

แนวโน้มสถานการณ์ตลาดสินค้าข้าวในอิตาลี



สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน

มกราคม 2566

+39 02 89011467



@ E-mail: [ttomilan@ thaitradeitaly.com](mailto:ttomilan@thaitradeitaly.com)

f FB Page: [@ThaiTradeCenterMilan](https://www.facebook.com/ThaiTradeCenterMilan)

Instagram: [@ThaiTradeMilan](https://www.instagram.com/ThaiTradeMilan)

สารบัญ

	หน้า
1. สถานการณ์ทั่วไป	3
2. ข้อมูลตลาดข้าวในอิตาลี	4
2.1 พื้นที่ปลูกข้าว	4
2.2 การผลิต การแปรรูป และสต็อกของอุตสาหกรรมข้าวอิตาลี	6
2.3 สายพันธุ์ข้าวและชนิดที่นิยมปลูก	9
3. การบริโภคข้าวในอิตาลี	11
3.1 การบริโภคในอิตาลี	11
3.2 แนวโน้มประเภทข้าวที่นิยมบริโภค	12
3.3 พฤติกรรมการซื้อและบริโภคข้าว	13
3.4 การทำอาหารจากข้าว	13
4. ช่องทางการจำหน่ายข้าวในอิตาลี	14
4.1 ช่องทางการจำหน่าย	14
4.2 ชนิดของข้าวและราคา	15
4.3 ผลผลิตขั้นต้นสำเร็จรูปหรือผลผลิตขั้นแปรรูปจากข้าว	19
5. การค้าระหว่างประเทศ	21
5.1 การคาดการณ์สถานการณ์ตลาดข้าว	21
5.2 การนำเข้าข้าวของอิตาลี	24
5.3 การส่งออกข้าวของอิตาลี	25
5.4 การส่งออกข้าวไทยมายังอิตาลี	26
5.5 อิตาลีนำเข้าสินค้าข้าวจากไทย	27
6. โอกาสและอุปสรรคในการขยายตลาดข้าวไทย	28
6.1 โอกาส	28
6.2 อุปสรรค	28
7. แนวโน้มสินค้า	29
8. หน่วยงานและสมาคมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสินค้าข้าวของอิตาลี	30
9. งานแสดงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารและข้าวของอิตาลี	31
10. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็นของ สคต.มิลาน	32
11. แหล่งที่มาของข้อมูล	32



รายงานแนวโน้มตลาดสินค้าข้าวในอิตาลี

1. สถานการณ์ทั่วไป

ในอิตาลี การปลูกข้าวมีกฎระเบียบที่เข้มงวดกว่าในประเทศอื่นๆ เนื่องจากเป็นผู้ผลิตรายใหญ่และสำคัญที่สุดในยุโรป ผู้ประกอบการจำเป็นต้องเร่งพัฒนาอุตสาหกรรมสู่แนวทางแห่งความยั่งยืน เพื่อเป็นตรารับรองคุณภาพ รักษาความสมดุลของระบบนิเวศน์ สร้างความมั่นใจด้านความปลอดภัยของอาหาร และความน่าเชื่อถือแก่ผู้บริโภค ตัวอย่างเช่น มีการจำกัดและอนุญาตการใช้สารเคมีเพียงไม่กี่ชนิด ผู้ผลิตในอิตาลีมีวิธีการทางเทคนิคดั้งเดิมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมสำหรับการควบคุมวัชพืชและเชื้อรา ในแง่หนึ่งดูเหมือนเป็นสิ่งกีดขวางความเติบโตของตลาด แต่อีกแง่หนึ่งก็เป็นเครื่องรับประกันคุณภาพ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวและมีคุณสมบัติพิเศษของข้าว Made in Italy เช่น คาร์นาโรลี (Carnaroli) อาร์โบริโอ (Arborio) และโรมา (Roma) ที่อิตาลีเป็นผู้ผลิตเพียงรายเดียวในโลก ซึ่งมีความพิเศษสำหรับการเตรียมเมนูข้าวริซอตโต (Risotto)

ปี 2563 การบริโภคข้าวมีเพิ่มขึ้นในช่วงล็อกดาวน์โรคระบาดไวรัสโควิด-19 ยอดขายมีปริมาณ 74.000 ตัน เพิ่มขึ้น 16% เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า สาเหตุของการเติบโตนี้มีหลายประการ ได้แก่



- ความต้องการที่เพิ่มขึ้นของการบริโภค เนื่องจากเมนูข้าวริซอตโตเข้ามาแทนที่อาหารปรุงเสร็จหลายอย่าง เพราะข้าวหาซื้อได้ง่าย ทุกช่องทางการค้า และราคาไม่สูง เมื่อเทียบกับอาหารบางอย่างที่ขาดแคลน

- ข้าวเป็นตัวเลือกสำหรับการเก็บกักตุนในช่วงโรคระบาด เพราะเก็บรักษาง่ายและมีอายุยาวนานเป็นปี
- การนำเข้าข้าวจากเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ลดลง เนื่องจากการขนส่งทางไกลประสบกับปัญหาการลดของสายเรือ
- ผู้บริโภคปรุงอาหารจากข้าวมากขึ้น แทนการไปทานตามร้านอาหาร ซึ่งถูกสั่งปิดกิจการชั่วคราว

ปี 2564 มีการผ่อนผันมาตรการกักตัวของโรคระบาดไวรัสโควิด-19 เศรษฐกิจเริ่มฟื้นตัวขึ้น และค่อยๆ กลับมาอยู่ที่ระดับก่อนปีที่มีการล็อกดาวน์ สถานการณ์ตลาดข้าวเป็นปกติดี

ส่วนสถานการณ์ในปี 2565 โดยเฉพาะในช่วงไตรมาสที่ 2 (หว่าน) และ 3 (เก็บเกี่ยว) การผลิตข้าวอิตาลีต้องเผชิญกับมรสุมหลายลูก ทำให้อุตสาหกรรมข้าวอิตาลีประสบกับความยากลำบากและอุปสรรคดังต่อไปนี้

1) การเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องและรวดเร็วของราคาวัตถุดิบต่างๆ (เพิ่มขึ้น 170%) เช่น ปุ๋ย (เพิ่มขึ้น 129%) ซึ่งส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตและราคาของผลิตภัณฑ์แปรรูป โดยแต่ละเดือนราคาเพิ่มขึ้นระหว่าง 50% - 70% และสูงถึง 140% เมื่อเทียบกับปี 2564

2) ความเสียหายอย่างหนักจากวิกฤตภัยแล้งที่รุนแรงและยาวนาน ทำให้สูญเสียทรัพยากรน้ำ 90% ผลผลิตข้าวลดลงอย่างน้อย 30% คลื่นความร้อนที่ผิดปกติและปริมาณน้ำฝนที่ลดลงอย่างมากทำให้น้ำในดินในพื้นที่ที่มีความหนาแน่นในการปลูกข้าวทางตอนเหนือของประเทศแห้งแล้งหนัก ผลผลิตข้าวหลายสายพันธุ์มีปริมาณเก็บเกี่ยวลดลงและถึงกับขาดแคลน ด้วยเหตุนี้การส่งออกข้าวของอิตาลีจึงได้รับผลกระทบมากจากสภาพภูมิอากาศ เนื่องจากระบบชลประทานที่ยังไม่ทั่วถึงและมีค่าใช้จ่ายสูง และการปลูกข้าวยังคงพึ่งพาแหล่งน้ำจากธรรมชาติ (แม่น้ำ) เป็นสำคัญ

3) ต้นทุนด้านพลังงานที่พุ่งสูงผิดปกติ อันเนื่องมาจากสงครามรัสเซียและยูเครนที่เริ่มขึ้นในเดือนกุมภาพันธ์ ตั้งแต่เดือนตุลาคม 2564 ถึงตุลาคม 2565 (ค่าไฟฟ้าเพิ่มขึ้น 400% แก๊สมีเทนเพิ่มขึ้น 500% น้ำมันเพิ่มขึ้น +124%) ส่งผลกระทบต่อต้นทุนโลจิสติกส์โดยเฉพาะการค้ำระหว่างประเทศและบรรจุภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นสี่เท่าในปีที่แล้ว และสร้างความวิตกกังวลต่อเกษตรกร และความไม่แน่นอนสูงต่อปริมาณการผลิตในอนาคต

