดย ไม่ใช่ฉนวนลอยซึ่ง เป็นสาเหตุให้ปลาโลมาเสียชีวิต การที่สมาคมผู้นำเข้าฯ ยังไม่ได้ให้การสนับสนุน ด้านเงินทุนในเรื่องดังกล่าว ฉลากของสินค้าปลาหูนาที่มีข้อความว่า เป็นปลาหูนาที่จับโดยวิธีที่ไม่ เป็นอันตรายต่อปลาโลมานั้นจึงมีการพิจารณาว่ามีความน่า เชื่อถือ เพียงใด

ผลกระทบที่มีต่อผู้นำเข้าและผู้จำหน่ายโดยตรงดัง เช่น บริษัทผู้นำเข้าสินค้าปลาหูนา กระป๋องรายใหญ่ของสหราชอาณาจักร เคยประกาศว่าจะหยุดนำเข้าปลาหูนากระป๋องจากไทย เนื่องจากไม่มีหลักประกันว่า วิธีการในการจับปลาจะปลอดภัยจากปลาโลมาจริง ดังนั้นประเทศไทยจึง ควรที่จะมีการ เตรียมพร้อมในการตั้งกล่าวทั้งทางภาครัฐบาลและภาค เอกชนในการกำหนดนโยบาย ในการกำหนดนโยบายสำหรับป้องกันปัญหาดังกล่าวจะ เป็นการผ่อนคลายนความกดดันจากกลุ่มอนุรักษ์ ต่าง ๆ ด้วย

นอกจากปัญหาการอนุรักษ์ปลาโลมา การกำหนดลักษณะผลิตภัณฑ์ในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปที่มีปัญหาคือ มีผู้ผลิตและผู้ส่งออกบางราย กำหนดลักษณะวัตถุดิบในฉลากไม่ตรงกับ วัตถุดิบที่ใช้จริง โดยเฉพาะวัตถุดิบปลาทูนาพันธุ์โบนิโดที่ประชาคม เศรษฐกิจ เห็นว่าประเทศไทยไม่มี แหล่งประมงปลาทูนาชนิดดังกล่าวแต่ติดฉลากว่าเป็นปลาทูนาชนิดดังกล่าว และ เมื่อมีการตรวจสอบ เห็นว่าเป็นความผิดจริงทำให้ประเทศไทยจะถูกยกเลิก GSP ทำให้ผู้นำเข้าต้องเสียภาษีเพิ่มจาก เดิม ในส่วนของการกำหนดปริมาณสาร EDTA ในอาหารทะเลกระป๋องไม่เกิน 25 ppm เป็นปัญหาที่ เป็นปัญหาที่ผู้ผลิตไทยจะต้องแก้ไขในระยะยาว เนื่องจากสารดังกล่าว เป็นสารที่ช่วยในการคงรูป เนื้อผลิตภัณฑ์ ให้มีสีส้มคง เดิมนาน 1-2 ปี ซึ่งการจะปรับเปลี่ยนการใช้สารดังกล่าวจะต้องใช้ระยะ เวลาและทุน อย่างไรก็ตามผู้ผลิตควรที่จะดำเนินการ เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและมาตรฐานตรงตาม ความต้องการของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป

มาตรการและการดำเนินงานของรัฐบาลที่ใช้ในการส่งเสริม

เพื่อ เป็นการส่งเสริมและสนับสนุนในอุตสาหกรรมดังกล่าว รัฐบาลได้กำหนดแนวทาง และมาตรการในการแก้ไขปัญหาในกลุ่มสินค้าประมงและผลิตภัณฑ์ดังนี้

1. ปัญหาสิ่งอำนวยความสะดวกไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งท่าเทียบ เรือที่ปัจจุบัน มีความแออัดมากทำให้ต้องเสีย เวลา เป็นการ เพิ่มต้นทุน โดยเฉพาะต้นทุนค่า เสียโอกาส จำนวน คอนเทนเนอร์ที่มีไม่ เพียงพอแก่ความต้องการใช้และห้อง เย็น ซึ่งมีไม่ เพียงพอที่จะ เก็บสต็อกวัตถุดิบ ไว้เป็นจำนวนมาก เพื่อสะดวกในการผลิต สำหรับแนวทางและมาตรการของรัฐบาลที่ใช้ในการส่งเสริม อุตสาหกรรมนี้ สามารถกระทำได้โดย สนับสนุนให้มีการลงทุนขยายท่าเทียบ เรือ เพื่อขนถ่าย สินค้าประเภทแช่ เย็นและแช่แข็ง โดยเฉพาะปลาทูนาสด และส่งเสริมการขยายห้อง เย็น เพื่อ เก็บ วัตถุดิบ เช่น ห้องเย็นเก็บปลาทูนาสดที่เป็นวัตถุดิบสำรอง นอกจากนี้ควรที่จะให้มีการทบทวน ระเบียบปฏิบัติในการจัดตั้งห้อง เย็น เนื่องจากระบบราชการมีความซับซ้อนและล่าช้า ส่วนการดำเนินงานที่ทางภาครัฐบาลได้ดำเนินการบ้างแล้วคือทางกระทรวงคมนาคม โดยกรมเจ้าท่า ได้สนับสนุน การสร้างหรือขยายท่าเทียบ เรือและ ได้ออกประกาศห้ามก่อสร้างสิ่งล่วงล้ำลำน้ำ เจ้าพระยาที่ทำให้

เกิดความแออัดในบริเวณท่าเทียบเรือ นอกจากนี้ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการพาณิชย์นาวี จะให้การสนับสนุนบริษัท เรือไทยซึ่งรัฐบาลถือหุ้นอยู่ คือ บริษัทไทยเดินเรือทะเล จำกัด และบริษัทยูนิไทย จำกัด เข้าเรือมาดำเนินการให้มากขึ้น

