






เกษตร

ผลใน

รวมข่าววิจัยและพัฒนาเกษตร



-  พักผลลดอุณหภูมิ...
เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค **2**
-  AFTA เสียใหม่ ? **4**
-  การใช้ราเขียวเมตาโรเซียม
ควบคุมตัวหนอนฝรั่ง **11**
-  กินไม่ต้องปกเปลือก
กับสับปะรดพันธุ์เพชรบุรี **13**
-  เว็บไซด์เครือข่ายผลไม้ **16**

12 ฉบับที่ 8 ประจำเดือน กันยายน พ.ศ. 2552 ISSN 1513-0010



กินไม่ต้องปกเปลือก กับสับปะรดพันธุ์เพชรบุรี





ผักสดปลอดจากจุลินทรีย์... เพื่อความปลอดภัย

ของผู้บริโภค

พืชผักสดเป็นสินค้าเกษตรส่งออกของประเทศไทย แม้ว่าจะมีปริมาณและมูลค่าการส่งออกไม่สูงมาก เมื่อเปรียบเทียบกับพืชเศรษฐกิจอื่นๆ แต่ถูกนำไปประกอบในอาหารที่มีชื่อเสียงของไทย เช่น ต้มยำกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย เป็นต้น ซึ่งเกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรอื่นๆ ได้แก่ กุ้ง และไก่ ดังนั้น ปัญหาที่เกิดขึ้นกับการส่งออกสินค้าพืชผักสด เช่น การใช้มาตรการเข้มงวดหรือการระงับการนำเข้าจากประเทศผู้ซื้อเนื่องจากการตรวจพบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นประเด็นปัญหาใหม่ที่ถูกหยิบยกขึ้นมาเป็นเหตุผลในการกีดกันทางการค้า นอกเหนือจากการตกค้างของสารเคมีกำจัดศัตรูพืช

นอกจากปัญหาด้านการส่งออกแล้ว ความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งภายในและต่างประเทศก็เป็นสิ่งที่ควรให้ความสำคัญ เนื่องจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนนั้นก่อให้เกิดโรคให้กับมนุษย์ คือ เชื้อ *E. coli* ทำให้เกิดอาการท้องเสียและเป็นเชื้อที่บ่งชี้ว่ามีสุขภาพการผลิตที่ไม่เหมาะสม

สำหรับเชื้อ *Salmonella spp.* เป็นเชื้อโรคร้ายแรงทำให้เกิดโรคไทฟอยด์และท้องร่วงรุนแรง เชื้อทั้งสองชนิดดังกล่าวเป็นเชื้อที่พบในประเทศไทยและมีหลายสายพันธุ์ อาจพบได้ในน้ำและในดิน จึงทำให้มีโอกาสปนเปื้อนในระบบการผลิตพืชผักหลายชนิดในกระบวนการผลิตอาหารให้ปลอดภัยจะต้องคำนึงถึงการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์และมีมาตรการสำหรับควบคุมเชื้อจุลินทรีย์เหล่านี้

เมื่อหลายปีมาแล้วประเทศนอร์เวย์ ประกาศห้ามนำเข้าสินค้าผักจากประเทศไทยเป็นการชั่วคราว จนถาวรตรวจพบการปนเปื้อนเชื้อ *E. coli* และ *Salmonella spp.* ในผักสดจากประเทศไทยส่งออกไปยังประเทศนอร์เวย์ ฟินแลนด์ และไอซ์แลนด์ และขอให้ดำเนินการแก้ไข โดยกำหนดให้สินค้าผักสดจากประเทศไทย ต้องมีใบรับรองปลอดเชื้อจุลินทรีย์กำกับตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2548 เป็นต้นมา

จากเหตุการณ์ดังกล่าว กรมวิชาการเกษตรได้มีประกาศกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขการส่งออกผักรวม 23 ชนิด ได้แก่ ผักชีไทย ผักชีฝรั่ง ใบกะเพรา ใบโหระพา ผักแขยง ใบสะระแหน่ ผักแพ้ว ต้นหอม ผักขึ้นฉ่าย ใบกุยช่าย ดอกกุยช่าย ชะอม ตะไคร้ ผักบุ้ง ผักแว่น ผักกระเฉด ใบบัวบก ใบชะพลู ผักโขมแดง ถั่วฝักยาว หน่อไม้ฝรั่ง พริกขี้หนู และผักปลัง ให้มีการผลิตอย่างเป็นระบบที่สามารถทวนสอบการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ในกระบวนการผลิตได้ ตั้งแต่แปลงเกษตรกรที่จะต้อง

ได้รับรองระบบ GAP (Good Agricultural Practice) โรงคัดบรรจุที่ได้การรับรองกระบวนการผลิต GMP (Good Manufacturing Practice) และผู้ส่งออกจดทะเบียนจากกรมวิชาการเกษตร ในที่สุดประเทศนอร์เวย์ก็ยกเลิกประกาศห้ามนำเข้าผักจากประเทศไทยตั้งแต่วันที่ 24 พฤศจิกายน 2549 การปนเปื้อนจุลินทรีย์

การปนเปื้อนจุลินทรีย์เกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอนในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ในแปลงปลูก การเก็บเกี่ยว การทำความสะอาด การคัดบรรจุ จนกระทั่งการขนส่งผลิตภัณฑ์ ปัญหาดังกล่าวสามารถแก้ไขได้โดยนำเอาการจัดการคุณภาพและมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety) เช่น GAP และ GMP จะเข้ามาใช้เพื่อการลดการปนเปื้อนได้ โดยเริ่มจากการปฏิบัติดูแลรักษาต้นพืชและแปลงปลูกพืชตามหลัก GAP และเก็บเกี่ยวผลผลิต เคลื่อนย้าย คัดแยก ทำความสะอาดและบรรจุตามหลัก GMP ก็จะช่วยลดการปนเปื้อนจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์



ในขั้นตอนการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว เพียงการล้างผลผลิตด้วยน้ำที่สะอาด 3 ครั้ง ก็สามารถลดปริมาณการปนเปื้อนจุลินทรีย์ได้ 1 - 4 log of cfu แล้ว แต่ในผลผลิตที่มีการปนเปื้อนสูง การล้างด้วยน้ำคลอรีนหรือโอโซนก็ไม่สามารถลดปริมาณเชื้อลงได้มากกว่า 90 - 99 เปอร์เซ็นต์ เนื่องจากการเกาะยึดของเชื้อที่ติดอยู่ในซอกลึก รอยแตก รอยย่น ในปากใบ หรือเคลือบเป็นฟิล์มบนผิวผลผลิต (Bio-film)

ด้วยเหตุนี้ระบบเกษตรที่ดีที่เหมาะสมหรือ GAP จึงมีความจำเป็นในการผลิตผลผลิตที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ไม่เพียงเพื่อการส่งออกเท่านั้น แต่เพื่อผู้บริโภคภายในประเทศจะได้คุณภาพชีวิตที่ดีจากการบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยด้วย

การใช้คลอรีนล้างผลผลิต

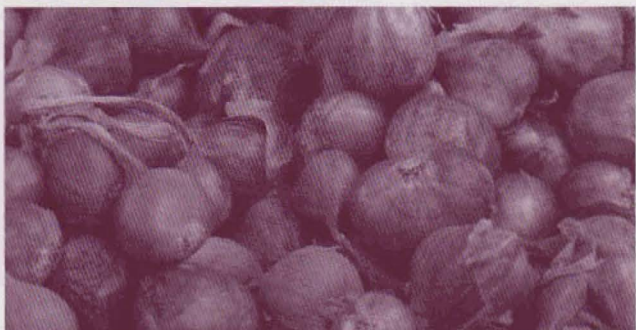
คลอรีนเป็นสารเคมีที่มีการใช้ทำความสะอาดมานาน มักอยู่ในรูปสารละลายที่เตรียมจาก โซเดียมคลอไรด์ หรือแคลเซียมคลอไรด์ ซึ่งเมื่อละลายน้ำจะให้ available chlorine หรือ free chlorine ซึ่งเป็นคลอรีนที่ออกฤทธิ์จริง โดยทั่วไปจะใช้ที่ความเข้มข้น 50 - 200 ppm แชนนาน 1 - 5 นาที

ปัจจัยสำคัญที่มีผลให้ปริมาณ available chlorine สูงขึ้นคือ ค่าความเป็นกรด-ด่าง หรือ pH ของสารละลาย ควรอยู่ระหว่าง 6 - 7.5 โดยปรับค่า pH ด้วยกรดซิตริก อุณหภูมิของสารละลายก็มีความสำคัญ พบว่าที่อุณหภูมิต่ำ 8 - 10 องศาเซลเซียสจะให้ค่าที่ดีกว่า ในกรณีที่มีสิ่งเจือปนอยู่มาก ก็จะส่งผลให้ประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อต่ำลง และเชื้อแต่ละชนิดก็มีความทนทานต่อคลอรีนไม่เท่ากันด้วย

การใช้โอโซนในการล้างผลผลิต

โอโซน (Ozone) เป็นสารที่เป็น Oxidizing agent ที่สามารถฆ่าเชื้อโรคได้ดี สามารถทำให้อยู่ในรูปสารละลายโดยผ่านก๊าซโอโซนในน้ำอย่างต่อเนื่อง ระดับที่ใช้อ้อยู่ระหว่าง 0.5 - 4.0 มิลลิกรัม/มิลลิลิตร แต่เนื่องจากมีช่วงครึ่งชีวิตเพียง 15 นาที ทำให้ไม่สามารถเก็บไว้ได้ ต้องผลิตเมื่อต้องการใช้ โอโซนจัดเป็นสารในกลุ่ม GRAS (Generally Regarded As Safe) คือ เป็นสารที่มีความปลอดภัยเนื่องจากไม่มีการตกค้างในผลผลิตแต่ก็มีข้อควรระวังในการใช้คือ

1. เนื่องจากโอโซนเป็นอันตรายต่อมนุษย์ หากได้รับต่อเนื่องที่ความเข้มข้นเกิน 4 ppm จึงต้องติดตั้งอุปกรณ์ตรวจจับและเตือน และควรมีระบบระบายอากาศในบริเวณที่ปฏิบัติงานด้วย



2. โอโซนสามารถกัดกร่อนวัสดุต่างๆ ได้ จึงต้องใช้ภาชนะที่ทำจากสแตนเลส

3. น้ำที่ใช้ต้องผ่านการกรองเพื่อลดปริมาณสิ่งเจือปน เพราะจะทำให้ประสิทธิภาพในการฆ่าเชื้อลดลง มีการใช้น้ำโอโซนทดแทนคลอรีนในการทำความสะอาดขวดบรรจุน้ำดื่ม โดยพบว่าที่ 20 ppm สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคทางเดินอาหารได้หลายชนิดมีรายงานการใช้ก๊าซโอโซนร่วมกับบรรจุภัณฑ์แบบ MAP (Modified Atmosphere Packaging) กับหัวหอม สามารถลดเชื้อจุลินทรีย์และยืดระยะเวลาการวางจำหน่ายได้นานขึ้น แต่การทดลองในกล้วยหอมพบว่าทำให้เกิดจุดสีน้ำตาลและทำให้หัวแครอทมีสีซีดลงเมื่อได้รับเป็นเวลานาน

นอกเหนือจากคลอรีนและโอโซนแล้ว ยังมีสารเคมีอื่นๆ อีกหลายชนิดที่สามารถนำมาใช้ลดปริมาณจุลินทรีย์ในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว แม้กระทั่งมะนาว รวมถึงการอบรังสี ซึ่งต่างก็มีทั้งข้อดีและข้อจำกัดในการใช้งาน ต้องมีการทดสอบเพื่อยืนยันผลก่อนนำมาใช้งานจริง ทั้งนี้ เพื่อความปลอดภัยของทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต

ผลผลิตที่ได้จากแปลงที่ได้รับการดูแลอย่างดีตามหลัก GAP เมื่อได้รับการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวตามหลัก GMP แล้วก็จะมีความปลอดภัยมากพอสำหรับผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ อันเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนไทยให้สูงขึ้น และส่งผลดีกับการส่งออกผักสดของประเทศด้วยเช่นเดียวกัน

หากเกษตรกรท่านใดสนใจรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถโทรศัพท์สอบถามได้ที่ สำนักวิจัยและพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลิตผลเกษตร โทรศัพท์ 0 2579 6008 ในวัน เวลา ราชการ





AFTA เสียไหม ?