4) ผู้ผลิตประสบกับปัญหาความผันผวนของผลผลิตที่ลดลงและมีจำกัด ทำให้ราคาอย่างเป็นทางการมีการขยับตัวขึ้นลงอย่างเอาแน่ไม้วได้ ในเดือนตุลาคม 2565 ราคาข้าวปรับตัวสูงขึ้นเป็นประวัติการณ์ ได้แก่ ข้าวพันธุ์ Arborio (+113%) ข้าวพันธุ์ Camaroli (+118%) และ ข้าวพันธุ์ Rome (+94%) ส่วนข้าวเมล็ดยาวในกลุ่มอินดิกา (indica) ซึ่งเป็นกลุ่มข้าวจากการนำเข้า ราคาปรับเพิ่มขึ้นเช่นกัน (+76%) สาเหตุเนื่องมาจากปริมาณผลผลิตที่ลดลง โดยเฉพาะการขาดแคลนอย่างต่อเนื่องของข้าวพันธุ์ที่ใช้ทำริซอตโต้ (Risotto) ซึ่งเป็นเมนูอาหารข้าวที่นิยมมากที่สุดของอิตาลี จนไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้ เห็นได้จากการที่ชาวนาส่งข้าวเปลือกสู่โรงสีเพื่อแปรรูปเป็นข้าวสารสู่ผู้บริโภคลดลงมากกว่า 30% (หรือประมาณ 83.000 ตัน) เมื่อเทียบกับเดือนตุลาคม 2564

5) ส่วนในปลายปี 2565 (เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม) ราคาข้าวโลกโดยรวมหดตัวเนื่องจากการเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ในเอเชียทยอยเข้าสู่ตลาดประมาณกลางเดือนธันวาคม และเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวในอิตาลี ผู้นำเข้าอิตาลีจึงลดความต้องการนำเข้าลง และมีการนำเข้าในปริมาณสูงก่อนหน้านี้แล้ว

2. ข้อมูลตลาดข้าวในอิตาลี

2.1 พื้นที่ปลูกข้าว

อิตาลีเป็นผู้ผลิตข้าวรายแรกและรายใหญ่ที่สุดในสหภาพยุโรป ในปี 2563 ผลผลิตคิดเป็นปริมาณ 1,60 ล้านตัน (อยู่อันดับที่ 31 ของโลก) และคิดเป็น 0.38% ของผลผลิตโลก (ที่มีปริมาณ 756.7 ล้านตัน) โดยปลูกข้าวมากกว่า 50% ของผลผลิตในยุโรป ด้วยพื้นที่เพาะปลูก ประมาณ 250,000 เฮกตาร์ มีบริษัทผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง 4,200 ราย สามารถเก็บเกี่ยวข้าวเปลือก (ข้าวดิบ) ประมาณ 1,60 ล้านตัน 68% ของการผลิต หรือ 2 ใน 3 ส่งออกไปยังประเทศคู่ค้าหลักในสหภาพยุโรป และ 1 ใน 3 เพื่อบริโภคในประเทศ

ในปี 2565 อิตาลีมีพื้นที่ปลูกข้าวประมาณ 227,300 เฮกตาร์ โดยพื้นที่อย่างน้อย 27,000 เฮกตาร์ ต้องประสบกับปัญหาภัยแล้ง ทำให้การผลิตข้าวลดลง 30% เมื่อเทียบกับปี 2564 โดยสมาคมอุตสาหกรรมสีข้าวแห่งชาติอิตาลี (AIRI) ได้ส่งสัญญาณเตือนเกี่ยวกับอุปทานข้าวอิตาลีในอนาคต โดยมีการคาดการณ์ว่าปี 2565-2566 พื้นที่ปลูกข้าวอาจจะลดลงกว่า 35,000 เฮกตาร์ และคาดการณ์ว่ามีพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมดอาจเหลือเพียง 192,000 เฮกตาร์ หากเกิดวิกฤตภัยแล้งซ้ำอีก จึงมีความพยายามใช้วิธี SRI (System of Rice Intensification) ที่เป็นนวัตกรรมใหม่ เกี่ยวข้องกับการทำดินให้ชุ่มชื้นแทนการปลูกแบบแช่น้ำ สามารถประหยัดน้ำได้มากถึง 50% ใช้เมล็ดพันธุ์น้อยลง และผลผลิตเพิ่มขึ้นประมาณ 30%

ระหว่างปี 2555 ถึง 2565 การบริโภคในอิตาลีเพิ่มขึ้น +34% และในสหภาพยุโรปเพิ่มขึ้น +20% สมาคมโรงสีข้าวแห่งชาติอิตาลี (AIRI) ได้พยายามผลักดันให้การเพาะปลูกข้าวกลับมาในพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 250,000 เฮกตาร์

อิตาลีมีการปลูกข้าวมากกว่า 200 สายพันธุ์ ผู้ผลิตข้าวกว่า 85% รวมตัวกันอยู่ทางภาคเหนือของอิตาลี โดยเฉพาะในพื้นที่ระหว่างแคว้นปีเอมอนเตและแคว้นลอมบาร์เดีย ที่ได้รับการขนานนามว่าเป็น “Rice valley” ซึ่งประมาณสามในสี่ของผู้ผลิตข้าวชาวอิตาลีตั้งอยู่ในบริเวณดังกล่าว

พื้นที่ปลูกที่สำคัญตามแคว้นต่างๆในอิตาลี มีรายละเอียดดังนี้



แคว้นปีเอมอนเต (Piemonte)

เป็นภูมิภาคที่ผลิตข้าวได้มากที่สุดในอิตาลี มากกว่า 50% ของพื้นที่ปลูกข้าวทั้งหมด มีการปลูกหนาแน่นที่สุดในจังหวัด Vercelli พื้นที่ประมาณ 70,000 เฮกตาร์ และในจังหวัด Novara พื้นที่ประมาณ 30,000 เฮกตาร์ ในจังหวัด Alessandria พื้นที่ประมาณ 8,000 เฮกตาร์ และในจังหวัด Biella, Cuneo และ Torino รวมกันประมาณ 4,000 เฮกตาร์

ในแคว้นนี้ มีข้าว * DOP (Denominazione d'Origine Protetta) ของอิตาลี เพียงชนิดเดียวคือ Riso di Baraggia Biellese และ Vercellese นอกจากนี้ ยังเป็นพื้นที่ปลูกข้าวพันธุ์สำคัญอื่นๆอีกที่มีคุณภาพดีที่สุดในอิตาลีและนิยมปลูกมากที่สุด ได้แก่ ข้าวพันธุ์ Arborio, Carnaroli, Baldo, S. Andrea, Balilla (เม็ดกลม), Gladio (long B) รวมทั้งพันธุ์ Roma และ Baldo เหล่านี้เป็นข้าวสำหรับเมนูข้าวริซอตโต้ที่มีชื่อเสียงที่สุดของอิตาลี

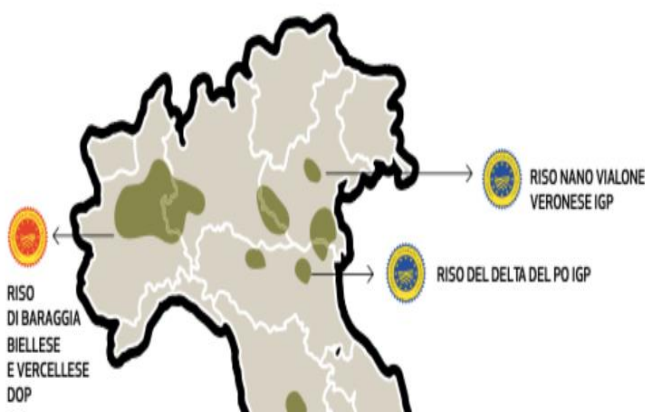
แคว้นลอมบาร์เดีย (Lombardia)

ลอมบาร์เดียเป็นภูมิภาคที่ผลิตข้าวมากเป็นอันดับสองในอิตาลี ปลูกหนาแน่นในจังหวัด Pavia ประมาณ 84,000 เฮกตาร์ ในจังหวัดมิลานประมาณ 14,000 เฮกตาร์ ในจังหวัด Lodi ประมาณ 2,000 เฮกตาร์ และอีกกว่า 1,200 เฮกตาร์ ในจังหวัด Mantova จังหวัด Pavia เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกข้าวใหญ่ที่สุดในอิตาลี โดยสองอำเภอเมืองที่ปลูกข้าวมากได้แก่ Lomellina และ Pavese

สองแคว้นดังกล่าว (Piemonte + Lombardia) มีพื้นที่ปลูกข้าวคิดเป็น 93% ของข้าวอิตาลี

แคว้นเอมิเลีย โรมัญญา (Emilia Romagna)

ในอดีต การปลูกข้าวในแคว้นเอมิเลีย โรมัญญาขยายพื้นที่กว้างขวางในหลายจังหวัดตั้งแต่ตะวันออกรจรตะวันตก แต่ในปัจจุบัน จำกัดลงอยู่ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำโป (Po delta) ซึ่งมีน้ำอุดมสมบูรณ์และเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการปลูกข้าว



จังหวัดที่ปลูกมากที่สุดคือเมือง Ferrara บนพื้นที่เกือบ 8,000 เฮกตาร์ ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำโปมีข้าว

*IGP (Indicazione Geografica Protetta)