2. ปัญหาการระวางเรือที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีแนวทางและมาตรการที่รัฐบาลสามารถกระทำได้คือ ส่งเสริมการพาณิชย์นาวีไทย เพื่อสร้างอำนาจการต่อรอง

3. ปัญหาวัตถุพิษ เป็นปัญหาที่สำคัญมากในขณะนี้ เนื่องจากวัตถุพิษปลาทุณาที่ใช้ในอุตสาหกรรมนี้ประเทศไทยจับได้ไม่เพียงพอจึงต้องมีการนำเข้าปีละเป็นจำนวนมาก และมีราคาสูง และเนื่องจากต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศและปลาทุณาเป็นวัตถุพิษจากธรรมชาติเองทำให้ไม่สามารถควบคุมคุณภาพ ความสด และความสะอาดได้ตามมาตรฐาน ดังนั้นจึงเป็นปัญหาที่รัฐควรที่จะเข้ามาร่วมแก้ไข โดยมีแนวทางและมาตรการที่สามารถกระทำได้หลายประการ คือ ประการแรก การกำหนดนโยบายการจัดการวัตถุพิษจากแหล่งต่าง ๆ ให้เพียงพอกับความต้องการในราคาที่เหมาะสม ประการที่สองผ่อนผันการนำเข้าวัตถุพิษตามความจำเป็น ประการที่สาม ส่งเสริมการทำประมงร่วมกับต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศที่มีแหล่งวัตถุพิษปลาทุณาเป็นจำนวนมาก และ ประการที่สี่ คือ ส่งเสริมให้มีการปรับปรุงคุณภาพวัตถุพิษภายในประเทศ และเพิ่มมาตรการการอนุรักษ์สัตว์น้ำที่สำคัญที่ใช้เป็นวัตถุพิษในอุตสาหกรรม เพื่อให้มีขนาดเหมาะสมกับการใช้ประโยชน์ทั้งนี้ การดำเนินงานที่รัฐได้ดำเนินการแล้ว คือ กรมประมงได้เจรจากับรัฐบาลพม่าในการเข้าทำประมงในเขตน่านน้ำพม่า และกำลังพยายามเจรจากับรัฐบาลประเทศอื่นต่อไป นอกจากนี้กรมประมงและกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีโครงการเผยแพร่ความรู้ด้านการรักษาสุขภาพความสดสะอาดของสัตว์น้ำหลังจากนำขึ้นจากทะเลแก่ผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง

4. ปัญหาการกีดกันการค้าซึ่งเป็นปัญหาที่สำคัญประการหนึ่งของผู้ผลิตและผู้ส่งออกประมงในปัจจุบันซึ่งเป็นเรื่องที่รัฐบาลจะต้องมีส่วนอย่างมากในการกำหนดแนวทางและมาตรการเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยรัฐบาลต้องเจรจากับประเทศคู่ค้าซึ่งส่วนใหญ่เป็นตลาดหลักที่มีการกีดกันการค้าในอุตสาหกรรมปลาทุณากระป๋อง นอกจากนี้การให้ความสำคัญและระมัดระวังในการตรวจสอบข้อมูลในการให้ข่าวที่มีผลกระทบต่อ การส่งออก

5. ปัญหาการแข่งขันจากประเทศผู้ผลิตรายใหม่ นั้นมีแนวทางและมาตรการส่งเสริมที่รัฐสามารถกระทำได้ คือ ส่งเสริมให้มีการลดต้นทุนการผลิต เพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดได้นอกจากนี้การดำเนินการขยายตลาดใหม่แทนที่จะพึ่งตลาดหลักเดิมที่มีคู่แข่งมาก จะช่วยลดปัญหาในเรื่องดังกล่าวได้ลดลงในส่วนการดำเนินงานของรัฐที่ทำการส่งเสริมอุตสาหกรรมนี้ คือ กรมประมงและกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ มีโครงการที่เกี่ยวข้องเนื่องกับการรักษาคุณภาพสัตว์น้ำหลังจากขึ้นจากทะเล ซึ่งจะเป็นการช่วยลดต้นทุนการผลิตได้ประการหนึ่ง และทำการเผยแพร่โครงการทดลองผลิตและแปรรูปสัตว์น้ำแก่ผู้สนใจผลิตเพื่อการส่งออก

6. ความล่าช้าในการตรวจสอบสินค้าเพื่อการส่งออก ซึ่งรัฐได้ดำเนินการไปบ้างแล้วคือขยายอัตราค่าส่งให้สอดคล้องกับความต้องการ เพื่อผ่อนคลายปัญหาความล่าช้าในการตรวจสอบอาหารเพื่อการส่งออก

7. ข้อจำกัดการนำเข้าบางประการเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งมีแนวทางและมาตรการที่รัฐได้ดำเนินการส่งเสริม คือ ลดอากรการนำเข้าเครื่องจักรเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดลงจากเดิมเหลือเพียงร้อยละ 10

8. การจำแนกพิภดสินค้าไม่ชัดเจน ทำให้การรวบรวมสถิติการส่งออกคลาดเคลื่อนไปจากข้อเท็จจริง โดยปัญหานี้ทางกรมศุลกากรซึ่งเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบได้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข การจำแนกสินค้าให้เป็นไปตามการเสนอของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