เดือนกันยายนของส่วนราชการนับว่าเป็นเดือนสุดท้ายของปีงบประมาณ จึงมีหลายๆ สิ่งเปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมที่จะก้าวออกจากชีวิตข้าราชการประจำของผู้ที่มีอายุครบเกษียณหลังจากที่ตรากตรำทำงานหนักมาหลายสิบปี หรือผู้ที่ร่วมโครงการเกษียณอายุก่อนกำหนดซึ่งพร้อมที่จะก้าวไปสู่เส้นทางที่เลือกไว้เอง ในขณะที่ข้าราชการที่ยังต้องรับราชการกันต่อไปก็คุ้นเคยกับการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปตามแผน รวมทั้งการเตรียมงบประมาณสำหรับการดำเนินงานในปีงบประมาณใหม่ อะไรต่อมิอะไรจึงแลดูคุ้นเคยมิใช่น้อย

ท่ามกลางความคุ้นเคยดังกล่าว กระแสเล็กๆ ที่ผุดขึ้นมาท่ามกลางความไม่ใคร่จะใส่ใจของผู้คนเท่าใดนัก ด้วยยังไม่รู้สึกถึงผลกระทบดังกล่าว ในขณะที่ผู้เกี่ยวข้องจริงในซีกจะออกจากการไม่ติดกับเรื่องราวที่จะเกิดขึ้นในต้นปี 2553 เหลือเวลาอีกเพียง 3 เดือนเท่านั้น ทั้งๆ ที่เรื่องดังกล่าวมีกำหนดเวลาที่แน่นอนอยู่แล้ว แต่ก็อย่างว่าตามประสาเราๆ ก็มักจะไม่เห็นความเดือดร้อนใดๆ หากเรื่องนั้นยังมาไม่ถึง ส่วนงานจอมยุทธ์ต้องว่า มิเห็นโรงศพ มิเห็นน้ำตา ชันใดก็ชันนั้น

เรื่องที่ "อีกของ" เกินไปนั้น ท่านผู้อ่านอาจจะงงๆ ตามไปด้วย ตกกลางก็งงกันอย่างไรกับชื่อเรื่องที่น่าเสนาห เพื่อความกระจ่างชัด ขอเฉลยว่า เรื่องราวที่น่าเสนาหในฉบับนี้เป็นเรื่องของผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นเมื่อเขตการค้าเสรีอาเซียนมีผลบังคับใช้เต็มที่ นั่นคือ ภาษีเป็นศูนย์ในวันที่ 1 มกราคม 2553 เสียหรือไม่เสียอย่างไร โปรดติดตาม

AFTA คืออะไร

ก่อนอื่นเราต้องทำความเข้าใจกับ **อาเซียน** หรือ **สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้** (Association of South East Asian Nations: ASEAN) ซึ่งเขียนเป็นองค์การทางภูมิศาสตร์การเมืองและองค์การความร่วมมือทางเศรษฐกิจในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีประเทศสมาชิกทั้งหมด 10 ประเทศ ได้แก่ ไทย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย สิงคโปร์ บรูไน ลาว กัมพูชา เวียดนาม และพม่า

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมมือกันในการเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ การพัฒนาสังคม การพัฒนาวัฒนธรรมในกลุ่มประเทศสมาชิก และการซำรงรักษาสันติภาพและความมั่นคงในพื้นที่ และเป็นการเปิดโอกาสให้คลายข้อพิพาทระหว่างประเทศสมาชิกอย่างสันติ ส่วนกิจการใหญ่ตั้งอยู่ที่กรุงจาร์จาทา ประเทศอินโดนีเซีย ปัจจุบันมีเลขาธิการเป็นคนไทย คือ ดร.สุรินทร์ พิศสุวรรณ และประธานอาเซียนปัจจุบันก็คือ ประเทศไทยเช่นกัน

สำหรับ AFTA หรือ **เขตการค้าเสรีอาเซียน** เป็นข้อตกลงโดยสมาชิกกลุ่มอาเซียนซึ่งกังวลต่อผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่นของตนได้รับการลงนามในสิงคโปร์เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2535 ประกอบด้วยประเทศสมาชิก คือ บรูไน อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ และไทย เวียดนาม (เข้าร่วมในปี 2538) ลาว พม่า (เข้าร่วมในปี 2540) และกัมพูชา (เข้าร่วมในปี 2542) ดังนั้น **AFTA จึงย่อมาจาก ASEAN Free Trade Area หรือ เขตการค้าเสรีอาเซียน** จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอาเซียนในฐานะที่เป็นฐานการผลิตที่สำคัญเพื่อป้อนสินค้าสู่ตลาดโลก โดยอาศัยการเปิดเสรีด้านการค้า การลดภาษีและอุปสรรคข้อกีดขวางทางการค้าที่มีใช้ภายใน รวมทั้งการปรับเปลี่ยนโครงสร้างภาษีศุลกากรเพื่อเอื้ออำนวยต่อการค้าเสรี

กลไกการลดภาษีของ AFTA ที่นำมาใช้ คือ **ระบบCEPT (Common Effective Preferential Tariff Scheme)** ซึ่งกำหนดให้ประเทศสมาชิกให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีศุลกากรแก่กันแบบต่างตอบแทน กล่าวคือ การที่จะได้สิทธิประโยชน์จากการลดภาษีของประเทศอื่นสำหรับสินค้าชนิดใด ประเทศสมาชิกนั้นจะต้องประกาศลดภาษีสำหรับสินค้าชนิดเดียวกันด้วย ทั้งนี้ CEPT ได้กำหนดให้ **สินค้าที่ได้รับประโยชน์จากการลดภาษีจะต้องมีสัดส่วนมูลค่าที่เกิดขึ้นในอาเซียน (ASEAN Local Content) อย่างน้อยร้อยละ 40** และสามารถคำนวณวัตถุดิบในอาเซียนแบบสะสม (Cumulative Rules of Origin) โดยกำหนดอัตราขั้นต่ำของวัตถุดิบเท่ากับร้อยละ 20



มาตรการด้านภาษี อาเซียนตกลงที่จะเร่งรัดการลดภาษีใน AFTA โดยประเทศสมาชิกเดิม 6 ประเทศ ลดภาษีสินค้าในบัญชี Inclusion List (IL) ให้เหลือร้อยละ 0 - 5 ภายในวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 2003 และจะลดให้เป็นร้อยละ 0 ภายในปี 2010 (พ.ศ. 2553) สำหรับ ประเทศสมาชิกใหม่จะพยายามลดภาษีลงเหลือร้อยละ 0 - 5 ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้

โดยเวียดนามลดให้ได้ในปี 2006 ลาวและพม่า ในปี 2008 และกัมพูชา ลดให้ได้ในปี 2010 และประเทศสมาชิกจะลดภาษีลงเหลือร้อยละ 0 ทุกรายการ ใน IL ภายในปี 2010 สำหรับสมาชิกเดิม และภายในปี 2015 สำหรับสมาชิกใหม่ ทั้งนี้ ตั้งแต่เดือนมกราคม 2003 กำหนดให้ร้อยละ 60 ของรายการสินค้า ทั้งหมดของสมาชิกเดิม 6 ประเทศ มีอัตราภาษีเท่ากับ 0%

ภายใต้กรอบความตกลงสำหรับการรวมกลุ่มสินค้าและบริการ สำคัญ (ลงนามระหว่างการประชุมสุดยอดอาเซียน ครั้งที่ 10 เมื่อเดือน พฤศจิกายน 2547) กำหนดให้เร่งลดภาษีสินค้าใน 9 สาขาหลัก (เกษตร ประมง ผลิตภัณฑ์ไม้ ผลิตภัณฑ์ยาง สิ่งทอ ยานยนต์ อิเล็กทรอนิกส์ เทคโนโลยีสารสนเทศ และสาขาสุขภาพ) ให้เร็วขึ้นจากกรอบ AFTA เดิม 3 ปี กล่าวคือจากปี 2010 เป็น 2007 สำหรับสมาชิกเดิม และจากปี 2015 เป็น 2012 สำหรับสมาชิกใหม่ แสดงให้เห็นว่าอาเซียนเร่ง ดำเนินการเปิดการค้าเสรีระหว่างกันให้เร็วยิ่งขึ้น

นอกจากสินค้าในบัญชี IL แล้ว ยังมีการกำหนดเวลาการ ลดภาษีสำหรับบัญชียกเว้นภาษีชั่วคราว (Temporary Exclusion List: TEL) บัญชีอ่อนไหว (Sensitive List: SL) และบัญชีอ่อนไหวสูง (Highly Sensitive List: HSL) ซึ่งมีกำหนดเวลาการลดภาษีที่แตกต่างกัน ส่วนบัญชียกเว้นทั่วไป (General Exclusion List: GE) เป็นสินค้าที่ แต่ละประเทศไม่สามารถนำมาลดภาษีได้ ซึ่งมีเพียงไทยและสิงคโปร์ เท่านั้นที่ไม่มี GE

ในส่วนของกรยกเลิกมาตรการที่มีใช้ภาษี นอกเหนือจาก ข้อกำหนดในการลดภาษีแล้ว AFTA ยังกำหนดให้ประเทศสมาชิก ยกเลิกมาตรการจำกัดปริมาณ (Quantitative Restriction) ทันที เมื่อสินค้าได้นำเข้าแผนการลดภาษีแล้ว และได้รับประโยชน์จาก การลดภาษีของอาเซียนอื่นแล้ว และยกเลิกมาตรการที่มีใช้ภาษี (NTB) ภายใน 5 ปี หลังจากได้รับประโยชน์จากการลดภาษีของ อาเซียนอื่น ขณะนี้อาเซียนกำลังดำเนินการอย่างจริงจังเพื่อยกเลิก อุปสรรคทางการค้าที่มีใช้ภาษีในอาเซียน โดยให้มีกระบวนการแจ้งข้ามประเทศ (cross-notification) ซึ่งประเทศสมาชิก

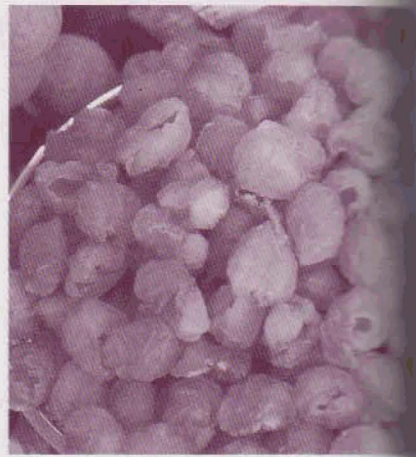


และภาคเอกชนสามารถแจ้งมาตรการที่มีใช้ภาษีที่ประเทศอื่นๆ ให้อยู่ต่อสำนักเลขาธิการอาเซียน เพื่อรวบรวม ตรวจสอบ แล้วให้ประเทศสมาชิกที่ถูกแจ้งนั้นชี้แจงและดำเนินการยกเลิกต่อไปหากพบว่าเป็นอุปสรรคทางการค้าและไม่สอดคล้องกับบทบัญญัติของความตกลง CEPT