ซึ่งใช้ร่วมกับพื้นที่ปลูกข้าวของจังหวัด Rovigo พันธุ์ที่ปลูกมากที่สุดคือพันธุ์ทำริซอตโต้ ได้แก่ Carnaroli, Baldo, Arborio และพันธุ์ Volano ซึ่งได้ชื่อมาจากแม่น้ำแขนงหนึ่งของแม่น้ำ Po ที่ไหลออกไปยังทะเลเอเดรียติก¹



¹การกำหนดเครื่องหมายซึ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เป็นไปตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรป Regulation EU No.1151/2012 ลงวันที่ 12 พฤศจิกายน 2555

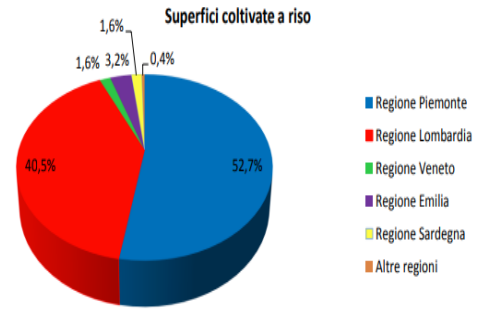
*การคุ้มครองการตั้งชื่อจากแหล่งกำเนิด PDO (Protected Designation of Origin) หรือ DOP (Denominazione d'Origine Protetta)

*การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ PGI (Protected Geographical Indication Certificate) หรือ IGP (Indicazione Geografica Protetta)

แคว้นเวเนโต (Veneto)

การปลูกข้าวในเวเนโตนั้นเก่าแก่มาก จังหวัด Verona มีชื่อเสียงในด้านต้นกำเนิดของพันธุ์ IGP Nano Vialone Veronese บนพื้นที่ประมาณ 2,500 เฮกตาร์ เวโรนามีชื่อเสียงในการจัดงาน Isola della Scala Rice Fair ซึ่งเป็นงานข้าวระดับชาติที่สำคัญที่สุดในอิตาลี

พื้นที่ปลูกข้าวในแคว้น Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna และ Veneto ครอบคลุม 98% ของพื้นที่ทั้งหมดของประเทศ



แคว้นซาร์ดิเนีย (Sardegna) คาลาเบรีย (Calabria) ทอสคานา (Toscana) ฟรีอูลี (Friuli) เทรนติโน (Trentino) และ ซิซิลี (Sicilia)

การปลูกข้าวในภูมิภาคเหล่านี้ไม่ค่อยมีใครรู้จัก ปริมาณไม่สูง แต่มีคุณภาพและคุณลักษณะเฉพาะ

- ในแคว้นซาร์ดิเนีย ส่วนใหญ่ปลูกข้าวในจังหวัด Oristano ในที่ราบ Sibari ทางฝั่ง Ionia ของจังหวัด Cosenza
- ในแคว้นคาลาเบรีย มีการปลูกข้าวพันธุ์ Carnaroli
- ในแคว้นทอสคานา ปัจจุบันพื้นที่ปลูกเหลือเพียงไม่กี่ร้อยเฮกตาร์ กระจุกตัวอยู่ในเมือง Grosseto เป็นหลัก
- ในแคว้นฟรีอูลี มีการปลูกพันธุ์ Vialone Nano ในจังหวัด Udine
- ในแคว้นเตรนติโน ปลูกข้าวพันธุ์ S. Andrea ซึ่งเป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับสภาพอากาศที่ผันผวนสูง

DOP และ IGP ของข้าวพันธุ์อิตาลี



ความเป็นเลิศของข้าวอิตาลีได้รับการรับประกันด้วยตราสัญลักษณ์ DOP (Denominazione d'Origine Protetta) เป็นการรับรองแหล่งกำเนิดของภูมิภาคดั้งเดิมของผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหารที่มีเอกลักษณ์ คุณค่าและคุณสมบัติเฉพาะ ได้แก่ ข้าวจาก Baraggia Biellese และ Vercellese คือข้าวพันธุ์ Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto, Gladio เมือง Baraggia เป็นพื้นที่ทางตอนเหนือของจังหวัด Vercelli ซึ่งมีอุณหภูมิที่

รุนแรง ทำให้ข้าวมีวงจรการปลูกที่ยาวนานขึ้น ผลผลิตต่ำ มีขนาดเล็กกว่าที่ปลูกในส่วนอื่นของอิตาลี เป็นข้าวต้านทานการหุงต้มดีเยี่ยม และมีความเหนียว

ส่วนข้าว IGP (Indicazione Geografica Protetta) ได้แก่ ข้าวพันธุ์ Nano Vialone Veronese (ต้องปลูกบนผืนดินของที่ราบเวโรนาเท่านั้น) และข้าวจาก Po Delta (ต้องปลูกบนที่ราบลุ่มแม่น้ำโปเท่านั้น) ได้แก่ ข้าวพันธุ์ Arborio, Baldo, Carnaroli, Volano

วิธีการเพาะปลูกและการประมวลผล รวมถึงบริบททางภูมิศาสตร์ที่เป็นต้นกำเนิด ทำให้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับตราสัญลักษณ์ เพื่อปกป้องคุณสมบัติเฉพาะและบ่งบอกภูมิภาคที่ถูกต้อง ซึ่งควบคุมและตรวจสอบข้อกำหนดโดยกรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi) เป็นการให้การรับประกันแหล่งต้นกำเนิดสินค้า เพื่อเพิ่มความเข้าใจแก่ผู้บริโภค

2.2 การผลิต การแปรรูป และสต็อกของอุตสาหกรรมข้าวอิตาลี

อุตสาหกรรมสีข้าวอิตาลีมีการรวมตัวกันกว่า 100 บริษัท และมีการจ้างงาน 1,350 คน สร้างรายได้ 1.3 พันล้านยูโร สีข้าวได้ประมาณ 1,100,000 ตันต่อปี บริษัทที่ใหญ่ที่สุด 7 แห่ง ที่มีมูลค่าการค้ามากกว่า 50 ล้านยูโรต่อปี โดยรวมกันมีสัดส่วนมูลค่าการค้า 66% ของภาคส่วนนี้ รองลงมา บริษัทขนาดกลาง ประกอบด้วยบริษัท 35 แห่ง ที่มีมูลค่าการค้าต่ำกว่า 10 ล้านยูโรต่อปี คิดเป็น 12% ของอุตสาหกรรมข้าว ที่เหลือเป็นบริษัทขนาดเล็ก ที่มีการดำเนินธุรกิจแบบครอบครัว และยังใช้วิธีการเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวแบบดั้งเดิม

บริษัทขนาดใหญ่และกลางมีการแข่งขันสูง และให้ความสำคัญกับตลาดทั้งในประเทศและโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศมากขึ้น ใส่ใจในการลงทุนค้นคว้าเทคโนโลยีที่เป็นนวัตกรรมใหม่ๆ (เช่น การบรรจุข้าวแบบสูญญากาศ การออกแบบผลิตภัณฑ์ การคัดแยก การบำบัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ เป็นต้น)

ข้าวเปลือกส่วนใหญ่ที่นำมาแปรรูปมาจากการเพาะปลูกในอิตาลี (86% ของปริมาณผลิตในปี 2562) และโรงสีข้าวอิตาลียังแปรรูปข้าวเปลือกหรือผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปที่นำเข้าอีกด้วย ได้แก่ ข้าวประเภท Indica ทั้งหมด

ตาราง 1 พื้นที่ปลูกข้าวพันธุ์ต่างๆ ในปี 2564-2565

*ประมาณการ

หน่วย: เฮกตาร์

พันธุ์/ชนิดข้าว	พื้นที่ปลูกปี 2564	*พื้นที่ปลูกปี 2565	ส่วนต่าง (%)
tondo	58.404	65.000	6.596
di cui:			
generico	28.992	28.000	-992
selenio	17.825	24.000	6.175
centauro	11.587	13.000	1.413
loto ariete e similari	29.434	36.000	6.566
baldo e similari	14.356	13.500	-856
s.andrea e similari	3.807	4.000	193
roma e similari	14.106	13.000	-1.106
vialone nano	3.116	4.500	1.384
carnaroli	19.512	21.000	1.488
arborio	24.079	22.000	-2.079
totale riso per risotti	64.620	64.500	-120
varie medio e lungo A	10.969	12.000	1.031
lungo B	49.255	59.000	9.745
totale	227.038	250.000	22.962

ที่มา: สมาคมโรงสีข้าวแห่งชาติอิตาลี (Associazione Industrie Risiere Italiane)