นอกจากนี้ แนวทางและมาตรการที่รัฐบาลควรจะทำต่อไปเพื่อสนับสนุนการส่งออกนี้อย่างจริงจังมากยิ่งขึ้น คือการปรับโครงสร้างภาษี โดยเฉพาะอย่างยิ่งอัตราค่าแพ่งภาษีสำหรับกระป๋องที่นำเข้านั้นสูงเกินไป และกระบวนการศุลกากรล่าช้า การขอเงินคืนจาก Export Bate Coupons ในหลายกรณีที่มีความล่าช้า ซึ่งเป็นอุปสรรคมากต่อกิจการที่ต้องการเงินคืนเพื่อนำมาใช้ในกิจการต่าง ๆ หากปัญหาเหล่านี้ไม่ได้รับการแก้ไขโดยเร็ว ประเทศไทยอาจสูญเสียศักยภาพในฐานะที่เป็นฐานการผลิตสินค้าอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพื่อการส่งออกได้ในระยะเวลาใกล้ซึ่งเป็นที่น่าเสียดาย เนื่องจากความต้องการบริโภคอาหารแปรรูปซึ่งนับวันจะสูงและมีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

บทที่ 5

สรุปและข้อ เสนอแนะ

✓ สรุป

ปัจจุบันประเทศไทย เป็นผู้ส่งออกปลาทูนากระป๋องรายใหญ่อันดับหนึ่งของโลก ในปี พ.ศ. 2534 จัดว่าเป็นปีที่การส่งออกสูงมาก เป็นประวัติการณ์ แต่เมื่อถึง ปี พ.ศ. 2535 อุตสาหกรรมปลาทูนากระป๋องต้อง เผชิญกับปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ การกีดกันทางการค้าและการแข่งขันที่รุนแรงจนทำให้ภาวะการส่งออกชะลอตัวในปีพ.ศ.2535 ลดลงถึงร้อยละ 10.7 และ 16.7 ตามลำดับ แม้ว่าอุตสาหกรรมปลาทูนากระป๋องจะเป็นอุตสาหกรรมที่สามารถขยายตัวในตลาดโลกได้อีก เพราะ เป็นสินค้าประเภทอาหาร ประชาชนในประเทศผู้นำเข้ายังนิยมบริโภค เนื่องจากเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำ

การผลิตปลาทูนากระป๋องของไทยร้อยละ 90 เป็นการผลิตเพื่อการส่งออกวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือ ปลาทูนาชนิดต่าง ๆ เช่นปลาโอปลาโอลาย(Bonito) โดยทั้งนี้เป็นการนำเข้าวัตถุดิบถึงร้อยละ 80 ของปริมาณความต้องการ เพื่อบรรเทาปัญหาความขาดแคลนวัตถุดิบภายในประเทศโดยมีการนำเข้านี้มีแหล่งนำเข้าและปริมาณนำเข้าที่สำคัญคือไต้หวันร้อยละ 22.7 สหรัฐอเมริกา ร้อยละ 21.55 ญี่ปุ่น ร้อยละ 16.92 สำหรับตลาดที่รองรับผลิตภัณฑ์ปลาทูนากระป๋องของไทยคือตลาดต่างประเทศเป็นหลัก โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกาและกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป โดยกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปมีปริมาณนำเข้าปลาทูนากระป๋องของไทยถึงร้อยละ 28.89 ของปริมาณการผลิตปลาทูนากระป๋องของไทยทั้งนี้ประเทศไทยมีส่วนแบ่งตลาดในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปถึง ร้อยละ 27.6 ซึ่งมากเป็นอันดับหนึ่ง โดยมีประเทศคู่แข่งทางการค้าที่สำคัญ คือ อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ เอกวาดอร์และกลุ่มประเทศ A C P ซึ่งข้อได้เปรียบประเทศไทยทั้งทางด้านแหล่งวัตถุดิบและการได้รับสิทธิทางภาษีศุลกากร

ปลาทุนากระป๋องของไทยในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปมีตลาดหลักในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปคือ สหราชอาณาจักรและสหพันธ์สาธารณรัฐ เยอรมัน เป็นตลาดสำคัญของไทยรองจาก สหรัฐอเมริกา ซึ่งมีอัตราการขยายตัวค่อนข้างสูงโดย เฉพาะสหราชอาณาจักรนำ เข้า เพิ่มขึ้นในอัตรา เฉลี่ยร้อยละ 70.9 ต่อปี ทั้งนี้ เนื่องจากสหราชอาณาจักรมีความ เชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าของไทย แต่การส่งออกของประ เทศไทยค่อนข้างจะ เสียเปรียบผู้ผลิตในแถบทวีปแอฟริกา ซึ่งไม่ต้องเสียภาษี นำเข้า ดังนั้น การแข่งขันทางด้านราคาในตลาดนี้ค่อนข้าง เป็นไปได้ยาก นอกจากประ เทศไทยจะอาศัยความได้ เปรียบในด้านคุณภาพและความสะอาดเป็นหลัก นอกจากทั้งสองประ เทศนี้ เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก อิตาลี และ เบลเยียมก็จัดว่า เป็นตลาดที่มีความสำคัญ เช่น เดียวกันและ มีการนำ เข้าจากประ เทศไทยแม้จะมีปริมาณไม่ เท่าสหราชอาณาจักรและสหพันธ์สาธารณรัฐ เยอรมัน

ข้อเสนอแนะ

แม้ว่าการส่งออกปลาทุนากระป๋องจะทำรายได้ให้แก่ประ เทศถึงปีละ กว่า 15,000 ล้านบาท และมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว โดยระยะ 10 ปีที่ผ่านมา มีอัตราขยายตัว เฉลี่ยร้อยละ 38.6 แต่ปัจจุบันการส่งออกกลับหดตัวลดลง โดยในปี พ.ศ. 2535 ปริมาณและมูลค่า การส่งออกลดลงจากปีก่อนหน้าร้อยละ 10.7 และ 16.7 ตามลำดับ นับ เป็นครั้งแรกที่การส่งออก หดตัวลง เนื่องจากประสบปัญหาในด้านต่าง ๆ เพื่อ เป็นการรักษาตลาดส่งออก มีข้อเสนอแนะดังนี้