ลดไม่ลด

จากแนวทางของอาเซียนในการรวมตัวกัน จะเห็นว่าเหลืออีกไม่กี่ปี สมาคมประชาชาติแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรืออาเซียนจะก้าวไปสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ในปี 2558 ที่ชาติสมาชิกทั้ง 10 ประเทศ ประกอบด้วย ไทย สิงคโปร์ มาเลเซีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ บรูไน เวียดนาม พม่า กัมพูชา และลาว ซึ่งมีประชากรรวมกันกว่า 560 ล้านคน จะรวมตัวกลายเป็นฐานตลาดเดียวกันทั้งสินค้า แรงงาน บริการ การลงทุน ที่จะเคลื่อนย้ายระหว่างกันได้อย่างเสรี โดยมีมูลค่าการค้ากว่า 1.4 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยเฉพาะปี 2553 ที่การเปิดเสรีสินค้าภายใต้กรอบเสรีการค้าอาเซียน (AFTA) มากกว่า 8,000 รายการ ทั้งสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมจะถูกลดภาษีเป็นร้อยละ 0 ยกเว้นรายการสินค้าอ่อนไหวที่แต่ละประเทศสมาชิกสงวนการลดภาษีเหลือเพียงร้อยละ 5

ด้านการเปิดเสรีสินค้าภาคบริการนั้น ตามแผนอาเซียนทั้ง 10 ประเทศ จะเร่งรัดเปิดเสรีภาคการค้าบริการและการลงทุนใน 4 สาขา เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายการรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 โดย 4 สาขาที่เร่งรัด คือ ขนส่งทางอากาศ ท่องเที่ยว สุขภาพ อี-อาเซียน คือ สาขาโทรคมนาคมและคอมพิวเตอร์ มีเป้าหมายให้นักลงทุนอาเซียนสามารถถือหุ้นได้ 70% ภายในปี 2553



สาขาโลจิสติกส์ เป็นสาขานำร่องที่เพิ่มเข้ามา มีเป้าหมายให้นักลงทุนประเทศสมาชิกอาเซียนสามารถถือหุ้นได้ 70% ในปี 2556 และบริการทั้งหมดมีเป้าหมายให้นักลงทุนประเทศสมาชิกอาเซียนสามารถถือหุ้นได้สูงสุด 70% ในปี 2558

ส่วนสาขาบริการด้านธุรกิจ (Business Services) ประกอบด้วย บริการด้านวิชาชีพ อาทิ หมอ พยาบาล วิศวกร บริการด้านคอมพิวเตอร์ บริการวิจัยและพัฒนา บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ บริการเช่า/เช่าซื้อ อสังหาริมทรัพย์ และบริการด้านธุรกิจอื่นๆ อาเซียนได้จัดทำข้อตกลงยอมรับร่วมเป็นการยอมรับร่วมในเรื่องคุณสมบัติของผู้ให้บริการ เช่น ด้านการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ใบอนุญาตของวิศวกรรม พยาบาล สถาปัตยกรรม แพทย์ และทันตแพทย์ สามารถเข้าไปทำงานในประเทศสมาชิกอาเซียนได้อย่างคล่องตัว

ทั้งนี้ ยังไม่รวมข้อตกลงเขตการค้าเสรีที่อาเซียนทำไว้กับประเทศคู่เจรจาการค้า ไม่ว่าจะเป็นอาเซียน-จีน อาเซียน-ญี่ปุ่น อาเซียน-เกาหลี อาเซียน-ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ และอาเซียน-อินเดีย ที่มีการเปิดเสรีสินค้าบริการและการลงทุนระหว่างกัน

อย่างไรก็ตาม แม้การรวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนโดยการเปิดเสรีการค้าและบริการเกือบทุกด้านที่ทุกประเทศกำลังดำเนินการตามแผนงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายเดียวกันนั้น จะส่งผลดีทำให้ภูมิภาคอาเซียนเข้มแข็งที่จะดึงดูดความสนใจจากประเทศทั่วโลกให้เข้ามาค้าขายและลงทุนภายในอาเซียนเพิ่มมากขึ้น

อีกทั้งยังเพิ่มอำนาจต่อรองในเวทีการค้าโลก แต่ในด้านความพร้อมต้องยอมรับว่า

หลายฝ่ายยังมีความกังวลในหลายประเด็นต่อการเปิดเสรีดังกล่าวว่า ไทยจะมีความพร้อมมากน้อยแค่ไหนต่อการเปิดตลาดครั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นสินค้าเกษตรและภาคบริการบางสาขาที่ต้องรับการแข่งขันทั้งจากประเทศภายในอาเซียนด้วยตนเอง และประเทศนอกกลุ่มอาเซียน

ทั้งนี้ ประเทศไทยมีสินค้าที่ถูกพันตามข้อตกลง AFTA จำนวน 23 รายการ ได้แก่ น้ำมันดิบ/นมปรุงแต่ง นมผง ขาดมันเนย ลำไยแห้ง ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ กระเทียม หอมหัวใหญ่ เมล็ดพันธุ์หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง พริกไทย ข้าว เมล็ดถั่วเหลือง กากถั่วเหลือง น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันปาล์ม มะพร้าวผล น้ำมันมะพร้าว เนื้อมะพร้าวแห้ง ชา เมล็ดกาแฟ กาแฟสำเร็จรูป หมากดิบ น้ำตาล และใบยาสูบ

โดยตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2553 ตามข้อตกลงการค้าสินค้าของอาเซียน ประเทศไทยจะต้องลดภาษีสินค้าลงเหลือ ร้อยละ 0 ยกเว้นสินค้าอ่อนไหว 3 ชนิด คือ มันฝรั่ง เนื้อมะพร้าวแห้ง และเมล็ดกาแฟ ซึ่งจะลดภาษีลงเหลือ ร้อยละ 5 สำหรับแนวทางการออกมาตรการจะเน้นมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี เช่น การกำหนดมาตรฐานสินค้า การกำหนดผู้นำเข้า



การเข้มงวดในการตรวจสอบถิ่นกำเนิดสินค้า เป็นต้น ซึ่งคาดว่าจะการออกมาตรการต่างๆ จะช่วยป้องกันผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับสินค้าเกษตรและเกษตรกรของไทย ภายหลังจากประกาศลดภาษี ตั้งแต่ 1 มกราคม 2553

คำวิพากษ์

มีรายงานจากสื่อมวลชนหลากหลายแขนงถึงความเห็นของหลายๆ ฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับผลกระทบของการเปิดเสรีภายใต้ AFTA จึงขอนำมาบางส่วนของบางท่านที่กล่าวถึงความรับผิดชอบของกรมวิชาการเกษตรมาเผยแพร่อีกครั้ง

รายแรกเป็นเสียงจากกระทรวงพาณิชย์ **คุณนันทวัลย์ ศกุนตนาค อธิบดีกรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ** กล่าวว่า ประเด็นที่หลายฝ่ายเป็นห่วง โดยเฉพาะการเปิดตลาดสินค้าเกษตร เช่น สินค้าข้าว ที่ไทยจะต้องลดภาษีให้กับประเทศสมาชิกอาเซียน

เหลือ 0% ในปี 2553 นั้น ไทยแข่งขันได้อยู่แล้ว เพราะไทยเป็นประเทศผู้ผลิตข้าวและส่งออกข้าวมากที่สุดของโลก

อีกทั้งข้าวไทยก็มีคุณภาพดีกว่าประเทศที่ผลิตข้าวในอาเซียนด้วยกัน ดังนั้น ประเด็นการแข่งขันส่งออกข้าวจึงไม่ใช่ปัญหาสำหรับประเทศไทย แต่ปัญหาที่ผ่านมามีการนำเข้าข้าวจากประเทศเพื่อนบ้านราคาถูกเข้ามาในไทยนั้นเกิดจากระบบภายในประเทศ

หากมองว่าไม่มีการใช้ระบบรับจำนำ ปัญหาเรื่องการลักลอบนำเข้าข้าวมาสวมสิทธิก็จะไม่เกิดขึ้น ในทางกลับกัน ไทยสามารถปรับเปลี่ยนบทบาทเป็นผู้นำเข้าข้าวจากประเทศเพื่อนบ้านไม่ว่าจะเป็นกัมพูชา ลาว พม่า เพื่อมาทำการตลาดและส่งออก เพราะการส่งออกเป็นจุดแข็งของไทยในฐานะผู้ส่งออกข้าวอันดับ 1 ของโลก



โดยรูปแบบจะเป็นการทำตลาดให้กับภูมิภาค ถือเป็นการสร้างรายได้เข้าประเทศได้อีกทางหนึ่ง สิ่งที่คุณส่งออกข้าวเป็นห่วงคือการนำเข้าข้าวมาปลอมปนข้าวไทย และทำให้คุณภาพข้าวไทยด้อยลงนั้น ขณะนี้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ได้มีการเตรียมมาตรการรองรับการเปิดตลาดข้าวอาเซียนไว้แล้ว

มาตรการที่จะนำมาใช้ เช่น การกำหนดด่านนำเข้าข้าว เฉพาะที่มีความพร้อมในการตรวจด้านความปลอดภัยอาหาร ผู้นำเข้าจะต้องมีใบรับรองการตรวจปริมาณสารตกค้าง ใบรับรองคุณภาพมาตรฐานสินค้าข้าว ใบรับรองเกี่ยวกับโรคและแมลง และใบรับรองปราศจากข้าว จีเอ็มโอจากห้องปฏิบัติการที่ออกโดยหน่วยงานของรัฐ หรือได้รับการรับรองจากกรมวิชาการเกษตรของไทย รวมถึงมีการติดตามการนำเข้าข้าว การเคลื่อนย้ายข้าว การเก็บรักษาข้าว เป็นต้น

อย่างไรก็ดี หากไทยไม่ปฏิบัติตามข้อผูกพัน หรือชะลอการเปิดตลาดข้าวออกไป จะทำให้เกิดผลกระทบต่อท่าทีของไทย ในฐานะที่เป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวอันดับ 1 ได้เช่นกัน

โดยประเทศอาเซียนอื่นมีสิทธิที่จะตอบโต้ไทย สามารถขึ้นภาษีข้าวของตนเองไปอยู่ในระดับเดียวกับอัตราที่ผูกพันไว้ในองค์การการค้าโลก แต่ยังคงให้อัตรารักษาพิเศษภายใต้อาเซียนต่อเวียดนาม ซึ่งจะส่งผลเสียทำให้ไทยเสียเปรียบเวียดนามที่เป็นคู่แข่งการส่งออกข้าวในตลาดอาเซียนเป็นอย่างมาก

"อาเซียนมีความจำเป็นต้องเปิดเสรีให้ได้ตามแผนงาน ขณะนี้ได้จัดทำสกอกร์การ์ดแผนงานที่มีความคืบหน้าไปมากน้อยแค่ไหน โดยเฉลี่ยแผนการทำงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 เฉลี่ยทำได้ประมาณ 60%"

ด้านผู้แทนภาคเอกชน **คุณพรศิลป์ พัชรินทร์ตนะกุล กรรมการรองเลขาธิการหอการค้าไทย** กล่าวว่า ในด้านการแข่งขันสินค้าเกษตรที่ไทยจะต้องเปิดเสรีภายใต้กรอบอาเซียนในปี 2553 มีหลายรายการที่ไทยแข่งขันไม่ได้