พื้นที่ปลูกข้าวในปี 2565 คาดว่าจะมีทั้งสิ้น 250,000 เฮกตาร์ ส่วนในปี 2564 มีทั้งสิ้น 227,038 เฮกตาร์ เพิ่มขึ้น 22,962 เฮกตาร์ แม้ว่าช่วงกลางปีนาข้าวจะได้รับความเสียหายจากวิกฤตภัยแล้งก็ตาม ในที่สุด พื้นที่เพาะปลูกไม่ลดลง แต่ผลผลิตลดลงประมาณ -30% พื้นที่สำหรับปลูกข้าวพันธุ์ต่างๆที่ใช้ทำเมนูข้าววิเศษได้มี 64,500 เฮกตาร์ ลดลง 120 เฮกตาร์ พันธุ์ข้าวหลักที่ใช้ทำวิเศษได้ที่ลดลง ได้แก่ พันธุ์ Arborio (ลดลง 2,079 เฮกตาร์) และพันธุ์ Roma (ลดลง 1,106 เฮกตาร์) ส่วนพันธุ์ S.Andrea, Vialone Nano และ พันธุ์ Carnaroli มีการปลูกเพิ่มขึ้น เมื่อเทียบกับปี 2564

พื้นที่ปลูกข้าวทุกกลุ่มเพิ่มขึ้น ข้าวชนิดเม็ดกลม มีพื้นที่ปลูก 6,496 เฮกตาร์ เพิ่มขึ้น 96 เฮกตาร์ ข้าวชนิดเม็ดกลางและยาว A มีพื้นที่ปลูก 12,000 เฮกตาร์ เพิ่มขึ้น 1,031 เฮกตาร์ ส่วนข้าวชนิดเม็ดยาว B มีพื้นที่ปลูก 59,000 เฮกตาร์ เพิ่มขึ้น 9,745 เฮกตาร์

ตาราง 2 การแปรรูปข้าวกลุ่มต่างๆ ในปี 2565 (ข้อมูล ณ 13 ธันวาคม 2565) เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564

	Trasferimenti 21/22	Trasferimenti 20/21	Differenza	Variazione	%
Tondo	96.039	182.737	-86.698	↓	-47%
Medio	14.744	17.281	-2.537	↓	-15%
Lungo A	177.144	259.281	-82.137	↓	-32%
Lungo B	102.354	145.386	-43.032	↓	-30%
Totale	390.281	604.685	-214.404	↓	-35%

ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

การแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร ในปี 2565 (ข้อมูล ณ 13 ธันวาคม 2565) มีการแปรรูปข้าว 390,281 ตัน ลดลง -35% หรือเท่ากับ 214,404 ตัน เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปี 2564 (ที่มีจำนวน 604,685 ตัน) มีดังนี้

- 1) ชนิดเม็ดกลม มีการขัดสีข้าว 96,039 ตัน ลดลง -47% เมื่อเทียบกับปี 2564 (ที่มีจำนวน 182,737 ตัน)
- 2) ชนิดกลาง มีการขัดสีข้าว 14,744 ตัน ลดลง -15% เมื่อเทียบกับปี 2564 (ที่มีจำนวน 17,281 ตัน)
- 3) ชนิดยาว A มีการขัดสีข้าว 177,144 ตัน ลดลง -32% เมื่อเทียบกับปี 2564 (ที่มีจำนวน 259,281 ตัน)
- 4) ชนิดยาว B มีการขัดสีข้าว 102,354 ตัน ลดลง -30% เมื่อเทียบกับปี 2564 (ที่มีจำนวน 145,386 ตัน)

ตาราง 3 ผลผลิต การแปรรูปข้าวพันธุ์ต่างๆ สัดส่วนการแปรรูป และสต็อก ในปี 2565 (ข้อมูล ณ 27 ธันวาคม 2565)

TRASFERIMENTI RISONE E RIMANENZE PRESSO I PRODUTTORI AL 27/12/2022				
Gruppi varietali	Disponibilità vendibile	Trasferito	% rispetto al disponibile	Rimanenze
Selenio	116.558	30.679	26,32%	85.879
Centauro	50.588	17.936	35,46%	32.652
Altri	202.135	60.843	30,10%	141.292
TOTALE TONDO	369.281	109.458	29,64%	259.823
Lido	10.790	3.864	35,81%	6.926
Padano-Argo	615	415	67,48%	200
Vialone Nano	14.893	7.733	51,92%	7.160
Varie Medio	13.713	5.817	42,42%	7.896
TOTALE MEDIO	40.011	17.829	44,56%	22.182
Loto-Ariete	159.786	52.300	32,73%	107.486
S. Andrea	10.012	4.646	46,40%	5.366
Roma	72.146	30.258	41,94%	41.888
Baldo	36.039	10.778	29,91%	25.261
Arborio-Volano	96.893	45.024	46,47%	51.869
Carnaroli	103.082	41.699	40,45%	61.383
Varie Lungo A	30.135	10.009	33,21%	20.126
TOTALE LUNGO A	508.093	194.714	38,32%	313.379
TOTALE LUNGO B	337.692	113.280	33,55%	224.412
TOTALE GENERALE	1.255.077	435.281	34,68%	819.796
Dati espressi in tonnellate di riso greggio				

ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

ในปี 2565 (ข้อมูล ณ 27 ธันวาคม 2565) มีผลผลิตข้าวทั้งสิ้น 1,255,077 ตัน มีการนำไปแปรรูปเป็นข้าวสาร 435,281 ตัน คิดเป็น 34.68% เหลือเก็บในสต็อกเท่ากับ 819,796 ตัน เมื่อเทียบกับช่วงเวลาเดียวกันของปี 2564 รายละเอียดมีดังนี้

- 1) ชนิดเม็ดกลม ผลผลิตข้าวเปลือก 369,281 ตัน มีการขัดสีข้าว 109,458 ตัน คิดเป็น 29.64 % เหลือเก็บในสต็อกเท่ากับ 259,823 ตัน
- 2) ชนิดกลาง ผลผลิตข้าวเปลือก 40,011 ตัน มีการขัดสีข้าว 17,829 ตัน คิดเป็น 44.56 % เหลือเก็บในสต็อกเท่ากับ 22,182 ตัน
- 3) ชนิดยาว A ผลผลิตข้าวเปลือก 508,093 ตัน มีการขัดสีข้าว 194,714 ตัน คิดเป็น 38.32% เหลือเก็บในสต็อกเท่ากับ 313,379 ตัน

4) ชนิดยาว B ผลผลิตข้าวเปลือก 337,692 ตัน มีการขัดสีข้าว 113,280 ตัน คิดเป็น 33.55 % เหลือเก็บในสต็อกเท่ากับ 224,412 ตัน

2.3 สายพันธุ์ข้าวและชนิดที่นิยมปลูก

สายพันธุ์ข้าว

ข้าวแบ่งออกเป็น 2 สายพันธุ์ใหญ่ๆ ได้แก่

- *Oryza glaberrima* ปลูกเฉพาะในเขตร้อนของแอฟริกาเท่านั้น
- *Oryza sativa* ปลูกทั่วไปทุกประเทศ ข้าวพันธุ์นี้ยังแยกออกได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ได้แก่

1) ข้าวอินดิกา (*Indica*) มีเมล็ดเรียวยาว ปลูกและบริโภคในเขตร้อนชื้น มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ระบุว่า มีถิ่นกำเนิดอยู่ในอัสสัม-มณฑล รอยต่อระหว่างจีนกับอินเดีย

2) ข้าวจาโปนิกา (*Japonica*) ปลูกอยู่ในญี่ปุ่น จีนตอนเหนือ ไต้หวัน และเกาหลี ลักษณะเด่นของข้าวชนิดนี้มีเมล็ดป้อม สั้น ค่อนข้างกลม เมื่อหุงต้มแล้วไม่มีกลิ่น เกาตัวกันคล้ายข้าวเหนียว ข้าวจาโปนิกาปลูกมากในยุโรป ส่วนใหญ่ปลูกในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนเป็นหลัก ได้แก่ อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน และโปรตุเกส

3) ข้าวจาวานิกา (*Javanica*) ปลูกในอินโดนีเซียและฟิลิปปินส์ เมล็ดป้อมใหญ่ ไม่ได้รับความนิยมเพราะให้ผลผลิตต่ำ

ชนิดข้าว

พื้นที่ปลูกข้าว 50% ของประเทศ ปลูกข้าวพันธุ์ชนิดเม็ดยาว A และชนิดเม็ดกลาง เพราะเป็นข้าวที่เหมาะสมสำหรับนำมาทำเมนูข้าวรีซอตโต ได้แก่ พันธุ์ Carnaroli, Arborio, Baldo และ Roma ซึ่งมีราคาสูงกว่าข้าวพันธุ์อื่นๆ พื้นที่ปลูกข้าว 30% ปลูกข้าวชนิดเม็ดกลม ในขณะที่ 20% ที่เหลือปลูกข้าวชนิดเม็ดยาว B ซึ่งรวมถึงพันธุ์อินดิกา (*Indica*) เพื่อส่งออก ที่มีพื้นที่ปลูกค่อนข้างเล็ก ซึ่งในยุโรปตอนนี้ส่วนใหญ่ปลูกในสเปนสำหรับเมนูประจำชาติสเปนที่เรียกว่าปาเอลล่า (Paella)