1. ผู้ผลิตควรที่จะหาหนทางในการทำประมวงร่วมกับประ เทศที่มีแหล่งวัตถุดิบปลาทุนา เพื่อบรรเทาปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ ซึ่งจะต้องนำ เข้าวัตถุดิบจากต่างประ เทศถึงร้อยละ 80 ของความต้องการรวม และ เพื่อ เป็นการลดต้นทุนการผลิตที่เกิดจากการนำ เข้าวัตถุดิบปลาทุนา
2. ผู้ผลิตและผู้ส่งออกควรที่จะมีการรักษาคุณภาพและมาตรฐาน ให้ตรงตามที่ตลาด ต้องการ และให้มีความแตกต่างในตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดข้อได้ เปรียบจากประ เทศคู่แข่งซึ่ง เพียง แหล่งวัตถุดิบ เป็นข้อได้ เปรียบแต่ เทคโนโลยีการผลิตและคุณภาพยังด้อยกว่าประ เทศไทย
3. ผู้ผลิตและผู้ส่งออกควรที่จะพัฒนาคุณภาพของสินค้า เพื่อให้เกิดความแตกต่างจาก ผลิตภัณฑ์ของประ เทศคู่แข่งทั้งราย เดิมและรายใหม่ เน้นการผลิต เพื่อ เพิ่มมูลค่า เช่น ปลาทุนาในน้ำ

ซูปเปอร์ ตลาดในมาของ เนส ตลอดจนปรับปรุง เทคโนโลยีการผลิต เพื่อลดต้นทุนการผลิต หรือ เพิ่ม ศักยภาพการผลิตภายใต้ข้อจำกัดคือวัตถุดิบขาดแคลน

4. ผู้ผลิตและผู้ส่งออกควรร่วมมือกันหาตลาดใหม่ เพื่อลดการพึ่งพาอยู่เพียงไม่กี่ตลาด เช่น ประเทศในกลุ่มแอฟริกาใต้และประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง นอกจากนั้นผู้ส่งออกไทยควรที่จะรวมตัวกัน เพื่อสร้างอำนาจในการต่อรองในตลาดส่งออก เพราะแม้ว่าไทยจะเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ของโลก แต่ไม่สามารถเป็นผู้กำหนดราคาในตลาดโลกได้ เนื่องจากผู้ส่งออกไทย เสนอขายตัดราคาตัวเอง ทำให้ผู้ซื้อรอดได้มี เพียงผู้ผลิตรายใหญ่ที่มีต้นทุนการผลิตต่อหน่วยที่ต่ำกว่า เท่านั้น ส่วนผู้ผลิตรายย่อยจะไม่สามารถดำเนินกิจการอยู่ได้และต้องออกจากอุตสาหกรรมไปในที่สุด

5. ทางภาครัฐบาลต้อง เข้ามาช่วยในการสนับสนุนด้านการเจรจา กฎระเบียบทาง การการค้ากับประเทศคู่ค้า เพื่อให้ผลประโยชน์ตกอยู่กับฝ่ายไทย เพิ่มขึ้น และควรที่จะแก้ไขกฎ ระเบียบในการตรวจสอบและออกใบรับรองสินค้าให้มีความถูกต้องและมีมาตรฐานตรงตามที่ประเทศ ผู้นำ เข้ากำหนด ทั้งนี้หน่วยงานที่ควรจะเป็นผู้ออกใบรับรองสินค้า คือ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เนื่องจาก เป็นหน่วยงานที่ตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานสินค้าอาหาร และ เป็นผู้ออกหนังสือรับรอง นอกจากนี้กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ควรจะต้องปรับปรุงระบบการจัดการ เพื่อให้สอดคล้องกับการ ดำเนินงานในการออกใบรับรองของกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรป

เอกสารอ้างอิง

กรมศุลกากร . 2535 . รายงานสถิติการค้าระหว่างประเทศ . กระทรวงการคลัง . กรุงเทพมหานคร : (โรเนียว) .

กรมส่งเสริมการส่งออก . 2535 ก . "ไทยแหล่งผลิตอาหารสำคัญของโลก" . ผู้ส่งออก . 5(114) : น. 47-51 .

_____ . 2535 ข . "อังกฤษ เศรษฐกิจชะงักปลาทุนากระป๋องไทย เจอคู่แข่งใหม่ เม็กซิเซียส" . ผู้ส่งออก . 6(125) : น. 30-32 .

_____ . 2536 ก . "ตลาดเดนมาร์กถึงแม้จะเล็กแต่มั่นคงอาหารทะเลไทยลู่ทางยังสดใส" . ผู้ส่งออก . 6(133) : น. 36-38 .

_____ . 2536 ข . "พัฒนาการของการรวมตัวของประชาคมยุโรป" . ผู้ส่งออก . 6(139) : น. 44-47 .

กองวิจัยสินค้าและการตลาด . 2533 . "ปัญหาและการดำเนินงานแก้ไขปัญหาสินค้าเกษตร ประมง ในอุตสาหกรรมไทย" . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งชาติ .

กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ . 2532 . "อุตสาหกรรมปลาทุนากระป๋องของอินโดนีเซียที่ต้องจับตามอง" . ข่าวประมง . 13(5) : น. 63-35 .