โดยเฉพาะ 13 รายการ จาก 23 รายการที่ผูกพันไว้กับองค์การการค้าโลก และลดภาษีเหลือ 0% ภายใต้กรอบอาเซียน เช่น ข้าว ปาล์ม น้ำมัน ถั่วเหลือง เนื่องจากต้นทุนสินค้าเกษตรของไทยสูงกว่าหลายประเทศในอาเซียน ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากนโยบายภายในประเทศของไทยเอง โดยเฉพาะการแทรกแซง

สินค้าเกษตรในราคาที่สูงกว่าราคาตลาด ทำให้มีต้นทุนสูงกว่า คาดว่าคงจะได้รับผลกระทบแน่นอนหลังการเปิดเสรีในปีหน้า





สินค้าเกษตรที่เหลือใน 23 รายการ มี 2 - 3 รายการจะนำเป็นกังวลแต่ก็ไม่มาก เพราะนำเข้ามาน้อย บางชนิดก็แข่งขันได้ยังไม่รวมสินค้าเกษตรที่นอกเหนือจาก 23 รายการ ขณะนี้เอกชนเริ่มเป็นห่วง เช่น ปลาน้ำจืด ผลไม้ทั่วไป โดยปลาน้ำจืดมีปัญหาจากปลาที่เลี้ยงตามแนวชายแดน เช่น พม่า กัมพูชา ที่เอกชนไทยคาดว่าจะแข่งขันได้ยาก "ภาพรวมของการเปิดเสรีสินค้าเกษตรที่จะมาถึงในปี 2553 ถ้ายังมีปัญหาแบบนี้ มองว่าไทยจะได้ประโยชน์ 50 : 50 หรือมีโอกาสถึงขั้นแพ้ได้ค่อนข้างน่าเป็นห่วง"

ดังนั้น สิ่งที่รัฐบาลจะต้องเตรียมพร้อมคือ การจัดทำมาตรการมาดูแลสินค้าเกษตรที่ได้รับผลกระทบ โดยมี 2 มาตรการคือ การสร้างกลไกในเรื่องมาตรฐานสินค้า เป็นประเด็นสำคัญที่ทั่วโลกจะหยิบยกขึ้นมาใช้ ไทยก็ต้องทำให้ได้เช่นกัน เพราะต่อไปกำแพงภาษีจะถูกทำลายลงจากการเปิดเสรีการค้า ประเด็นภาษีจะไม่มีการพูดถึง แต่จะเป็นการพูดเรื่องสุขอนามัยมากกว่า ทำให้ไทย

ต้องสร้างมาตรฐานการค้าขึ้นมาดูแลสินค้านำเข้า เพื่อสกัดสินค้าไม่มีคุณภาพเข้ามา "หน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องนี้คือ กรมวิชาการเกษตร ต้องเร่งทำอาจจัดทำมาตรฐานสินค้าที่มีปัญหาเป็นรายตัวก็ได้ และต้องปฏิบัติได้จริงไม่ใช่เป็นแค่ตำราแต่ปฏิบัติไม่ได้ เวลาที่เหลืออีก 5 - 6 เดือน ต้องลดภาษีเหลือ 0% แล้ว ไม่แน่ว่าจะทำทันหรือไม่ แต่ก็คิดว่าไม่มีการเตรียมพร้อมใดๆ เลย"

พร้อมกันนี้ควรมีกฎเกณฑ์ในการตรวจสอบเพื่อแก้ไขปัญหาการลักลอบนำเข้าสินค้าเกษตรจากประเทศเพื่อนบ้านเข้ามาในไทย ซึ่งเอกชนกังวลในเรื่องสินค้าไม่มีคุณภาพที่อาจนำมาปะปนกับสินค้าไทย

การสร้างกลไกในการนำเข้า รัฐบาลกำลังดำเนินการอยู่ในส่วนของข้าว แต่ควรใช้กับสินค้าเกษตรรายการอื่นที่มีปัญหาด้วย เช่น การให้องค์การคลังสินค้าเป็นผู้นำเข้าแต่เพียงรายเดียว เพื่อป้องกันปัญหาการนำเข้าที่ไม่ถูกต้องประสงค์ และการสร้างใบอนุญาตการนำเข้า เป็นต้น

มาตรการที่กล่าวมาข้างต้นจะไม่ถือว่าเป็นการกีดกันทางการค้า เพราะการสร้างมาตรฐานสินค้าขึ้นมา ฝ่ายไทยเองก็ต้องปฏิบัติตามได้ด้วย เช่น กำหนดมาตรฐานให้ข้าวที่นำเข้ามีความชื้นที่เปอร์เซ็นต์ หรือหักได้ไม่เกินกี่เปอร์เซ็นต์ ไทยก็ต้องผลิตสินค้าให้ได้อย่างนี้ด้วยถึงจะเป็นมาตรฐานที่ถูกยอมรับ ไม่เป็นการกีดกันทางการค้า ถ้ากำหนดมาตรฐานที่สูงเกิน ไทยก็มีสิทธิถูกตอบโต้จากประเทศอาเซียนได้เช่นกัน

จากความเห็นของทั้งสองท่าน จะเห็นว่ากรมวิชาการเกษตรเป็นความหวังหนึ่งในการกำหนดกลไกการป้องกันตัวเองขึ้นจากปัญหาการเปิดเสรีสินค้าเกษตร เพื่อรักษาประโยชน์ของชาติไว้ให้ได้มากที่สุด ซึ่งจะเป็นจริงได้เพียงใดคงต้องพิจารณาจากโลกที่จะกำหนดขึ้นให้ชัดเจนว่าทำได้หรือไม่ และใช้กรอบระยะเวลาดำเนินการนานเท่าใด



ปรับมาตรการ

จากที่กล่าวมาข้างต้น สำหรับสินค้าพืชที่กรมวิชาการเกษตรรับผิดชอบ จำเป็นต้องย้อนพิจารณาหลักการด้านมาตรการที่มีใช้ภาษีเป็นเกณฑ์ ในเบื้องต้นพบว่าภายใต้ความตกลงขององค์การการค้าโลกได้นำมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช หรือ The Application of Sanitary and Phytosanitary Measures: SPS มาบังคับใช้

โดยมาตรการดังกล่าวเป็นมาตรการที่ใช้ในการจำกัดการนำเข้าสินค้าเกษตรเพื่อปกป้องและคุ้มครองชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ พืช สัตว์ ภายในประเทศของตนเอง ในด้านที่เกี่ยวข้องกับความเสียหายในการบริโภคหรือเสี่ยงต่อโรคที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ติดมากับพืช สัตว์และผลิตภัณฑ์ รวมทั้งสารเจือปนในอาหาร สารพิษหรือจุลินทรีย์ที่เป็นพาหะของโรค



ทั้งนี้ การกำหนดระดับความปลอดภัยและการตรวจสอบมาตรฐานสินค้านำเข้าจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและตั้งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เชื่อถือได้ และเป็นมาตรการที่ครอบคลุมทั้งในด้านกฎหมาย กฎข้อบังคับ ข้อกำหนดและระเบียบปฏิบัติที่เกี่ยวกับหลักเกณฑ์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนและวิธีการผลิต การตรวจสอบวิเคราะห์ การพิจารณาอนุมัติ ออกใบรับรองการกักกันต่างๆ

โดยมาตรการที่ออกมาต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นไปได้ในการตรวจสอบวิเคราะห์และการประเมินข้อมูลที่ถูกต้องทางวิทยาศาสตร์ รวมทั้งเป็นมาตรการที่แต่ละประเทศกำหนดขึ้น แต่ต้องให้เป็นที่ยอมรับและสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศ เช่น Codex, OIE, IPPC โดยมีหลักเกณฑ์สำคัญ 4 ประการ คือ

(1) **หลักมาตรฐานสากล** (Priority of International Standards) สมาชิกสามารถใช้มาตรการสุขอนามัยตามหลักสากลหรือกำหนดขึ้นใหม่เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ทั้งนี้ต้องสะดวกต่อการนำมาใช้และเป็นที่ยอมรับได้โดยที่สามารถกำหนดค่าที่สูงกว่ามาตรฐานสากลได้หากมีข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์มาสนับสนุน

(2) **หลักความเท่าเทียมกัน** (Concept of Equivalence) สมาชิกแต่ละประเทศสามารถใช้มาตรการสุขอนามัยที่แตกต่างกันในการคุ้มครองความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคของตน แต่ทั้งนี้สมาชิกต้องยินยอมนำเข้าสินค้าจากประเทศอื่นหากประเทศดังกล่าวสามารถแสดงให้เห็นว่ามาตรฐานการสุขอนามัยที่ถือปฏิบัติอยู่นั้นให้ความปลอดภัยไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ความปลอดภัยที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนดและประเทศผู้นำเข้าสามารถตรวจสอบขั้นตอนการผลิตได้หากมีการร้องขอ

(3) **หลักการประเมินความเสี่ยง** (Risk Assessment) สมาชิกต้องมั่นใจต่อมาตรการสุขอนามัยที่นำมาใช้ว่ามีวิธีการประเมินความเสี่ยงที่ชัดเจนและเหมาะสมกับการดำรงชีวิตของมนุษย์ พืช สัตว์ และ

(4) **หลักความโปร่งใส** (Transparency) สมาชิกต้องใช้มาตรการสุขอนามัยอย่างโปร่งใส โดยต้องนำมาตรฐานสากลมาใช้ และในกรณีที่นำมาตรการที่มีใช้สากลมาใช้ประเทศผู้ออกมาตรการนั้น ต้องส่งระเบียบกฎเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติให้สมาชิกอื่นๆ ได้ทราบและแสดงข้อคิดเห็นล่วงหน้าก่อนมีผลบังคับใช้

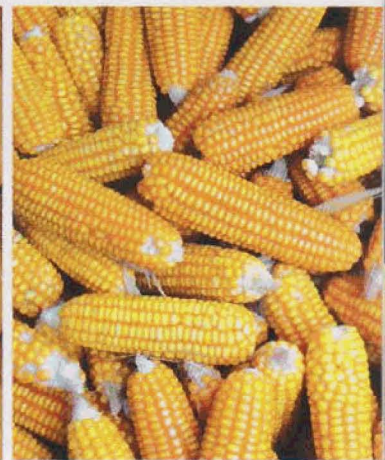
นอกจากนี้ต้องมีคำชี้แจงวัตถุประสงค์และเหตุผลที่ต้องใช้มาตรการดังกล่าว ยกเว้นแต่กรณีฉุกเฉิน เช่น ป้องกันการระบาดของเชื้อโรคหรือแมลง ดังนั้นมาตรการด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชจึงไม่สามารถกำหนดขึ้นมาลอยๆ โดยไม่ผ่านการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ หรือไม่มีข้อมูลที่เชื่อถือได้มารองรับ

จากความคาดหวังของหลายๆ ฝ่ายที่มุ่งหวังให้กรมวิชาการเกษตรเป็นกลไกหลักในการปกป้องสินค้า

เกษตรจากผลกระทบจากการเปิดการค้าเสรี เครื่องมือที่กรมวิชาการเกษตรใช้อยู่ในปัจจุบันเห็นจะมีเพียงพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งเป็นเครื่องมือในการทำงานของเจ้าหน้าที่ด่านตรวจพืช

แต่การบังคับใช้กฎหมายฉบับดังกล่าว จำเป็นต้องมีงานวิจัยและผลการศึกษา มารองรับ และต้องผ่านกระบวนการพิจารณาเพื่อประกาศบังคับใช้ ซึ่งเป็นที่เข้าใจกันดีว่ากระบวนการประกาศใช้กฎหมายของประเทศไทยนั้น ใช้ระยะเวลาพอสมควร