ข้าวที่ผู้บริโภคนิยมบริโภค คือ ข้าวที่ผ่านการขัดสีบางส่วน (Parboiled rice) คือข้าวกล้องแช่น้ำทิ้งไว้หนึ่งหรือสองวันแล้วึ่ง ช่วยให้การเคลื่อนย้ายของสารประกอบที่ละลายน้ำได้ เช่น วิตามิน จากชั้นนอกสุดย้ายเข้าไปยังด้านใน และด้วยวิธีนี้ ทำให้การสูญเสียสารทางโภชนาการระหว่างกระบวนการขัดสีลดลง ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าข้าวขาว

การจำแนกประเภทตามกฎหมายข้อที่ 131 ลงวันที่ 4 สิงหาคม 2560 ข้าวแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม ตามขนาด และรูปร่างแตกต่างกัน ได้แก่

1) ชนิดเม็ดกลม (Round) ข้าวที่มีเมล็ดเล็กและกลมเหมาะสำหรับซูป ซูชิ ของหวาน ยาวสูงสุด 5.2 มม. และมีอัตราส่วนความยาว/ความกว้างสูงสุด 2 มม. เช่น พันธุ์ Selenio, Centauro

2) ชนิดเม็ดกลาง (Medium) ข้าวเมล็ดปานกลาง มักใช้ทำซูป โดยเฉพาะพันธุ์ Vialone Nano ความยาวระหว่าง 5.2 - 6 มม. และมีอัตราส่วนความยาว/ความกว้างน้อยกว่า 3 มม. เช่น พันธุ์ Vialone Nano

3) ชนิดเม็ดยาว A (Long A) มีความยาวมากกว่า 6 มม. และมีอัตราส่วนความยาว/ความกว้าง 2 - 3 มม. เช่น พันธุ์ Loto, Baldo, Carnaroli, Arborio, Volano-Arborio, Ariete, Roma, S.Andrea

4) ชนิดเม็ดยาว B (Long B) เรียกอีกอย่างว่า Indica มีเมล็ดยาวและบาง ยาวมากกว่า 6 มม. และมีอัตราส่วนความยาว/ความกว้างมากกว่า 3 มม. เช่น พันธุ์ Gladio, Sirio เหมาะสำหรับสลัดและเครื่องเคียง อิตาลีปลูกเพื่อส่งออกไปยังยุโรปเหนือ โดยอิตาลีส่งออกข้าวสองในสามของการผลิต

Length/ Width	< 5,2 mm	between 5,2 and 6 mm	> 6 mm
< 3	ROUND 	MEDIUM 	LONG A 
> 3			LONG B (indica) 

พันธุ์ข้าวที่ปลูกในอิตาลี

อิตาลีมีข้าวหลากหลายชนิด ปัจจุบันมีการขึ้นทะเบียนกว่า 200 รายการ ส่วนพันธุ์ข้าวดั้งเดิม 7 พันธุ์ ที่นิยมปลูกมากที่สุดได้อิตาลี ได้แก่ พันธุ์ Arborio, Baldo, Carnaroli, Ribe, Roma, S. Andrea, Vialone nano



1) **อาร์บอริโอ (Arborio)** หนึ่งในข้าวที่แพร่หลายและขึ้นชื่อที่สุดในอิตาลี ข้าวเมล็ดใหญ่มากดูดซับน้ำได้ถึงห้าเท่าของน้ำหนักข้าว มีความหนืดปานกลาง เหมาะสำหรับทำเมนูข้าวริซอตโต้ ในระหว่างการปรุงอาหาร ความร้อนจะแทรกซึมเข้าสู่ส่วนนอกสุดก่อน ในขณะที่แกนกลางซึ่งมีแป้งอยู่มากจะยังคงความหนืดและกรุบ สำหรับการเตรียมเมนูอาหารที่เรียกว่า ทิมเบเล่ (Timbales) และ อรานซินิ (Arancini) ของว่างขึ้นชื่อของแคว้นซิซิลี ที่มีชื่อเสียงเป็นที่นิยมมากเช่นกัน

2) **บาลโด (Baldo)** ถือเป็นหนึ่งในสายพันธุ์ที่ดีที่สุด ออกสู่ตลาดในปี 2520 แต่จนถึงปัจจุบันข้าวชนิดนี้ยังไม่ใช่นักที่รู้จักกันดีที่สุดในอิตาลี ใช้สำหรับทำริซอตโต้ สลัดข้าว รสชาติดีด้วยการหุงแบบกรุบๆ

3) **คาร์นาร์ลิ (Carnaroli)** จัดเป็นข้าวที่ดีที่สุดในอิตาลี และนิยมมากที่สุด มีความคงทนต่อการหุงต้ม ความหนืดต่ำ คงความกรุบอยู่เสมอ เหมาะสำหรับทำอาหารชั้นสูงที่ยอดเยียม และเหมาะกับเมนูข้าวริซอตโต้มากที่สุด นอกจากนี้ ยังเหมาะกับการนำไปทำสลัดข้าว และทิมเบเล่ อีกด้วย

4) **ริเบ (Ribe)** ข้าวที่มีความเหนียวปานกลางเหมาะสำหรับต้มและทำซูปข้าว เมล็ดข้าวที่ละเอียดและกลม ส่วนใหญ่ปลูกในลุ่มแม่น้ำโป ในการปรุงอาหารจะสูญเสียแป้งทำให้เหนียวเล็กน้อย เช่นเดียวกับข้าวส่วนใหญ่ในกลุ่ม Ribe ใช้ประโยชน์หลากหลายในครัวและเหมาะสำหรับการเตรียมการต่างๆ เพราะไม่เคยสุกเกินไป เข้ากันได้ดีกับสลัดข้าวและเป็นเครื่องเคียง

5) **โรมา (Roma)** มีเมล็ดขนาดใหญ่ สีขาว และกลม มีแป้งเป็นเปอร์เซ็นต์สูง โดดเด่นด้วยเวลาในการหุงที่สั้นและความสามารถในการดูดซับเครื่องปรุงรสที่เยี่ยม ดังนั้นจึงเหมาะกับเมนูริซอตโต้ ทิมเบเล่ และซูป

6) **ซานแอนเดรีย (S. Andrea)** ข้าวมีความหนืดสูง เหมาะสำหรับทำซูป ริซอตโต้ และของหวาน แม้ว่าจะมีขนาดเล็กกว่าข้าวริซอตโต้มาตรฐานอื่นๆ แต่มีความสม่ำเสมอและทนทานต่อการหุงต้มที่ดีเยี่ยม

7) **เวียโลเน นาโน (Vialone nano)** ที่มีเมล็ดเล็กและกลม มีความหนืดต่ำและให้ผลผลิตในการปรุงอาหารที่ดี เหมาะสำหรับริซอตโต้มากกว่าซูป เป็นตัวชูโรงของ "risotto all'isolana" อันโด่งดัง และเมนูข้าว pilaf (ข้าวสุกปรุงรส ที่มีส่วนผสมของเนื้อวัวหรือเนื้อแกะ แครอท หัวหอม และลูกเกด)

ความหลากหลายของพันธุ์ข้าวอิตาลีที่กฎหมายของอิตาลีคุ้มครองมาโดยตลอด และไม่สามารถแทนที่ด้วยข้าวขาวอื่นๆที่คล้ายคลึงกันได้ ในปี 2560 มีการออกกฎหมายว่าด้วยสินค้าข้าวที่จำหน่ายในอิตาลีจะต้องกำหนดพันธุ์ให้ถูกต้องตามพันธุ์ข้าวดั้งเดิมของอิตาลี เช่น Carnaroli, Arborio, Roma/Baldo, Ribe, Vialone Nano และ Sant'Andrea หากข้าวเป็นของพันธุ์ใดพันธุ์หนึ่งชื่อของผลิตภัณฑ์จะต้องตรงกับชื่อพันธุ์ที่ใช้หรือพันธุ์ที่ขึ้นทะเบียนใกล้เคียงกัน และต้องผ่านการตรวจสอบรายละเอียดของผลิตภัณฑ์โดยกรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)



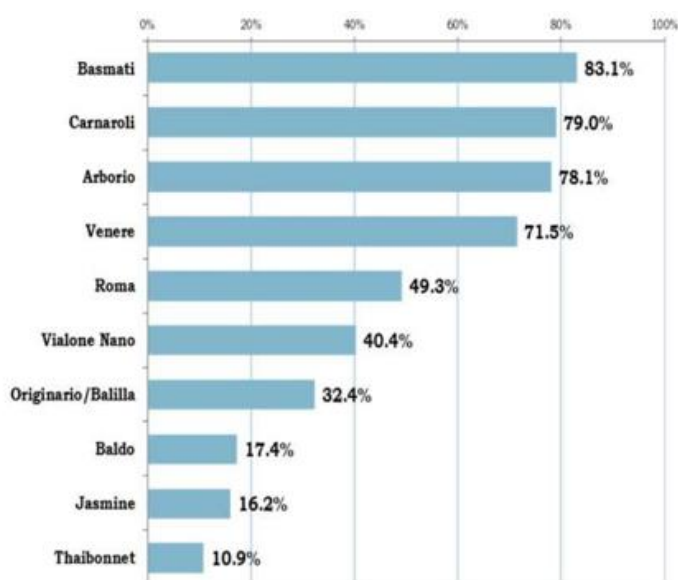
3. การบริโภคข้าวในอิตาลี

3.1 การบริโภคในประเทศ

เทรนด์ด้านสุขภาพทั้งหมดยังคงเป็นปัจจัยหลักต่อการบริโภคอย่างต่อเนื่อง เช่น ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ปราศจากส่วนผสมจากพืช เป็นต้น ข้าวกลายเป็นอาหารที่ตอบสนองได้ทั้งในแง่ของอาหารเพื่อสุขภาพและในแง่รสชาติความอร่อย