_____ . 2535 . รายงานสถิติการค้าและเครื่องชี้ภาวะเศรษฐกิจของไทยปี พ.ศ.2535 . (ไม่ระบุสำนักพิมพ์) .

ธนาคารกรุงไทย . 2536 . "ปลาทุนากระป๋อง" . Business Profile . (มิถุนายน 2536) . (ไม่ระบุสำนักพิมพ์) .

ธนาคารกสิกรไทย . 2531 . "ปลาทูนากระป๋อง" . สรุปข่าวธุรกิจ . (พฤศจิกายน 2531) .
กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์การพิมพ์ .

_____ . 2533 . "ปลาทูนากระป๋อง" . สรุปข่าวธุรกิจ . (พฤษภาคม 2533) .
กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์การพิมพ์ .

_____ . 2534 . "ปลาทูนากระป๋อง" . สรุปข่าวธุรกิจ . (กรกฎาคม 2534) .
กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์การพิมพ์ .

นางลักขณ์ จันทรสมบัติ . 2532 . "ปลาทูนากระป๋องไทยแหวกว่ายไปทั่วโลก" . ข่าวประมงเพื่อ
ชาวประมง . 13(9) : น.28-32 .

นิรนาม . 2535 . "อุตสาหกรรมปลาทูนากระป๋อง" . ซีพีปริทัศน์ . 21(เมษายน 2535) :
น. 11-14 .

นิรนาม . 2536 . "อาหารทะเลกระป๋องดวงดาวที่ยังรุ่งโรจน์" . ประชาชาติธุรกิจ .
(19-21 พฤษภาคม 2536) . : น. 72 .

ประเสริญศักดิ์ แสงสีธา . 2531 . การวิเคราะห์ตลาดส่งออกปลาทูนากระป๋องของไทย .
กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

Anonymous . 1993 . "Thailand Takes Lead : Tuna" . Food Industry . 5(May
1993) : pp. 13 .

Anonymous . 1993 . "Canned tuna Industry" . Thailand Eximpor Review .
3(June 1993) : pp. 8-14 .

תכנת

ภาคผนวก ก.

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในกิจการอาหารทะเลกระป๋อง ณ สิ้นปี 2533

ชื่อ	กำลังการผลิต					รวม
	ปลา	Baby Clam	กุ้ง	ปู	อื่น ๆ	
1. Newnia Foods				1,500		1,500
2. Eastern Packers (A.X)		22	450	392		864
3. Unicord Investment	126,150	125				126,275
4. Thai Union	39,143	1,295		343	56,075	96,856
5. Pattaya Food Industry	22,473	557	384	326		23,740
6. B & H Product	8,016		960	768		9,744
7. S.K. Foods	3,650		900			4,550
8. R.S.Cannery	2,300	818	160			3,278
9. Thai Cannery	1,152		195	366	216	1,929
10. Safood	43,800		2,083			45,883
11. Union Seree	6,607					6,607
12. Rosa Food Product	6,300					6,300
13. Royal Food Product	3,550					3,550
14. T.K.Food Industry	2,030		350	186	74	2,640
15. Santiparb (Hua Peng)	1,920					1,920
16. Loyd and Sons	1,146			290	444	1,880
17. S.P.I Canning					945	945
18. Thai Oversea Foods	299	100	133	182	116	830
19. Oceanic Cannery			52			52
20. Pirat		20				20

รายชื่อบริษัทที่ได้รับการส่งเสริมการลงทุนในกิจการอาหารทะเลกระป๋อง ณ สิ้นปี 2533

ชื่อ	กำลังการผลิต					รวม
	ปลา	Baby Clam	กุ้ง	ปู	อื่น ๆ	
21. Wattanasin		18				18
22. Sian Hotel		17				17
23. Southern Intertrade			490			490
24. Pan Asia	2,680	3,600	775	955		8,010
25. Surat Canning	7,500					7,500
26. Pan Asia Food Industry			500	716		1,216
27. Kwang Paisal (Poompui)	225	750				925
28. Taksin Samagi Fishery		125				125
29. Roon Chareon		48				48
30. Tienchai Panich		36				36
31. Songkla Canning	11,770	3,300	10,800	3,120		28,920
32. Southeast Asian						
Packaging & Canning	17,000	1,000	1,000			19,000
33. Tropical Canning	9,650	700	2,100	1,050		13,500
34. Chotiwiwat Cold Storage	7,650	700	980	488		9,826
35. Royal Canning	8,670					8,670
36. Continental Pacific	3,475	170	523	131		4,298
37. Siam Canned Fish Product	2,138	111	298	564		3,111
38. Fuam Lum Liang Transport	2,092					2,092
39. Muslim Canning Industry	938					938

ที่มา : สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน

ภาคผนวก ข.

มาตรฐานปลาทุนากระป๋อง

1. ขอบข่าย

- 1.1 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้กำหนด แบบ ส่วนประกอบ คุณลักษณะที่ต้องการ วัสดุ เจือปนอาหาร สารปนเปื้อน สุขลักษณะ การบรรจุ เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและ เกณฑ์ตัดสิน และการทดสอบปลาทุนากระป๋อง

2. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังต่อไปนี้

- 2.1 ปลาทุนากระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาทุนา กับสารที่ใช้บรรจุอาจมีส่วนประกอบอื่น ๆ ผสมอยู่ด้วย โดยบรรจุในกระป๋องปิดสนิทกันอากาศเข้าออก และผ่านกรรมวิธีใช้ความร้อนอย่างเพียงพอที่จะป้องกันไม่ให้เสีย หรือ เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค
- 2.2 ปลาทุนา หมายถึง ปลาในวงศ์ทูนิดี (Thunnidae)
- 2.3 กระป๋อง หมายถึง ภาชนะที่สามารถคงรูปอยู่ได้ในสภาวะปกติ และสามารถปิดสนิทกันอากาศเข้าออก และทนความร้อนตามกรรมวิธีการทำได้
- 2.4 วัสดุ เจือปนอาหาร หมายถึง สารที่ใส่ในปลาทุนากระป๋องตามความจำเป็นในกรรมวิธีการทำ
- 2.5 สารปนเปื้อน หมายถึง สารซึ่งปะปนเข้าไปในปลาทุนากระป๋องโดยไม่เจตนา
- 2.6 น้ำหนัก เนื้อปลา หมายถึง น้ำหนัก เนื้อปลาโดยไม่รวมส่วนประกอบอื่น ๆ และสารที่ใช้บรรจุ

3. แบบ

3.1 ปลาทุณากระป๋อง แบ่งตามรูปแบบของปลาที่ใช้บรรจุออกเป็น 4 แบบ คือ

- 3.1.1 ปลาชิ้นใหญ่ (Solid) ทำจากเนื้อปลาทุณาสุกไม่มีหนัง หรือเนื้อปลาทุณาติดมีหนัง ตัดเนื้อปลาตามขวางให้มีขนาดพอดีบรรจุลงในกระป๋องได้เป็นชั้นเดียว สำหรับกระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิ ไม่เกิน 450 กรัม
- ถ้ากระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิเกิน 450 กรัม ให้บรรจุเนื้อปลาได้หลายชั้นซึ่งความหนาแน่นของแต่ละชั้นต้องสม่ำเสมอและไม่น้อยกว่า 2.5 เซนติเมตร ในการวางชิ้นเนื้อปลาต้องวางให้ด้านขวางขนานกับฝากระป๋อง อาจเติมชิ้นเล็กได้ 1 ชิ้น เพื่อปรับน้ำหนักให้ได้ตามที่ระบุไว้ที่ฉลาก
- 3.1.2 ปลาชิ้นเล็ก (Chunk) ทำจากเนื้อปลาทุณาสุกที่ตัดเป็นก้อน ซึ่งส่วนใหญ่ต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 1.2 เซนติเมตร และกลัมนเนื้อปลายังคงรูปเดิม
- 3.1.3 ปลาชิ้นย่อย (Flake) ทำจากเนื้อปลาทุณาสุกที่เป็นชิ้นเล็ก ๆ ซึ่งแยกมาจากส่วนของกลัมนเนื้อปลา แต่ยังคงลักษณะของกลัมนเนื้อปลาอยู่
- 3.1.4 ปลาชิ้นเศษ (grated or shredded) ทำจากเนื้อปลาทุณาสุกเป็นชิ้นเล็ก แต่ต้องไม่ละเอียด

4. ส่วนประกอบ

4.1 ส่วนประกอบหลัก

- 4.1.1 เนื้อปลาทุณาสุกไม่มีหนัง หรือเนื้อปลาทุณาติดมีหนัง
- 4.1.2 สารที่ใช้บรรจุ อย่างใดอย่างหนึ่งต่อไปนี้
- 4.1.2.1 น้ำบริโภค
- 4.1.2.2 น้ำเกลือ
- 4.1.2.3 น้ำมันบริโภค
- 4.1.2.4 น้ำซุปลัก

4.1.2.5 ซอสที่มีลักษณะข้น เช่น ซอสมะ เชื้อเทศ

4.1.2.6 เยลลี่

4.2 ส่วนประกอบอื่น ๆ ที่อาจมีได้

4.2.1 เกลือบชิโกล

4.2.2 โปรตีนซึ่งย่อยสลายแล้ว

4.2.3 เครื่องเทศ และ/หรือ เครื่องปรุงรส

4.2.4 พืช เช่น หัวหอม กว

4.2.5 ผงชูรส

4.2.6 น้ำส้มสายชู

5. คุณลักษณะที่ต้องการ

5.1 ลักษณะทั่วไป

มีแบบและส่วนประกอบที่ใช้ตรงตามที่ระบุไว้ในฉลาก ไม่มีสิ่งแปลกปลอม การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

5.2 สี

ในกรณีที่ทำจากเนื้อปลาทูนาดิบมีหนัง ให้แยกส่วนที่เป็นเนื้อสีคล้ำ หรือสีดำ (Red Meat) และหนังออกก่อน แล้วจึงวัดค่าความสว่างของสีของเนื้อปลา เมื่อวัดค่าความสว่างของสี มีดังนี้

สีขาว (White) มีค่าความสว่างของสี ตั้งแต่ 6.3 ขึ้นไป

สีอ่อน (Light) มีค่าความสว่างของสี ตั้งแต่ 5.3 แต่ไม่ถึง 6.3

สีเข้ม (Dark) มีค่าความสว่างของสีต่ำกว่า 5.3

การทดสอบใช้วิธีเทียบสีโดยใช้แผ่นเทียบสีมันเชลล์ (Munsell disk) และคำนวณค่าความสว่างของสีตาม ASTM D 1535

5.3 กลิ่นรส

มีกลิ่นรส เฉพาะตามธรรมชาติของ เนื้อปลาทูนากระป๋องและส่วนประกอบที่ใช้

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

5.4 ลักษณะ เนื้อ

5.4.1 ถ้าทำจาก เนื้อปลาทูนาสุก ต้องไม่มีหนังและส่วนเนื้อปลาสีคล้ำหรือสีดำ
ไม่มี เกล็ด ก้างและกระดูก