สินค้าทั้ง 23 รายการ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่ประกาศยกเลิกภาษีและโควตาแล้ว 13 รายการ ได้แก่ น้ำมันปาล์ม น้ำมันถั่วเหลือง กระเทียม หอมหัวใหญ่ เมล็ดพันธุ์หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง ลำไยแห้ง พริกไทย ไหมดิบ ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ กากถั่วเหลือง น้ำตาล และใบยาสูบ ส่วนกลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มที่ออกประกาศยกเลิกภาษีแล้ว และรอออกประกาศยกเลิกโควตา 10 รายการ ประกอบด้วย ข้าว น้ำมันดิบ/นมปรุงแต่ง นมผงขาดมันเนย เมล็ดถั่วเหลือง มะพร้าวผล น้ำมันมะพร้าว เนื้อมะพร้าวแห้ง ชา กาแฟสำเร็จรูป และเมล็ดกาแฟ





ดังนั้น เมื่อพิจารณาสินค้าทั้ง 2 กลุ่ม มาตรฐานสุขอนามัยและสุขอนามัยที่กำหนดภายใต้พระราชบัญญัติกักพืช พบว่าสำหรับสินค้ากลุ่มที่ 1 ได้แก่ กระเทียม หอมหัวใหญ่ เมล็ดพันธุ์หอมหัวใหญ่ กากถั่วเหลือง ถือว่าเป็นสิ่งกักตตามกฎหมายฉบับดังกล่าว

การนำเข้าจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืชเท่านั้น ส่วนเมล็ดพันธุ์หอมหัวใหญ่ต้องมีใบรับรองปลอด GMO เพิ่มเติม

ส่วนมันฝรั่งเป็นสิ่งต้องห้าม ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชก่อนจึงจะสามารถนำเข้าได้ เช่นเดียวกับหัวพันธุ์มันฝรั่งยังไม่อนุญาตให้นำเข้า สำหรับหัวมันฝรั่งเพื่อการแปรรูป อนุญาตให้นำเข้าจากกัมพูชา ลาว พม่า และเวียดนาม โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืชเท่านั้น

ส่วนลำไยอบแห้ง และพริกไทยเป็นสิ่งไม่ต้องห้าม การนำเข้าต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืชและสามารถนำเข้าได้ทางด้านตรวจพืช ในขณะที่ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์เป็นสิ่งต้องห้าม ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช

ปัจจุบันอนุญาตให้นำเข้าเมล็ดข้าวโพดเลี้ยงสัตว์จากกัมพูชา ลาว และพม่า โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช และต้องนำเข้าทางด้านตรวจพืชเท่านั้น

ส่วนเมล็ดพันธุ์ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ อนุญาตให้นำเข้าได้จากอินโดนีเซีย เวียดนาม และฟิลิปปินส์ โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช ใบรับรองปลอด GMO รวมทั้งต้องนำเข้าทางด้านตรวจพืชเท่านั้น ในขณะที่ไหมดิบและน้ำตาลไม่อยู่ในขอบข่ายของพระราชบัญญัติกักพืช

สินค้าในกลุ่มที่ 2 ในรายการสินค้าพืชที่กรมวิชาการเกษตรรับผิดชอบ พบว่า ข้าว ส่วนของเมล็ดพันธุ์ข้าว ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และรำข้าว เป็นสิ่งต้องห้ามตามพระราชบัญญัติกักพืช ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช

ในขณะที่ข้าวสาร ปลายข้าว และข้าวเหนียว เป็นสิ่งกักตการนำเข้าจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืชเท่านั้น โดยด้านตรวจพืชมีมาตรการในการเฝ้าระวังด้วยการสุ่มเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจสอบการเป็นพืชติดต่อสารพันธุกรรม

สำหรับเมล็ดถั่วเหลือง ใบชา และเมล็ดกาแฟ เป็นสิ่งกักตการนำเข้าจะต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืช ส่วนผลมะพร้าว เป็นสิ่งต้องห้าม ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช

ปัจจุบันอนุญาตให้นำเข้าผลมะพร้าวแก่ปกอกเปลือกจากอินโดนีเซีย โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืช เช่นเดียวกับเนื้อมะพร้าว จัดเป็นสิ่งต้องห้าม ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืชจึงจะนำเข้าได้ และได้อนุญาตให้นำเข้าเนื้อมะพร้าวแห้ง (copra) จากอินโดนีเซีย การนำเข้าดังกล่าวต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืช

สำหรับ ใบยาสูบจัดเป็นสิ่งต้องห้าม ต้องผ่านการวิเคราะห์ความเสี่ยงศัตรูพืช ซึ่งได้อนุญาตให้นำเข้าใบยาสูบบ่มแห้งจากอินโดนีเซีย โดยต้องมีใบอนุญาตนำเข้า ใบรับรองสุขอนามัยพืช และนำเข้าทางด้านตรวจพืชเช่นเดียวกับสิ่งต้องห้ามที่ได้รับการอนุญาตอื่นๆ ในขณะที่น้ำมันมะพร้าวไม่อยู่ในขอบข่ายของกฎหมายฉบับนี้ เช่นเดียวกับ กาแฟสำเร็จรูป ซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูป จึงได้รับการยกเว้นตามพระราชบัญญัติกักพืช

มาตรการในการรองรับผลกระทบจากการเปิดการค้าเสรีในส่วนที่กรมวิชาการเกษตรรับผิดชอบ ปัจจุบันได้ดำเนินการมาในระดับหนึ่ง ตามเงื่อนไขและข้อจำกัดที่มีอยู่

อย่างไรก็ตาม ด้วยเงื่อนไขและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง อาจทำให้การปรับมาตรการของกรมวิชาการเกษตรไม่ถูกใจหลายๆ ฝ่าย แต่มาตรการที่กรมวิชาการเกษตรกำหนดเป็นมาตรการที่ทั่วโลกยอมรับและไม่สามารถโต้แย้งได้ภายใต้เงื่อนไขของมาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช บางทีในระดับนโยบายอาจจะต้องให้ความสำคัญกับเรื่องดังกล่าวมากขึ้น งานที่เพิ่มขึ้น วิธีการที่ซับซ้อนขึ้น ไม่สามารถรองรับได้ด้วยทรัพยากรเท่าเดิม ขออภัย!

(ขอขอบคุณ : คุณอุตร อุณหุณี ผู้เชี่ยวชาญด้านกักกันพืช กรมวิชาการเกษตร/ข้อมูล)



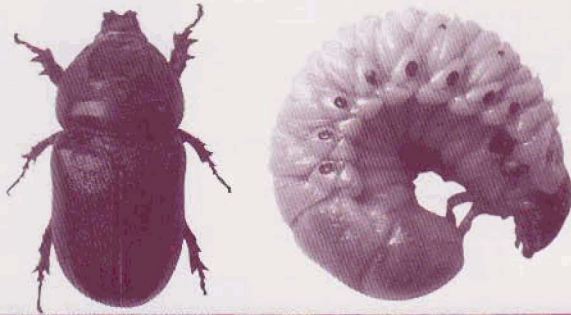
พบกันใหม่ฉบับหน้า.....สวัสดิ์
อังคณา

คำถามฉีกของ

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวผลิใบฯ กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900 E-mail : asuwannakoot@hotmail.com

การใช้ราเชื้อเมตาไรเซียมควบคุม ด้วง/แรดมะพร้าว

ด้วงแรด เป็นแมลงที่พบในแหล่งปลูกมะพร้าวและปาล์มน้ำมัน ทำลายพืช โดยการเจาะกินยอดอ่อนของมะพร้าวหรือพืชตระกูลปาล์ม ออกหากินเวลาพลบค่ำและก่อนพระอาทิตย์ขึ้น มักพบด้วงแรดบินมาเล่นไฟนอนหลังฝนตก ในสภาพธรรมชาติที่มีความสมดุลมักไม่พบการระบาดของแรดที่พบส่วนใหญ่เกิดจากการปล่อยปลະละเลยของเกษตรกรที่ปล่อยให้แหล่งขยายพันธุ์ของด้วงชนิดนี้เพิ่มมากขึ้น



• แหล่งขยายพันธุ์

แหล่งขยายพันธุ์ของด้วงแรด ได้แก่ ซากเน่าเปื่อยของลำต้น ตอมะพร้าวหรือปาล์มน้ำมัน ซากทะเลลายปาล์ม น้ำมัน กองมูลสัตว์เก่า กองปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก ชุมมะพร้าว กากเม็ดกาแฟ กากปาล์ม รวมทั้งซากพืชต่างๆ ที่เน่าเปื่อย ฯลฯ

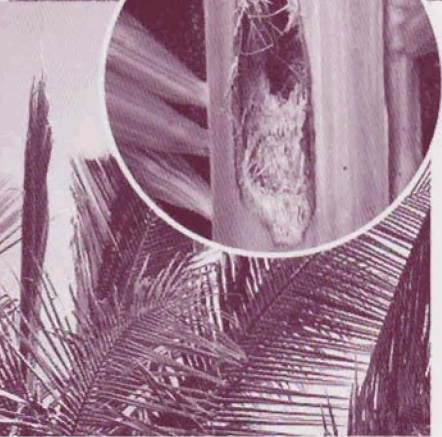


• ลักษณะการทำลาย

เฉพาะตัวเต็มวัยเท่านั้นที่เป็นศัตรูพืช โดยการบินขึ้นไปกัดเจาะโคนทางใบของมะพร้าวหรือปาล์มน้ำมัน รวมทั้งเจาะทำลายยอดอ่อนที่ยังไม่คลี่ ทำให้ทางใบที่เกิดใหม่ไม่สมบูรณ์ มีรอยขาดแหว่งเป็นริ้วๆ คล้ายหางปลา หรือรูปพัด

• การใช้ราเชื้อควบคุมด้วงแรดมะพร้าว

เป็นวิธีการป้องกันกำจัดทางชีววิธีที่ได้ผลในระยะยาว ไม่มีพิษตกค้าง มีความปลอดภัยต่อสภาพแวดล้อม โดยราเชื้อมีความคงทน สามารถมีชีวิตอยู่ในดินได้ข้ามปี และมีความเฉพาะเจาะจงต่อกลุ่มแมลงอาศัย การใช้ราเชื้อควบคุมด้วงแรดมะพร้าวส่วนใหญ่จะคลุมผสมลงในกองลื้อ หรือในแหล่งที่พบการระบาดของด้วงแรดมะพร้าวเพื่อทำลายตัวหนอนที่อยู่ในดิน



ราเชื้อเมตาไรเซียม

เป็นราที่ทำให้เกิดโรคในแมลง ส่วนใหญ่ใช้กำจัดแมลงที่อาศัยในดินกลุ่มหนอนด้วงต่างๆ โดยเฉพาะหนอนด้วงแรดมะพร้าว นอกจากนี้บางสายพันธุ์พบว่าสามารถใช้ควบคุมแมลงในกลุ่มอื่นๆ เช่น ตั๊กแตน มวน และเพลี้ยกระโดดได้ โดยทั่วไปราเชื้อใช้ได้ผลดีกับเหยื่อในระยะตัวหนอน ตักแต้

• ลักษณะทั่วไปของเชื้อ

เชื้อราเมตาไรเซียมมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Metarhizium anisopliae* (Metsch) Sorok เป็นราที่พบในดินเส้นใยมีผนังกันเป็นปล้องๆ ไม่มีสี สร้างหน่วยสืบพันธุ์ที่เรียกว่าโคนิเดีย มีลักษณะเป็นรูปยาวรี คล้ายเมล็ดข้าวเรียงต่อกันเป็นลูกโซ่ ในช่วงแรกที่เกิดใหม่โคนิเดียจะมีสีขาว ต่อมาจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวเข้ม จึงใช้เป็นชื่อเรียกของราชนิดนี้