จากการสำรวจและวิจัยตลาดของ AstraRicerche เพื่อนำเสนอเป็นข้อมูลในงานแสดงสินค้าข้าว 54th Fiera del Riso di Isola della Scala (เดือนกันยายน ณ เมือง Verona) การบริโภคข้าวในอิตาลีมีเฉลี่ย 7.3 กิโลกรัมต่อคนต่อปี (แต่ก็ยังถือว่าน้อยหากเทียบกับการบริโภคเฉลี่ยของชาวยุโรป ซึ่งอยู่ที่ 10 กิโลกรัมต่อคนต่อปี) โดยผู้บริโภค 41.8% มีแนวโน้มจะบริโภคข้าวมากขึ้นในอนาคต (โดยเฉพาะในภาคกลางและภาคใต้ และในกลุ่มผู้ที่มีอายุน้อยลงระหว่าง 18-34 ปี)

โดยปกติผู้บริโภคในอิตาลีจะซื้อข้าวต่อครั้งในปริมาณที่น้อย ที่ขนาดบรรจุประมาณ 1 กิโลกรัม เนื่องจากมีการบริโภคไม่มากและไม่บ่อยนัก ส่วนการซื้อที่ 5-25 กิโลกรัม ส่วนใหญ่เป็นชาวเอเชียและแอฟริกาที่บริโภคข้าวเป็นหลัก และหาซื้อได้ตามร้านค้าสินค้าเอเชีย โดยผู้บริโภคอิตาลี 1 ใน 2 หรือ 53.3% ทำอาหารข้าวทานเองที่บ้านอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง ขณะที่ 14.1% ทานอาหารจากข้าวนอกบ้านตามร้านอาหาร และ 42.7% ไม่สนใจอาหารจากข้าวเลย



ข้าวที่เป็นที่รู้จักกันดีในหมู่ผู้หญิงและผู้ใหญ่ที่มีอายุ 35 ปีขึ้นไปมากที่สุด เนื่องจากเป็นกลุ่มที่ทำอาหาร และเป็นที่ยนิยทานมากที่สุดในกลุ่มคนอายุระหว่าง 55-65 ปี เพราะเข้าใจว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ส่วนผู้บริโภคในวัยหนุ่มสาวอายุระหว่าง 18-24 ปี ให้ความสนใจและรู้จักอาหารข้าวน้อยที่สุด เพราะเป็นวัยที่ไม่มีเวลาทำอาหาร หรือใส่ใจกับรายละเอียดอาหารเพื่อสุขภาพมากนัก จึงเป็นเรื่องที่ควรใส่ใจให้ความรู้ด้านข้าวกับคนรุ่นใหม่ ว่าเป็นอาหารแห่งอนาคตที่ยั่งยืน

เมื่อสอบถามเกี่ยวกับข้าว ปัจจุบัน ผู้บริโภคชาวอิตาลี นึกถึงและรู้จักข้าวบาสมามากที่สุด (83.1%) ตามด้วยข้าวพันธุ์ Carnaroli และ Arborio (79% และ 78.1%) ข้าวดำ Venere (71.5%) ส่วนข้าวหอมมะลิ และ Thaibonnet ยังอยู่ในวงจำกัด

(16.2% และ 10.9% ตามลำดับ) เป็นต้น

อาหารจากข้าวที่นิยทานมากที่สุดในอิตาลี ได้แก่ ริซอตโต้ (86.7%) สลัดข้าว (81.6%) ข้าวปรุงเพิ่มหรือทานผสมกับส่วนผสมอื่นๆ (เช่น ปลา เนื้อ ผัก ถั่ว ธัญพืช ฯลฯ 63.3%) ข้าวแบบอาหารจานเดียว (เช่น paella, tiella 61.0%) และซูปข้าว (48.3%) ข้าวแปรรูปเป็นอาหารว่าง (เช่น suppli หรือ arancini 47.5%) ใช้แทนขนมปังข้าวสาลี (44.8%) ใช้เป็นไส้หรือแบ่งทำอาหาร (41.2%) เครื่องดื่มข้าว (23.9%) อาหารทอดด้วยแป้งจากข้าว (22.4%) และเครื่องปรุงด้วยน้ำมันข้าวหรือน้ำส้มสายชูหมักจากข้าว (17.9%)

การเลือกซื้อปัจจัยพื้นฐานสามประการ เลือประเภทพันธุ์ข้าว (41.2%) ที่เหมาะกับเมนูอาหารที่ต้องการนำไปปรุง ผู้บริโภคส่วนหนึ่งเลือกข้าวที่เหมาะสมสำหรับการเตรียมการหลายอย่าง (38.8%) เลือจากความมั่นใจในคุณภาพของแหล่งกำเนิด (29.5%) และเวลาหุงต้ม (30.4%) เลือจากราคาที่จับต้องได้ (36.5%) เลือยี่ห้อที่รู้จักและใช้อยู่เสมอ (17.8%) เลือที่เป็นข้าวออร์แกนิก (15.8%) และเลือที่มีใบรับรองด้านสิ่งแวดล้อมหรือสังคม (19.6%)

3.2 แนวโน้มประเภทข้าวที่นิยมบริโภค

ในบรรดาธัญพืช ข้าวมีความสำคัญเป็นอันดับแรกในเมนูอาหารเมดิเตอร์เรเนียน ข้าวกลายเป็นอาหารที่เรียกว่า “อาหารฟังก์ชัน” เพราะมีลักษณะนอกเหนือไปจากคุณค่าทางโภชนาการหรือพลังงาน แต่ยังช่วยเสริมสร้างสุขภาพเพื่อป้องกันหรือต่อสู้กับโรคบางอย่าง จึงสามารถใช้แทนหรือสนับสนุนอาหารเสริมได้

นอกจากนี้ ข้าวยังปราศจากกลูเตน ผู้ที่เป็นโรค celiac และแพ้งลูเตน สามารถรับประทานโปรไฮเดรตที่จำเป็นทั้งหมดจากข้าว โดยไม่มีผลกระทบหรือผลข้างเคียงใดๆ

ข้าวยังเป็นอาหารสำหรับคนแพ้ง่ายและย่อยง่าย เนื่องจาก ข้าวไม่มีสารก่อภูมิแพ้ใดๆ และมีแบ่งย่อยได้ง่าย ข้าวจึงเป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กหย่านม เด็กเล็ก เช่นเดียวกับผู้สูงอายุ

ข้าวให้พลังงานสูง ข้าวเป็นพลังงานรูปแบบหนึ่งที่ร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้อย่างรวดเร็ว ด้วยเหตุนี้จึงใช้สำหรับเป็นอาหารส่งเสริมกิจกรรมทางกีฬา สำหรับการฟื้นฟูหลังการใช้กล้ามเนื้อ และการออกกำลังกาย

ในความเป็นจริงข้าวมีข้อได้เปรียบเหนือธัญพืชอื่น ๆ เนื่องจากองค์ประกอบของข้าว เม็ดแบ่งที่มีอยู่ในเมล็ดข้าวมีขนาดเล็กกว่าเมล็ดธัญพืชอื่นๆ ทำให้ถูกย่อยและดูดซึมได้เร็วขึ้น กลายเป็นแหล่งที่ให้พลังงานอย่างรวดเร็ว

80% ของเมล็ดข้าวประกอบด้วยเม็ดแบ่งที่เล็กกว่าข้าวสาลี 20 เท่า และเล็กกว่ามันฝรั่งถึง 70 เท่า

ความนิยมรับประทานพาสต้ายังคงเป็นอาหารหลักของชาวอิตาลี แต่ความชื่นชอบอาหารทำจากข้าวมีมากขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากผู้บริโภครู้จักคุณสมบัติทางโภชนาการที่มีต่อสุขภาพมากขึ้น และการรู้จักเมนูข้าวที่หลากหลายขึ้นจากสื่อออนไลน์ ที่มีส่วนสำคัญในการผลักดันตลาดข้าวให้เติบโตขึ้นอย่างมาก