5.4.2 ถ้าทำจาก เนื้อปลาทูนาดิบมีหนัง อาจมีส่วนของ เนื้อปลาสีคล้ำหรือสีดำแต่
ต้องไม่มี เกล็ด

5.4.3 ไม่มีรอยชำหรือ เศษก้อน เลือด เห็นชัด เจน กล้าม เนื้อปลาต้องไม่มีรูพรุน
(Honey combing) และเนื้อต้องไม่ยุบและ

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

5.5 ข้อบกพร่อง

5.5.1 แบบปลาชิ้นใหญ่ ยอมให้มีปลาชิ้นเล็กและปลาชิ้นย่อยได้ไม่เกินร้อยละ 12
ของน้ำหนัก เนื้อปลา

5.5.2 แบบปลาชิ้นเล็ก ยอมให้มีปลาชิ้นย่อยได้ไม่เกินร้อยละ 35 ของน้ำหนัก
เนื้อปลา

การทดสอบให้ปฏิบัติตามข้อ 12.1

5.6 ปริมาณฮีสตามีน (Histamine)

ต้องไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1984) ข้อ 18.067 ถึงข้อ 18.071

6. วัตถุเจือปนอาหาร

ห้ามใช้วัตถุเจือปนอาหารอื่นใด นอกจากชนิดและปริมาณที่กำหนดต่อไปนี้

6.1 โซเดียมไดโรฟอสเฟต

ปริมาณไม่เกิน 5 กรัมต่อกิโลกรัม เมื่อคำนวณเป็นฟอสฟอรัส เพนตะออกไซด์ (P₂O₅)

6.2 กัวร์กัม หรือ โมดิไฟด์สตาร์ช

ในปริมาณที่เหมาะสม

7. สารปนเปื้อน

7.1 ตะกั่ว

ไม่เกิน 1 มิลลิกรัมต่อกิโลเมตร

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1984) ข้อ 25.104 ถึง 25.109

7.2 ปรอท

ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

การทดสอบให้ปฏิบัติตาม AOAC (1984) ข้อ 15.136 ถึงข้อ 15.137

และใช้เครื่องวิเคราะห์ปรอท (Mercury analyzer) ซึ่งเป็นวิธีเฟลมเลสอะตอมมิกแอบซอร์ชัน (Flameless atomic absorption)

8. สุขลักษณะ

8.1 สุขลักษณะในการทำปลาทุนากระป๋องให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กำหนดสุขลักษณะของอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก. 34

8.2 จุลินทรีย์

ต้องไม่มีจุลินทรีย์ ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ ในระหว่างการเก็บภายใต้ภาวะปกติ

การวิเคราะห์ให้ปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ปลาแมก เกอรัล กระป๋อง มาตรฐานเลขที่ มอก.645

9. การบรรจุ

- 9.1 กระจกที่ใช้บรรจุหลอดหลอดต้องไม่มีลักษณะภายนอกผิดปกติ เช่น ไม่บวม ไม่บุบ จนทำให้เสียรูปหรือทำให้เกิดการรั่วซึม ไม่เป็นสนิม และตะเข็บต้องไม่เป็นตะเข็บสองชั้น ซึ่งมีลักษณะดังนี้
- 9.1.1 ระยะซ้อนของขอบไม่น้อยกว่าร้อยละ 45 ของระยะซ้อนสูงสุด
- 9.1.2 ความลึกของฝา ต้องมากกว่าความยาวของตะเข็บ ไม่น้อยกว่า 0.38 มิลลิเมตร
- 9.1.3 ความแน่นของตะเข็บ ซึ่งหาได้โดยการวัดช่องว่างในตะเข็บ ต้องมีค่าเป็น $0.114 + 0.076$ มิลลิเมตร
- 9.1.4 ขอบกพร่องของตะเข็บ ต้องไม่มีขอบกพร่องต่าง ๆ เช่นรอยพับของฝาตะเข็บรูปอักษรวี ตะเข็บคม ตะเข็บแตก ตะเข็บเทียม ตะเข็บลื่นยก เว้นขอบกพร่องต่อไปนี้ให้มีได้ไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด
- 9.1.4.1 รอยย่นของขอบฝา
- (1) ขนาดเส้นรอบปากกระป๋อง ไม่เกิน 270 มิลลิเมตร มีรอยย่นได้ไม่เกิน 4 ใน 10 ส่วนของความยาวของฝา
- (2) ขนาดเส้นรอบปากกระป๋อง เกิน 270 มิลลิเมตร มีรอยย่นได้ไม่เกิน 3 ใน 10 ส่วนของความยาวของฝา
- การทดสอบให้ปฏิบัติตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระจกโลหะสำหรับบรรจุอาหาร มาตรฐานเลขที่ มอก. 90
- 9.2 น้ำหนักสุทธิต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุที่ฉลาก การทดสอบให้ปฏิบัติตาม มอก. 645
- 9.3 น้ำหนักเนื้อปลาต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของความจุประป่องเมื่อบรรจุในสารที่ใช้บรรจุตามข้อ 4.2.1.1 ถึงข้อ 4.2.1.4 และต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของความจุกระป๋องเมื่อบรรจุในสารที่ใช้บรรจุตามข้อ 4.2.1.5 และข้อ 4.2.1.6 การทดสอบให้ปฏิบัติตาม มอก. 645

10. เครื่องหมายและฉลาก

10.1 ที่ภาชนะบรรจุปลาทุกหน่วยอย่างน้อย ต้องมี เลข อักษร หรือ เครื่องหมาย
แจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