• การทำให้เกิดโรคในแมลง

เชื้อราเมตาไรเซียมส่วนใหญ่เข้าทำลายแมลงโดยผ่านทางผนังลำตัวหรือเข้าทางรูหายใจ การเข้าทำลายแมลงเริ่มจากโคนตืดของราเชื้อที่ติดกับผนังลำตัวแมลง เมื่อมีสภาพความชื้นและอุณหภูมิที่เหมาะสม โคนตืดจะงอกและแทงทะลุผ่านผนังลำตัวเข้าสู่เนื้อเยื่อ โดยเข้าทำลายชั้นไขมันเป็นส่วนแรกและแพร่เข้าสู่ช่องว่างภายในลำตัวแมลง เส้นใยราเชื้อเจริญเติบโตโดยการดูดซึมและใช้อาหารจากภายในลำตัวแมลงในขณะเดียวกันเส้นใยบางส่วนอาจทำลายเนื้อเยื่อ หรืออวัยวะภายในของแมลงให้ได้รับความเสียหาย

แมลงที่ตายมักมีลักษณะแข็งเป็นมัมมี่ เนื่องจากมีเส้นใยเชื้อเจริญอัดแน่นอยู่ภายในลำตัว หลังจากแมลงตาย ราเชื้อจะแทงทะลุผ่านผนังลำตัวออกมาแพร่กระจายพันธุ์ภายนอกในช่วงแรกจะพบเส้นใยสีขาวขึ้นคลุมลำตัว และจะเปลี่ยนเป็นสีเขียวในเวลาต่อมา

• การผลิตขยายราเขียว

เตรียมข้าวโพดบดหยาบต่อน้ำในอัตราส่วน 1 : 1 ใส่ถุงพลาสติกทึบร้อน ปิดปากถุงด้วยจุกสำลีและหุ้มทับด้วยกระดาษ ก่อนนำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว เป็นเวลา 20 นาที ปลดทิ้งไว้ให้เย็น แล้วใส่หัวเชื้อที่เตรียมไว้ คลุกให้กระจายทั่วอาหาร เลี้ยงไว้ในอุณหภูมิห้องประมาณ 1 สัปดาห์ เชื้อจะสร้างโคนตืดสีเขียวกระจายเต็มถุง จึงนำราเขียวที่ผลิตได้ไปใช้ควบคุมด้วงแรดมะพร้าวต่อไป

• การนำราเขียวไปใช้ในสวนมะพร้าว

เตรียมกองล่อขนาด 2 x 2 x 0.5 เมตร ในพื้นที่ที่พบการระบาดของด้วงแรดมะพร้าว เพื่อล่อให้ตัวเต็มวัยมาผสมพันธุ์และวางไข่ วัสดุที่ใช้ควรเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายและด้วงแรดชอบ ได้แก่ ชุยมะพร้าว ขี้เลื่อย ขี้วัว แกลบ และเศษหญ้า โดยใช้ใส่ในอัตราส่วนเท่าๆ กัน ผลผสมรวมกันรดน้ำให้ชุ่มแต่ไม่แฉะจนเกินไป ทิ้งไว้จนวัสดุในกองสลายตัวและอุณหภูมิภายในกองเย็นลง จึงนำราเขียวที่ผลิตได้ไปโรยในกองล่ออัตรา 200 - 400 กรัม/กอง เมื่อดังแรดมาวางไข่ในกองล่อตัวหนอนที่ฟักออกจากไข่จะติดราเขียว ในระยะนี้จะต้องควบคุมกองล่อให้มีความชื้นอยู่ตลอดเวลา เพื่อให้ราเขียวสามารถงอกและเจริญเติบโตได้ ราเขียวในกองล่อจะมีประสิทธิภาพในการกำจัดหนอนด้วงแรดมะพร้าวได้นานประมาณ 6 - 12 เดือน

• คุณสมบัติที่ดีของราเขียว

1. ผลิตได้ง่าย สามารถเลี้ยงได้บนเมล็ดธัญพืชและอาหารเทียม
2. มีความคงทนในสภาพแวดล้อมสูง สามารถมีชีวิตอยู่ในดินได้ข้ามปี
3. ใช้ได้ง่าย โดยการโรยลงดินเพื่อกำจัดแมลงในดิน
4. แพร่กระจายได้ง่าย โดยปลิวไปกับลมหรือติดไปกับคน สัตว์ หรือแมลง

• ข้อจำกัดในการใช้ราเขียว

1. ราเขียวต้องการความชื้นสูงในการงอกของโคนตืด จึงใช้ได้ในช่วงที่และบางฤดูกาล
2. ผู้ใช้ควรหลีกเลี่ยงการใช้ในช่วงที่มีแสงแดดจัด เช่น ในช่วงเวลากลางวัน
3. ผู้ใช้ควรสวมเครื่องป้องกัน เช่น ใช้ผ้าปิดปากและจมูก เพื่อหลีกเลี่ยงโคนตืดปลิวเข้าระบบทางเดินหายใจ สำหรับผู้ที่เป็นโรคภูมิแพ้ อาจทำให้เกิดอาการผื่นคันได้

• การป้องกันกำจัดโดยวิธีอื่นๆ

1. วิธีเขตกรรม เป็นการกำจัดแหล่งขยายพันธุ์โดยไม่ปล่อยกองซากพืชทิ้งนานเกิน 2 - 3 เดือน ได้แก่ การฝังหรือเผาทำลายเศษซากพืช การเกลี่ยกองซากพืชเพื่อเก็บหนอนหรือดักแด้มาทำลาย
2. วิธีกล ได้แก่ การทำความสะอาดบริเวณคอมะพร้าวหรือปาล์มน้ำมัน
3. การใช้สารอินทรีย์เพื่อล่อตัวเต็มวัยมาทำลาย
4. ใช้สารฆ่าแมลงประเภทดูดซึม อัตรา 80 มิลลิลิตร/น้ำ 20 ลิตร ราดบริเวณยอดอ่อนและโคนทางใบถัดมา

การจะใช้ราเขียวควบคุมด้วงแรดมะพร้าวให้ได้ผลดีนั้นต้องศึกษาวิธีการให้ละเอียดและถูกต้องตามหลักการ หากเกษตรกรท่านใดสนใจที่จะศึกษาเพื่อนำไปใช้ในพื้นที่ยังสามารถขอข้อมูลเพิ่มเติมที่กลุ่มงานวิจัยการปราบศัตรูพืชทางชีวภาพ กลุ่มกีฏและสัตววิทยา สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืช โทรศัทพ์ 0 2579 7580 ในวัน เวลา ราชการ



ด้วงแรดที่ถูกเชื้อราเขียว





กินไม่ต้องปอกเปลือก

กับสับปะรดพันธุ์เพชรบุรี

หลายๆ ท่าน คงจะชอบรับประทานผลไม้ ซึ่งประเทศไทยเรามีผลไม้ให้รับประทานกันมากมาย หลายชนิดตามฤดูกาลแล้วแต่ความชอบของแต่ละบุคคลที่ต่างกันไป สับปะรดนับว่าเป็นผลไม้ อีกชนิดหนึ่งที่มีความนิยม เนื่องจากมีให้รับประทานทุกละราคาถูก หาซื้อได้ง่าย หลาย ๆ ท่านมีความเชื่อว่าถ้าหากรับประทานสับปะรดหลังรับประทานอาหารจะช่วยให้ระบบการย่อยอาหารดีขึ้น

จากชื่อเรื่อง "กินไม่ต้องปอกเปลือกกับสับปะรดพันธุ์เพชรบุรี" คงทำให้ผู้อ่านหลายท่านแปลกใจกับชื่อเรื่อง ที่ผลไม้ฯ ได้นำมาเป็นชื่อเรื่อง

สับปะรดพันธุ์เพชรบุรีเป็นสับปะรดรับประทานผลสดที่มีคุณลักษณะพิเศษที่สามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องปอกเปลือก โดยการผ่าครึ่งผลสับปะรด แล้วใช้มือแกะตา (Fruitlet) ออกมารับประทานได้เลย ทำให้การรับประทานสับปะรดเป็นเรื่องที่ง่ายและไม่ยุ่งยากอีกต่อไป

พันธุ์สับปะรดที่ปลูกเพื่อรับประทานผลสดในประเทศไทยแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ พันธุ์ที่มีลักษณะเนื้อสีทอง นุ่ม ฉ่ำน้ำ มีเส้นใยมาก เรียกว่าพันธุ์ ปัตตาเวีย หรือ ศรีราชา และกลุ่มพันธุ์ที่มีลักษณะเนื้อสีเหลืองอมส้ม เนื้อกรอบ ทรงกระบอก คือพันธุ์ตราดสีทอง สวี และภูเก็ต เป็นต้น



สับปะรดทั้งสองกลุ่มที่กล่าวมาใช้ปลูกเป็นการค้าและเป็นที่รู้จักกันมานานแล้ว จนกระทั่งปี 2541 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรีได้แนะนำและเผยแพร่สับปะรดรับประทานผลสดพันธุ์ใหม่ ชื่อว่า "พันธุ์เพชรบุรี" ให้ผู้ปลูกสับปะรดรู้จักและใช้เป็นทางเลือกใหม่ในการผลิต สับปะรดพันธุ์นี้มีคุณสมบัติเด่นแตกต่างไปจากสับปะรดทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์เดิมอย่างชัดเจน ทั้งในด้านรูปร่าง ต้น ทรงผล และรสชาติ ผู้ที่ได้ลองชิมรสชาติมักจะพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า สับปะรดพันธุ์นี้รสชาติดีกว่าพันธุ์ที่มีอยู่เดิม



กินไม่ต้องปอกเปลือก

กับสับประรดพันธุ์เพชรบุรี



หลายๆ ท่าน คงจะชอบรับประทานผลไม้ ซึ่งประเทศไทยเรามีผลไม้ให้รับประทานกันมากมาย

หลายชนิดตามฤดูกาล แล้วแต่ ความชอบของแต่ละบุคคลที่แตกต่างกันออกไป สับประรดนับว่าเป็นผลไม้ อีกชนิดหนึ่งที่ได้รับคานิยม เนื่องจากมีให้รับประทานทุกราชาคถูก หาซื้อได้ง่าย หลาย ๆ ท่านมีความเชื่อว่าถ้าหากรับประทานสับประรดหลังรับประทานอาหารจะช่วยให้ระบบการย่อยอาหารดีขึ้น

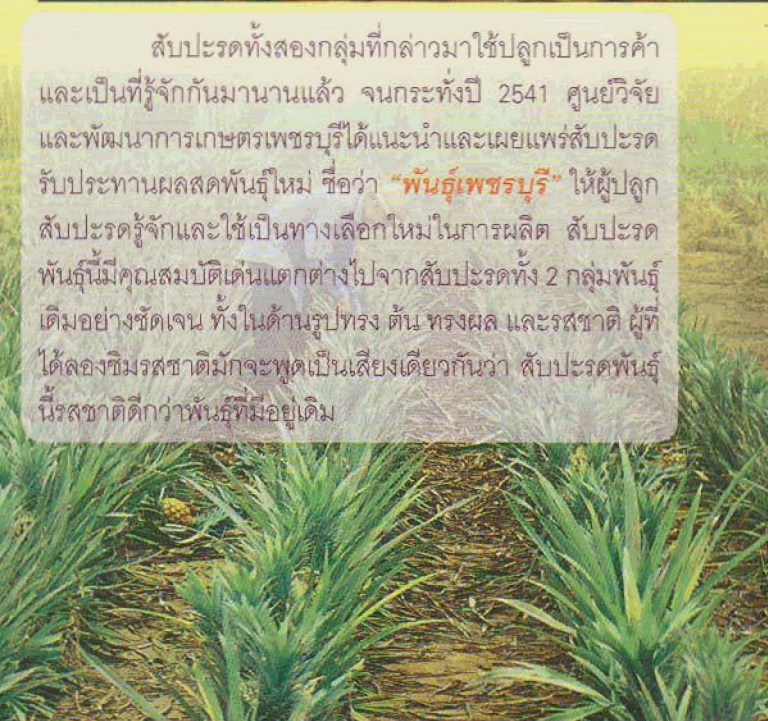
จากชื่อเรื่อง **“กินไม่ต้องปอกเปลือกกับสับประรดพันธุ์เพชรบุรี”** คงทำให้ผู้อ่านหลายท่านแปลกใจกับชื่อเรื่อง ที่ผลไม้ฯ ได้นำมาเป็นชื่อเรื่อง