ข้าวขาวยังคงครองสัดส่วนตลาดมากที่สุด สำหรับข้าวที่มีแนวโน้มดีขึ้นเรื่อยๆ ได้แก่ ข้าวกล้อง (รวมถึงข้าวแดง ข้าวดำ ข้าวม่วง) และข้าวที่ผ่านการขัดสีบางส่วน (parboiled rice) โดยปี 2561 มียอดขายเพิ่มขึ้น 7.2% แสดงว่าผู้บริโภคใส่ใจในสุขภาพและคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น โดยข้าวกล้องมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ มีโอเมก้า 6 และ 3 ธาตุเหล็ก

แคลเซียม และฟอสฟอรัสมากเป็นสองเท่า และยังมีวิตามินอีซึ่งไม่มีอยู่ในข้าวขาว มีปริมาณและอัตราส่วนระหว่างโพแทสเซียมและแมกนีเซียมที่สมดุล มีประโยชน์ในการรักษามวลกระดูกและการทำงานของกล้ามเนื้อ วิตามินบี 1 และบี 2 ซึ่งช่วยในการเผาผลาญอาหาร ช่วยให้การย่อยและการขับถ่ายดีขึ้น ทำให้ระบบประสาททำงานได้ดี

ข้าวกล้องสีถือเป็นอาหารที่มีประโยชน์เนื่องจากอุดมไปด้วยโพลีฟีนอล ข้าวสีนี้มีปริมาณแอนโทไซยานินสูง ข้าวสีแดงและสีม่วงที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระและต้านการอักเสบที่ได้รับการพิสูจน์แล้ว ข้าวสีดำอาจแสดงประโยชน์ที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมความเครียดออกซิเดชันและการต่อสู้กับอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ ยังอุดมด้วย วิตามินและเกลือแร่

ข้าวแดงและข้าวสีดำลดภาวะหลอดเลือดหัวใจขาดเลือด ป้องกันโรคอ้วนและป้องกันโรคเบาหวานได้ เนื่องจากมีสารแอนโทไซยานิน ช่วยลดการสูญเสียความทรงจำ (โรคอัลไซเมอร์)

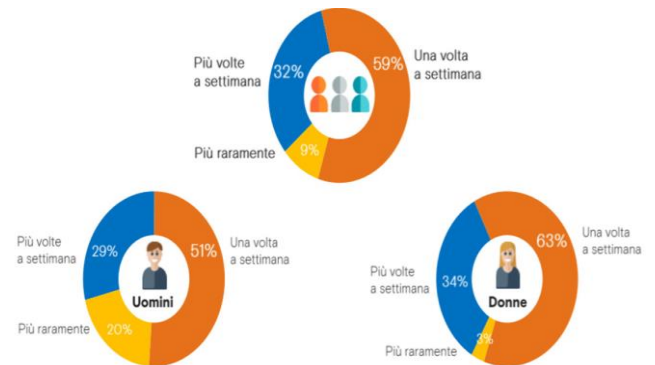


3.3 พฤติกรรมการซื้อและบริโภคข้าว

1) ข้าวจัดอยู่ในอาหารจานแรก โดยธรรมเนียมนิยมมีการแบ่งการทานอาหารในแต่ละมื้อเป็น 2 จานหลัก ได้แก่ อาหารจานแรก (พาสต้าหรือข้าว) และอาหารจานสอง (เนื้อสัตว์หรือปลา) ในสังคมที่เร่งรีบในปัจจุบัน การทานอาหารส่วนใหญ่ลดเหลือจานเดียว กล่าวคือ อาหารจานแรกมักนิยมนำไปทำเป็นของหวานอีกด้วย และให้พลังงานสูง ส่วนอาหารจานสองนิยมนำไปทำเป็นของเย็น เนื่องจากเป็นอาหารเน้นโปรตีน

2) พฤติกรรมการบริโภคข้าวตามฤดูกาล ได้แก่ ช่วงฤดูร้อน มีการบริโภคสลัดข้าว ซึ่งเป็นเมนูข้าวทานเย็น ส่วนช่วงฤดูหนาว นิยมนำเมนูร้อน ได้แก่ ซุปข้าวและริซอตโต้ ซึ่งเป็นอาหารจานร้อนที่ได้รับความนิยมมากที่สุด และ Rice ball ซึ่งสามารถทานได้ทุกช่วงฤดูกาล นอกจากนี้ ชาวอิตาลีก็ยังนิยมนำข้าวไปทำเป็นของหวานอีกด้วย

3) ผู้บริโภค 59% บริโภคข้าวโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ผู้บริโภค 32% ทานมากกว่าหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ ส่วนผู้บริโภค 9% แทบไม่ทานข้าวเลย



4) ผู้บริโภคหญิง 63% ขณะที่ผู้บริโภคชาย 51% ทานข้าวโดยเฉลี่ยไม่เกิน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ผู้บริโภคหญิง 34% ขณะที่ผู้บริโภคชาย 29% ทานข้าวโดยเฉลี่ยมากกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ผู้บริโภคหญิง 3% ขณะที่ผู้บริโภคชาย 20% แทบไม่ทานข้าวเลย

5) โดยช่วงอายุที่มีการบริโภคข้าวเฉลี่ยมากที่สุด คือ ช่วงอายุระหว่าง 55-65 ปี อยู่ที่ 1.99 ครั้งต่อสัปดาห์ เนื่องจากเป็นวัยที่ให้ความสำคัญถึงคุณค่าทางอาหารเพื่อสุขภาพ และความสมดุลของมื้ออาหาร

6) ข้าวที่นิยมนำมาทำเป็นข้าวพันอิตาลี เนื่องจากมีความคุ้นเคยและรู้จักการนำไปปรุงอาหารมากกว่าข้าวพันธุ์จากต่างประเทศ ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ Basmati และ Thaibonnet ที่ผู้บริโภคมักนึกถึงข้าวผัด

3.4 การทำอาหารจากข้าว

เมนูข้าวยอดนิยมของอิตาลี ได้แก่ ริซอตโต้ นอกจากนี้ ข้าวยังสามารถนำไปทำเมนูอื่นๆ อีก ที่นิยมรองลงมา ได้แก่ สลัดข้าว ข้าวออรานซิน ซุปข้าว เป็นต้น การปรุงอาหารข้าว มีวิธีการเบื้องต้นคล้ายๆ กัน ต่างกันตรงส่วนผสม ที่แต่ละคนเลือกใส่ตามใจชอบ อาหารข้าวใช้วิธีการหุงด้วยการต้มกับน้ำเป็นหลัก ไม่มีการใช้หม้อหุงข้าว หรือการอบ เช่น ขนมปังและขนมเค้กทำจากข้าว คนอิตาลีไม่นำข้าวมาผัดเหมือนคนไทย สลัดข้าวคล้ายคลึงกับข้าวผัด แต่ใช้วิธีการคลุกข้าวสุกในซอสครีมแทนการผัดในกะทะ

	ริซอตโต้ (Risotto) เป็นเมนูข้าวที่นิยมมากที่สุดในอาหารอิตาลี เป็นข้าวหุงกับน้ำซุป กวนจนมีลักษณะข้นเหมือนครีม เพราะมีการใส่เนยพาร์มีซานให้มีรสเข้มข้น สามารถใส่ส่วนผสมได้หลากหลาย ที่นิยมมาก ได้แก่ เห็ดหอม กุ้งหอยทะเล เนยแข็ง ผักต่างๆ เช่น แครอท ถั่วต่างๆ กล้วยพืช เป็นต้น
	สลัดข้าว (Insalata di riso) เป็นเมนูข้าวทานเย็น โดยนำข้าวสุกแล้ว ผสมกับส่วนผสมต่างๆ แล้วคลุกให้เข้ากันด้วยน้ำมันมะกอก ที่นิยมใส่ในข้าว ได้แก่ มะเขือเทศ ข้าวโพด ถั่วต่างๆ ผลมะกอก ปลาทูน่า และแฮมมอนกระป๋อง ฯลฯ และมักแต่งหน้าด้วยใบโหระพาและไข่ต้มสุกผ่าซีก

	อรานซินิ (Arancini di riso) ข้าวปั้นอรานซินิ เป็นอาหารของชาวซิซิลี สำหรับทานเล่นที่เด็กชื่นชอบมาก เป็นการนำข้าวมาปั้นเป็นลูกทรงหยดน้ำ ยัดไส้ด้วยส่วนผสมตามชอบ เช่น เนื้อหรือผักหั่นเป็นชิ้นเล็กๆกวนกับซอสมะเขือเทศ แล้วนำไปอบจนสุก
	ซูปข้าว (Zuppa di riso) ข้าวต้มในน้ำซูปเหมือนริซอตโต้ แต่จะไม่แห้ง เน้นการใส่ส่วนผสมหลายๆอย่างลงไปต้มกับข้าว เมื่อสุกแล้วจะมีน้ำซูปอยู่ นิยมใส่ผักต่างๆมากกว่าใส่น้ำเนื้อ เช่น แครอท ถั่วต่างๆ ผักโขม กล้วยพิช เป็นต้น ซูปข้าวนิยมทานในกลุ่มคนรักสุขภาพ หรือผู้สูงอายุ