- (1) คำว่า "ปลาทูนา" และชื่อสารที่ใช้บรรจุ
- (2) สีของเนื้อปลา ให้ใช้คำว่า "สีขาว" หรือ "สีอ่อน" หรือ "สีเข้ม"
เมื่อใช้สารที่ใช้บรรจุเป็นน้ำบริโภค น้ำเกลือ น้ำมันบริโภค น้ำซุปลักหรือ
เบลลี
- (3) แบบ ถ้าทำจาก เนื้อปลาทูนาดิบมีหนังให้ระบุด้วย
- (4) น้ำหนักสุทธิ
- (5) ส่วนประกอบ ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร
- (6) เดือน และปีที่ทำ
- (7) ชื่อผู้ทำ และโรงงานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง
- (8) ชื่อประเทศที่ทำ

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้

10.2 ผู้ทำผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ที่เป็นไปตามมาตรฐานนี้ จะแสดงเครื่องหมาย
มาตรฐานกับผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนั้นได้ ต่อเมื่อ ได้รับใบอนุญาตจากคณะ
กรรมการมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

11. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

11.1 รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลาทูนากระป๋องที่ทำขึ้นในคราวเดียวกัน มีส่วนประกอบ
และแบบเดียวกัน และบรรจุในภาชนะขนาดเดียวกัน

11.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อ
ไปนี้

11.2.1 แผนการชักตัวอย่าง

ขนาดรุ่น หน่วยภาชนะบรรจุ	ระดับการตรวจสอบ			
	ระดับที่ 1		ระดับที่ 2	
	ขนาด	เลขจำนวน ตัวอย่าง	ขนาด	เลขจำนวน ตัวอย่าง
		ที่ยอมรับ		ที่ยอมรับ
1. ปลาทุนากระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิ				
ไม่เกิน 1 กิโลกรัม				
ไม่เกิน	4,800	6	1	13
4,800 ถึง	24,000	13	2	21
24,001 ถึง	48,000	21	3	29
48,001 ถึง	84,000	29	4	48
84,001 ถึง	144,000	48	9	84
144,001 ถึง	240,000	84	9	126
เกิน	240,000	126	13	200
2. ปลาทุนากระป๋องที่มีน้ำหนักสุทธิ				
ไม่เกิน 4.5 กิโลกรัม				
ไม่เกิน	2,400	6	1	13
2,401 ถึง	15,000	13	2	21
15,001 ถึง	24,000	21	3	29
24,001 ถึง	42,000	29	4	48
42,001 ถึง	72,000	48	6	84
72,001 ถึง	120,000	84	9	126
เกิน	120,000	126	13	200

การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบคุณลักษณะที่ต้องการ
การบรรจุ และ เครื่องหมายและฉลาก

- 11.2.1.1 ใช้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันตามจำนวนที่กำหนดใน
ข้อที่ 11.2.1 ระดับการตรวจสอบระดับที่ 1 นำตัวอย่างไป
ตรวจสอบเครื่องหมายและฉลาก ภาชนะบรรจุ ลักษณะทั่วไป
น้ำหนักสุทธิ น้ำหนัก เนื้อ และคุณลักษณะที่ต้องการอื่น ๆ หากมีข้อ
โต้แย้งให้ใช้ระดับการตรวจสอบระดับที่ 2
- 11.2.1.2 จำนวนตัวอย่างที่ไม่เป็นไปตามข้อ 9.1 และ 5.2 ถึงข้อ 5.5
ต้องไม่เกินเลขจำนวนที่ยอมรับที่กำหนดในตารางที่ 1 และ
ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 5.1 ข้อ 9.2 ถึง 9.3 และ ข้อ
10.1 โดยมีส่วนประกอบตรงกับที่ระบุไว้ที่ฉลากทุกตัวอย่างจึง
จะถือว่าปลาหุนากระป๋องรุ่นนั้น เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด ถ้า
จำนวนตัวอย่างไม่เป็นไปตามข้อ 9.1 เกินจำนวนเลขที่ยอมรับ
ไม่ต้องตรวจรายการอื่นต่อไป
- 11.2.2 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร
สารปนเปื้อน และปริมาณฮีสตามีน
- 11.2.2.1 ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน 6 กระป๋อง นำตัวอย่าง
2 กระป๋อง มาผสมตีปนให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ใช้ในการ
วิเคราะห์วัตถุเจือปนอาหาร และสารปนเปื้อน ส่วนตัวอย่างอีก
4 กระป๋อง ให้ตรวจวิเคราะห์ปริมาณฮีสตามีนทุกกระป๋อง
- 11.2.2.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 6 ข้อ 7 และเป็นไปตามข้อ 5.6 ทุก
กระป๋องจึงจะถือว่าปลาหุนากระป๋องรุ่นนั้น เป็นไปตาม เกณฑ์ที่กำหนด
- 11.2.3 การชักตัวอย่างและการยอมรับสำหรับการวิเคราะห์จุลินทรีย์

11.2.3.1 ให้ชั่งตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน 8 กระป๋อง

11.2.3.2 ตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ 8.2 จึงจะถือว่าเป็นปลาทุณากระป๋องรุ่น
นั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

11.3 ตัวอย่างปลาทุณากระป๋องต้องเป็นไปตามข้อ 11.2.1.2 ข้อ 11.2.2.2 และ
ข้อ 11.2.3.2 ทุกข้อ จึงจะถือว่าเป็นปลาทุณากระป๋องรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้

12. การทดสอบ

12.1 ช็อบกพร่อง

หลังจากตรวจน้ำหนักสุทธิและน้ำหนักเนื้อแล้ว ให้แยกส่วนที่เป็นปลาชิ้นเล็ก
และปลาชิ้นย่อยนำไปชั่ง แล้วคำนวณเป็นร้อยละของน้ำหนักเนื้อปลา