สับประรดพันธุ์เพชรบุรีเป็นสับประรดรับประทานผลสดที่มีคุณลักษณะพิเศษที่สามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องปอกเปลือก โดยการผ่าครึ่งผลสับประรด แล้วใช้มือแกะตา (Fruitlet) ออกมารับประทานได้เลย ทำให้การรับประทานสับประรดเป็นเรื่องที่ง่ายและไม่ยุ่งยากอีกต่อไป

พันธุ์สับประรดที่ปลูกเพื่อรับประทานผลสดในประเทศไทยแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ พันธุ์ที่มีลักษณะเนื้อสีทอง นิ่ม ฉ่ำน้ำ มีเส้นใยมาก เรียกว่าพันธุ์ **ปัตตาเวีย หรือ ศรีราชา** และกลุ่มพันธุ์ที่มีลักษณะเนื้อสีเหลืองอมส้ม เนื้อกรอบ ทรงกระบอก คือพันธุ์ **ตราดสีทอง สวี และภูเก็ต** เป็นต้น



สับประรดทั้งสองกลุ่มที่กล่าวมาใช้ปลูกเป็นการค้าและเป็นที่รู้จักกันมานานแล้ว จนกระทั่งปี 2541 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรีได้แนะนำและเผยแพร่สับประรดรับประทานผลสดพันธุ์ใหม่ ชื่อว่า **“พันธุ์เพชรบุรี”** ให้ผู้ปลูกสับประรดรู้จักและให้เป็นทางเลือกใหม่ในการผลิต สับประรดพันธุ์นี้มีคุณสมบัติเด่นแตกต่างไปจากสับประรดทั้ง 2 กลุ่มพันธุ์เดิมอย่างชัดเจน ทั้งในด้านรูปทรง ต้น ทรงผล และรสชาติ ผู้ที่ได้ลองชิมรสชาติมีมักจะพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า สับประรดพันธุ์นี้รสชาติดีกว่าพันธุ์ที่มีอยู่เดิม

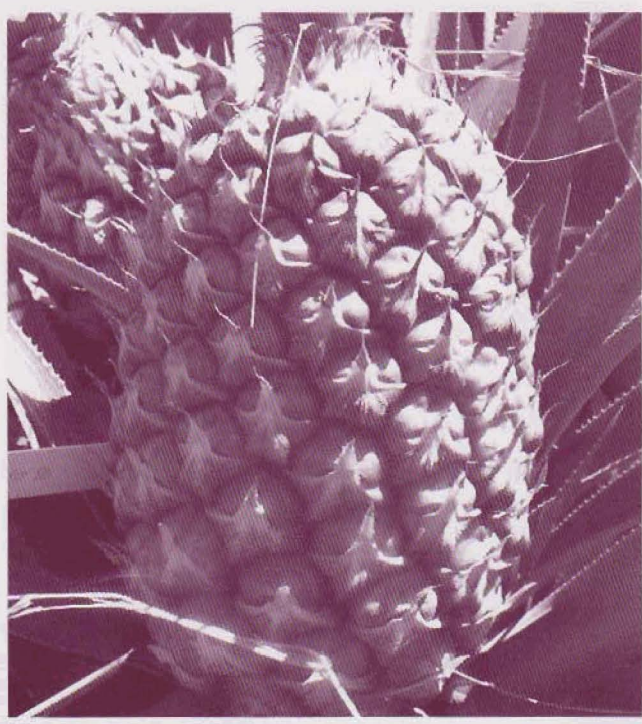


ประวัติความเป็นมา

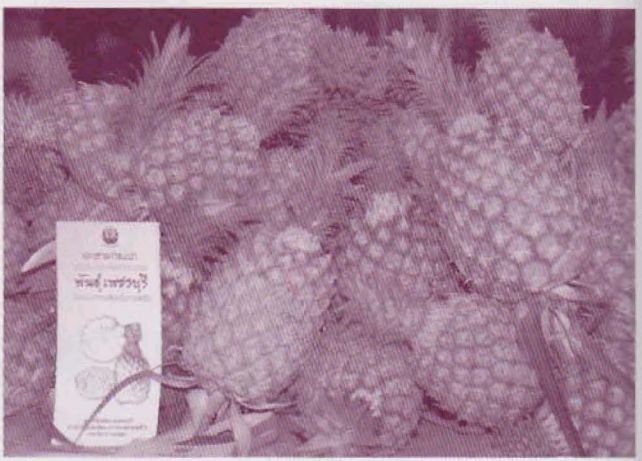
สับปะรดพันธุ์เพชรบุรีมีถิ่นกำเนิดเดิมที่สาธารณรัฐประชาชนจีน (ไต้หวัน) ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรีได้นำพันธุ์มาปลูก ศึกษาลักษณะต่างๆ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 และได้คัดเลือกต้นพันธุ์ที่มีการเจริญเติบโตและปรับตัวได้ดีไปขยายเพิ่มปริมาณต้นพันธุ์ เพื่อใช้ดำเนินการตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์ ได้แก่ ศึกษาพันธุ์ คัดเลือกพันธุ์ และเปรียบเทียบกับพันธุ์สับปะรดรับประทานผลสด 2 พันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ภูเก็ต และพันธุ์สวี ตามแหล่งปลูกต่างๆ รวม 6 แห่ง ระหว่างปี 2538 - 2540 ผลการดำเนินงานพบว่า มีการเจริญเติบโตและให้ผลผลิตดีกว่าพันธุ์เดิม จึงเสนอให้คณะกรรมการวิจัยและพัฒนากรมวิชาการเกษตร พิจารณารับรองพันธุ์ และคณะกรรมการฯ ได้มีมติรับรอง เป็นพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตรเมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2541 โดยให้เรียกชื่อพันธุ์ว่า “พันธุ์เพชรบุรี”

ลักษณะประจำพันธุ์

สับปะรดพันธุ์เพชรบุรีมีลักษณะทรงต้นและใบเช่นเดียวกับพันธุ์ตราดสีทอง ภูเก็ต หรือสวี โดยใบจะมีสีเขียวปนม่วง มีหนามสม่าเสมอตลอดทั้งใบทุกใบ ผลมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 1.8 กก. ทรงผลโดยทั่วไปมีลักษณะใหญ่บริเวณโคนผล และจะค่อยๆ เรียวและคอดบริเวณปลาย เนื่องจากผลย่อยบริเวณปลายผลติดกับจุกจะไม่มีการพัฒนา ประมาณ 3 - 5 รอบ ปลายผลจึงคอดคล้ายคอกขวด ลักษณะผลเมื่อแก่ ส่วนของตาหรือผลย่อยจะใหญ่คล้ายกันกับพันธุ์ปัตตาเวีย แต่ตาจะไม่แบนราบเช่นปัตตาเวีย จุดมีขนาดเล็ก กระชับ ต่างจากพันธุ์เดิมอย่างชัดเจน



บริเวณก้านผลจะมีหน่อตะเกียงประมาณ 2 - 3 หน่อ และยังพบว่ามีการแตกหน่อบริเวณซอกใบเหนือดิน ซึ่งเรียกว่าหน่ออากาศ ก่อนผลแก่เก็บเกี่ยวได้ประมาณ 3 - 5 หน่อเสมอ เนื้อผลสีเหลือง ฉ่ำน้ำเล็กน้อย เนื้อแน่นกว่าพันธุ์ตราดสีทอง ภูเก็ต หรือสวี แต่ไม่แน่นเท่าปัตตาเวีย รสชาติหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอม โดยทั้งผลมี ค่าความหวาน 15 - 17% และมีปริมาณกรดประมาณ 0.40 - 0.45% เนื่องจากเนื้อเยื่อของตาหรือผลย่อยมีเยื่อใยมาก ทำให้สามารถแกะแยกผลย่อยออกจากกันได้ง่าย โดยเนื้อผลยังคงสภาพติดกับส่วนของตาได้



วิธีการปลูก

การปลูกสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีไม่มีความแตกต่างไปจากสับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย ตราดสีทอง ภูเก็ต และสวี ดังนั้น หากเกษตรกรหรือผู้สนใจซึ่งเคยมีประสบการณ์ปลูกสับปะรดอยู่ก่อนแล้วก็สามารถใช้วิธีการจัดการตั้งแต่ปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวดังเช่นที่เคยปฏิบัติหรือปฏิบัติตามคู่มือการผลิตสับปะรดที่ดีและเหมาะสมที่กรมวิชาการเกษตรแนะนำ อย่างไรก็ตามเนื่องจากสับปะรดพันธุ์นี้มีลักษณะประจำพันธุ์บางอย่างเฉพาะและมีคุณสมบัติใช้เพื่อรับประทานสดเพียงอย่างเดียว จึงมีข้อที่ควรพิจารณาเพิ่มเติมดังนี้



การคัดแยกหน่อหรือจุกก่อนปลูก เนื่องจากมีการแตกหน่อมาก ทั้งหน่อดิน หน่ออากาศ และหน่อตะเกียง จึงทำให้วัสดุปลูกมีหลายขนาด จึงควรคัดแยกหน่อก่อนปลูกเสมอ โดยให้แบ่งแปลงปลูกออกเป็นสวนตามขนาดของหน่อ ซึ่งในทางปฏิบัติสามารถแบ่งได้ 3 ขนาด ได้แก่ หน่อขนาดเล็ก หรือมีขนาดน้ำหนักน้อยกว่า 200 กรัม หน่อขนาดกลาง ระหว่าง 200 - 400 กรัม และหน่อขนาดใหญ่ตั้งแต่ 400 กรัม เป็นต้นไป

การคัดเลือกหน่อพันธุ์ จากการเก็บข้อมูลลักษณะทรงผลสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีมาอย่างต่อเนื่อง พบว่า ยังมีลักษณะทรงผลกลม หรือผลที่มีตาสมบูรณ์น้อยกว่าตาที่ไม่พัฒนา ดังนั้น หากต้องการขยายเพิ่มพื้นที่ปลูกจะต้องใช้หน่อพันธุ์จากต้นพันธุ์ที่ผลยาว หรือตาย่อยบริเวณปลายผลติดกับจุกไม่พัฒนาเพียง 2 - 3 รอบ เป็นพันธุ์หลัก



ระยะการปลูก

โดยทั่วไปแล้วจะปลูกแบบแถวคู่ ระยะปลูก 25 x 50 x 100 ซม. ซึ่งจะได้จำนวนต้นประมาณ 8,000 ต้น แต่หากต้องการให้ได้ผลขนาดใหญ่ควรลดจำนวนต้นให้เหลือประมาณ 5,000 - 6,000 ต้นไร่ โดยเพิ่มระยะห่างระหว่างต้นจากเดิม 25 ซม. เป็น 30 - 40 ซม. และระหว่างแถวเป็น 80 ซม.

การบำรุงดินและให้ปุ๋ย

เนื่องจากสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีเป็นสับปะรดที่ใช้เพื่อรับประทานผลสด จึงควรตระหนักและให้ความสำคัญในการบำรุงดินและจัดการปุ๋ย เพื่อให้คุณภาพผลคงที่ ต้องมีการใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักบำรุงดินอัตรา 1 - 2 ตัน/ไร่ หลังจากปลูกครบ 2 รอบ หรือประมาณ 4 ปี/ครั้ง ควรเลือกใช้ปุ๋ยที่ตรงกับความต้องการของสับปะรด ซึ่งจะมีสัดส่วนของปุ๋ยในโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม เท่ากับ 3:1:4 หรือใกล้เคียง เช่น 12-6-15 หรือ 13-13-21 เป็นต้น โดยใช้ในอัตรา 23 กรัม/ต้น และหากต้องการให้คุณภาพดียิ่งขึ้น อาจใช้ปุ๋ยน้ำที่มีสัดส่วนของปุ๋ยโพแทสเซียมสูงเสริมในระยะหลังดอกบานหมดแล้วประมาณ 1 เดือน

การบังคับดอก

เพื่อให้ได้ผลที่มีขนาดประมาณ 1.8 - 2 กก. ควรบังคับดอกเมื่อต้นสับปะรดมีน้ำหนักประมาณ 2.5 - 2.8 กก. สำหรับวิธีการบังคับดอกนั้นจะใช้สารเอทธิฟอน หรือถ่านแก๊สหยอดตามวิธีปฏิบัติโดยทั่วไป

การเก็บเกี่ยว

สับปะรดพันธุ์เพชรบุรี จะใช้ระยะเวลาในการพัฒนาของผลตั้งแต่บังคับให้ออกดอกจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 126 วัน หรือใช้เวลาตั้งแต่ดอกสุดท้ายบานจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 68 วัน ผลสับปะรดที่แก่พร้อมเก็บเกี่ยวสังเกตจากสีผิวเปลือกจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีเหลืองประมาณ 10 - 20% ในช่วงฤดูฝน แต่หากเก็บเกี่ยวในช่วงฤดูแล้งควรเก็บเกี่ยวเมื่อผิวผลเปลี่ยนเป็นสีเหลืองตั้งแต่ 25% ขึ้นไป

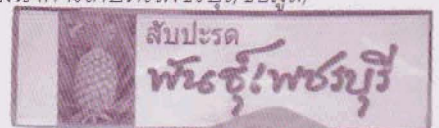
การจัดการสับปะรดหลังการเก็บเกี่ยว

เนื่องจากสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีมีการแตกหน่อมาก หากต้องการให้ได้ผลที่มีขนาดมาตรฐานดังเช่นสับปะรดปลูกควรที่จะต้องจัดการโดยเก็บหน่อที่มากเกินไปออก โดยเฉพาะหน่อที่อยู่ในสวนบนของต้น หรือหน่ออากาศ พร้อมทั้งตัดแต่งใบออกบ้างตามความเหมาะสม

การประเมินผลพันธุ์ใหม่

จากการสอบถามเกษตรกรและหน่วยงานต่าง ๆ ที่นำสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีไปปลูก ต่างให้ข้อมูลที่ตรงกันว่าสับปะรดพันธุ์นี้มีคุณภาพดีและเด่นกว่าพันธุ์เดิม ทั้งนี้ ในปี 2549 ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี ได้นำสับปะรดพันธุ์เพชรบุรีไปทดสอบคุณภาพในงานมหกรรมพืชสวนโลก จ.เชียงใหม่ โดยให้ผู้มาเที่ยวงานได้ชิมรสชาติ พบว่า ผู้ชิมกว่า 90% พึงพอใจในรสชาติมากกว่าพันธุ์เดิม จากคุณสมบัติและผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี จึงมั่นใจว่า สับปะรดพันธุ์เพชรบุรีจะเป็นหนึ่งในพันธุ์สับปะรดรับประทานผลสดที่สามารถใช้เป็นทางเลือกให้เกษตรกรและผู้สนใจใช้ผลิตเพื่อการค้าต่อไปได้เป็นอย่างดี

สำหรับเกษตรกรผู้สนใจข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติม หรือต้องการหน่อพันธุ์สับปะรดรับประทานผลสด “พันธุ์เพชรบุรี” เพื่อปลูกเป็นอาชีพ สามารถติดต่อได้ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี ต.สามพระยา อ.ชะอำ จ.เพชรบุรี หรือโทรศัพท์ได้ที่ 0 3259 4067-8 ในวัน เวลา ราชการ (ขอบคุณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี/ข้อมูล)





เว็บไซต์เครือข่ายผลไม้

ผลิใบจากโต๊ะบอกลงบับนี้มีข่าวดีมาแจ้งให้
ผู้ประกอบการธุรกิจสินค้าเกษตรและเกษตรกรได้ทราบว่า
ขณะนี้กรมวิชาการเกษตร โดยศูนย์สารสนเทศ ได้จัดทำ
เว็บไซต์เครือข่ายผลไม้ไทยพร้อมเปิดให้บริการเป็นที่
เรียบร้อยแล้ว ภายใต้ชื่อ "TheThaifruit.com"

เว็บไซต์นี้จัดทำขึ้นเพื่อเปิดโอกาสให้
ผู้ประกอบการธุรกิจสินค้าเกษตรและเกษตรกรได้ใช้เป็น
สื่อกลางในการแลกเปลี่ยนข้อมูล ความรู้ ประสบการณ์
ทั้งด้านการผลิต แปรรูป และการตลาดระหว่างกัน
รวมทั้งยังเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดผลไม้ให้แก่
เกษตรกรที่ได้รับการรับรองแหล่งผลิตตามระบบ GAP ด้วย

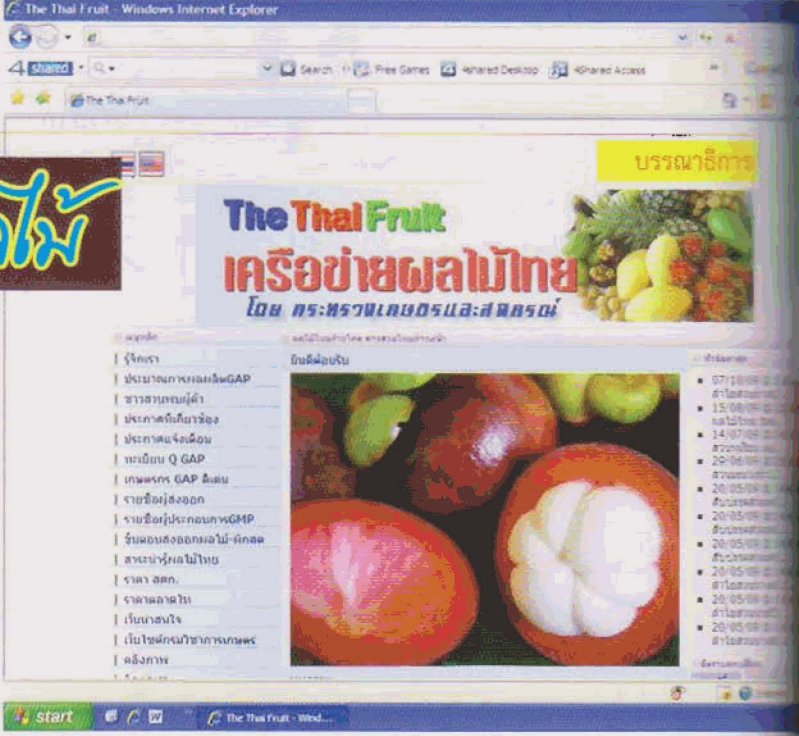
เว็บไซต์นี้ประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับการประมาณการผลผลิตไม้ผลเศรษฐกิจจากแปลงที่ผ่านการรับรองแหล่งผลิต GAP
จากสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรทั้ง 8 เขต ของกรมวิชาการเกษตร รายชื่อและหมายเลขทะเบียนเกษตรกรที่ได้รับ Q GAP วันที่ได้รับ
ทะเบียน Q GAP และวันหมดอายุ พืชที่ปลูก พื้นที่เก็บเกี่ยว ประมาณการผลผลิต ระยะเก็บเกี่ยวผลผลิต ที่อยู่เบอร์โทรศัพท์ของเกษตรกร
เพื่อให้ผู้ประกอบการส่งออกและเกษตรกรสามารถติดต่อสอบถามกันได้โดยตรง เพื่อความสะดวก รวดเร็ว และช่วยลดปัญหาด้านราคา
ซึ่งต้องซื้อขายผ่านพ่อค้าคนกลาง

นอกจากนั้น ยังมีข้อมูลประวัติและวิธีการบริหารจัดการแหล่งผลิตของเกษตรกรที่ได้รับการคัดเลือกให้ได้รับรางวัลเกษตรกร
GAP ดีเด่นระดับเขตและเกษตรกร GAP ดีเด่นแห่งชาติ ข้อมูลทางด้านวิชาการเกี่ยวกับพันธุ์ วิธีการปลูก การดูแลรักษา การใช้สาร
ป้องกันกำจัดศัตรูพืชอย่างถูกต้องและเหมาะสม การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติกรหลังการเก็บเกี่ยวตามหลัก GAP สำหรับไม้ผล
ชนิดต่างๆ เช่น ลำไย มังคุด ทูเรียน มะม่วง ลิ้นจี่ เงาะ มะพร้าว และสับปะรด เป็นต้น

พร้อมกันนี้ ภายในเว็บไซต์ดังกล่าวยังมีข้อมูลราคาซื้อขายสินค้าเกษตรรายวัน ณ ตลาดกลาง
และตลาดที่สำคัญของจังหวัดต่างๆ ของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และ
ราคาขายส่งสินค้าของผู้ประกอบการ ณ ตลาดไท ข้อมูลเกี่ยวกับประกาศ
และกฎระเบียบการส่งออกสินค้าเกษตรไปยังประเทศคู่ค้าต่างๆ ซึ่งเป็น
เงื่อนไขสำคัญที่ผู้ประกอบการส่งออกและเกษตรกรต้องเรียนรู้และปฏิบัติ
ตาม

เว็บไซต์เครือข่ายผลไม้ไทย ที่กรมวิชาการเกษตร
ได้จัดทำขึ้นนี้ จะเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะสามารถช่วยเพิ่ม
ช่องทางการตลาดให้แก่เกษตรกรได้มากขึ้น และช่วยระบาย
ผลผลิตออกจากแหล่งปลูกได้รวดเร็วขึ้น ผู้สนใจสามารถเข้าไป
ค้นหาข้อมูลต่างๆ ได้ที่ www.TheThaifruit.com

พบกันใหม่ฉบับหน้า
บรรณาธิการ
E-mail: pannee.v@doa.in.th



ผลิใบ ข่าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร

- วัตถุประสงค์ ❖ เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของ
หน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- ❖ เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับ
นักวิจัยและนักวิจัยกับผู้สนใจการแลกเปลี่ยนความรู้
ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- ❖ เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็น
พื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา : สมชาย ชาอุดมรงค์กุล
โสภิตา เท-มาคม

บรรณาธิการ : พรรณนีย์ วิชชาภู
กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภู อุดมพร สุพศุทธิ์ สุเทพ กรุณสมณี
พนารัตน์ เสรีทวีกุล ประภาส ทรงหงษา
ช่างภาพ : วิสุทธิ์ ต่ายทรัพย์ กัญญาณัฐ ไร่แดง ชูชาติ อุทราสกุล
บันทึกข้อมูล : ธวัชชัย สุวรรณพงศ์ อารณีย์ ต่ายทรัพย์
จัดส่ง : พรทิพย์ นามคำ
สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ : 0-2561-2825, 0-2940-6864 โทรสาร : 0-2579-4406
พิมพ์ที่ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์ โทรศัพท์ : 0-2282-6033-4
www.aroonprinting.com