4. ช่องทางการจำหน่ายข้าวในอิตาลี

4.1 ช่องทางการจำหน่าย

ตาราง 4 ช่องทางการจำหน่ายสินค้าข้าวในอิตาลี

ช่องทางการจำหน่าย	ข้าวที่ผลิตในอิตาลี (%)	ข้าวจากต่างประเทศ (%)
ซูเปอร์/ไฮเปอร์มาร์เก็ต	90	10
ร้านขายของเอเชียขนาดเล็ก	1	99
เอเชียซูเปอร์มาร์เก็ต	5	95
ร้านสะดวกซื้อ (Discount)	90	10
ร้านค้าส่ง Cash & Carry	5	95
ร้านค้าออนไลน์	60	40
E-commerce	80	20

ที่มา: บริษัทวิจัยตลาด AstraRicerche

ช่องทางการกระจายสินค้าข้าวในอิตาลีมีการจำหน่ายผ่านผู้กระจายรายใหญ่และรายย่อย ซึ่งสินค้าข้าวที่นำเข้ามาจากต่างประเทศมีช่องทางการกระจายสินค้าในร้านขายของเอเชียขนาดเล็ก เอเชียซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านค้าส่ง Cash and Carry (สำหรับขายส่งให้กับกลุ่มธุรกิจโรงแรม ร้านอาหารไทย จีน แอฟริกา และนานาชาติ) และร้านค้าเอเชียออนไลน์ ซึ่งมีสัดส่วนรวมกันถึงร้อยละ 95 โดยสินค้าข้าวที่จำหน่ายในช่องทางดังกล่าวจะมีขนาดบรรจุที่แตกต่างกัน ได้แก่ 1, 2, 5, 10, 18 และ 20 กิโลกรัม สำหรับช่องทางการกระจายสินค้าข้าวที่นำเข้าจากต่างประเทศผ่านซูเปอร์/ไฮเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ เช่น Carrefour, Supercoop, Esselunga, Pam, Conad เป็นต้น จะมีสัดส่วนเพียงเล็กน้อย แต่ก็มีปริมาณเพิ่มขึ้นเรื่อย เนื่องจากผู้บริโภครู้จักและเสาะหาสินค้าจากต่างประเทศมากขึ้น ดังนั้น จึงมีการจัดพื้นที่เฉพาะสำหรับวางจำหน่ายร่วมกับสินค้าอาหารเอเชียประเภทอื่นๆ ซึ่งยังมีประเภท ยี่ห้อ และขนาดบรรจุข้าวให้เลือกไม่มากนัก เช่น พันธุ์ Basmati (อินเดีย ปากีสถาน) ข้าวหอมมะลิ (ไทย) ข้าวสุรินัม (อเมริกาใต้) และข้าว Patna ข้าวญี่ปุ่น และข้าวอินทรีย์ เป็นต้น

ส่วนข้าวที่ผลิตในอิตาลี มีขนาดบรรจุขนาดเล็ก ที่ 500 กรัม 1, 2 และ 5 กิโลกรัม เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อข้าวที่มีขนาดบรรจุเล็ก เพราะข้าวไม่ใช่อาหารหลัก และทำทานไม่บ่อย จึงซื้อที่ใช้ได้หมดภายในการหุง 1 - 2 ครั้ง ข้าวที่ผลิตในอิตาลีส่วนใหญ่สำหรับผู้บริโภคทั่วไปมีช่องทางการกระจายสินค้าผ่านซูเปอร์/ไฮเปอร์มาร์เก็ตเป็นหลักถึงร้อยละ 90 ส่วนกลุ่มธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร จะซื้อข้าวราคาส่งผ่านช่องทางค้าส่ง Cash and Carry ที่สามารถขายให้กับผู้ประกอบการที่มีใบประกอบการค้าเท่านั้น ได้แก่ Metro, Migross, Uniontrade เป็นต้น ส่วนช่องทาง

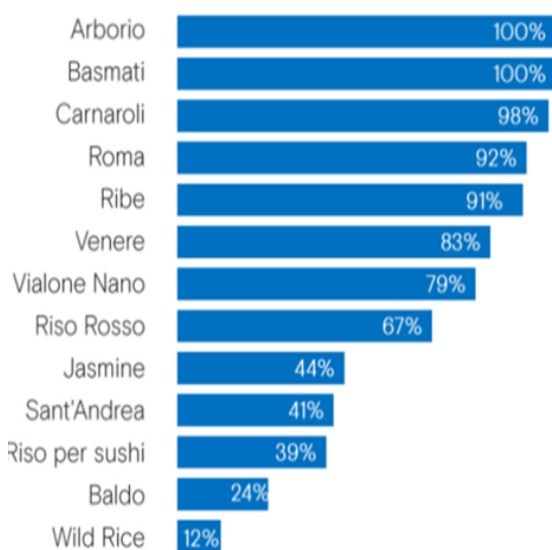
จำหน่ายผ่าน E-commerce กำลังเข้ามามีบทบาทสำคัญเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพราะคนปัจจุบันมีเวลาจำกัด การซื้อออนไลน์ให้ความสะดวกและรวดเร็ว เปรียบเทียบราคาได้ และมูลค่าซื้อไม่สูงก็ฟรีค่าส่งอีกด้วย ปัจจุบัน ไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดกลางและใหญ่เกือบทุกแห่ง มีบริการขายผ่านออนไลน์ ที่บริการส่งให้ถึงบ้านหรือขับรถผ่านไปรับสินค้าเอง (Drive)



ข้าวบรรจุหีบห่อหรือกล่องที่พบมากที่สุดตามช่องทางจำหน่าย เรียงลำดับจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ข้าวขัดสีบางส่วน (Parboiled) (100%) ข้าวกล้อง(100%) ข้าวผสมธัญพืช (98%) ข้าวขาวทั่วไป (93%) ข้าวออร์แกนิก (86%) และข้าวสำเร็จรูปปรุงเสร็จ พร้อมนำไปหุง เช่น ริชोटโต้ (86%)



4.2 ชนิดของข้าวและราคา



ประเภทข้าวที่สามารถพบได้ตามตลาดในประเทศ เรียงจากมากไปหาน้อยได้แก่ ข้าว Arborio (100%) ที่นิยมใช้ทำเมนูข้าวริชोटโต้ ส่วนข้าว Basmati (100%) จากอินเดียและปากีสถาน เข้าตลาดมานานมากแล้ว และแพร่หลายเร็วเนื่องจากห้อยข้าวอิตาลีที่มีชื่อเสียงนำมาจำหน่ายใส่บรรจุภัณฑ์ยี่ห้อตนเองเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าใหม่ ข้าว Carnaroli (98%) ข้าว Roma (92%) ข้าว Ribe (91%) ข้าว Venere หรือข้าวดำ (83%) ข้าว Vialone Nano (79%) Riso Rosso หรือข้าวแดง (67%) และ ข้าว Jasmine หรือข้าวหอมมะลิ (44%) ที่ตลาดมีส่วนแบ่งเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพราะยี่ห้อดังของอิตาลีเริ่มใส่ข้าวหอมมะลิ ภายใตยี่ห้อบริษัทเอง ข้าวทำซูชิ (39%) พบได้ไม่ทั่วไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่รู้จักซูชิ แต่ทำทานเองเป็นส่วนน้อย ส่วนข้าวป่าจากอเมริกาผู้บริโภคก็รู้จักบ้าง (12%) เป็นต้น

ชนิดและราคาข้าวที่วางจำหน่ายในอิตาลีแบ่งออกได้ดังนี้

- ข้าวขาวแบบดั้งเดิม มีสัดส่วนตลาดประมาณ 70% ของตลาดข้าวที่บรรจุหีบห่อ ข้าวที่จำหน่ายในอิตาลีส่วนใหญ่เป็นข้าวทำเมนูรีซ็อตโต้ ได้แก่ พันธุ์ Arborio, Carnaroli, Roma ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 3.00 - 5.00 ยูโร/กิโลกรัม ราคาขึ้นอยู่กับยี่ห้อ พันธุ์ข้าว คุณภาพ แหล่งปลูก ส่วนข้าวนำเข้าราคาจะถูกกว่า ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 2.50 - 3.50 ยูโร/กิโลกรัม ข้าวนำเข้าจากเอเชียไม่สามารถนำมาแทนที่ข้าวทำรีซ็อตโต้ได้ ส่วนใหญ่นำมาทำข้าวผัด หรือทานร่วมกับเครื่องเคียงอื่นๆ

- ข้าวที่ผ่านการขัดสีบางส่วน (Parboiled rice) มีสัดส่วนตลาดที่ 10% ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากผู้บริโภคเข้าใจว่าเป็นข้าวที่มีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าข้าวขาว ราคาจำหน่ายเฉลี่ยอยู่ที่ 2.50 - 4.00 ยูโร/กิโลกรัม

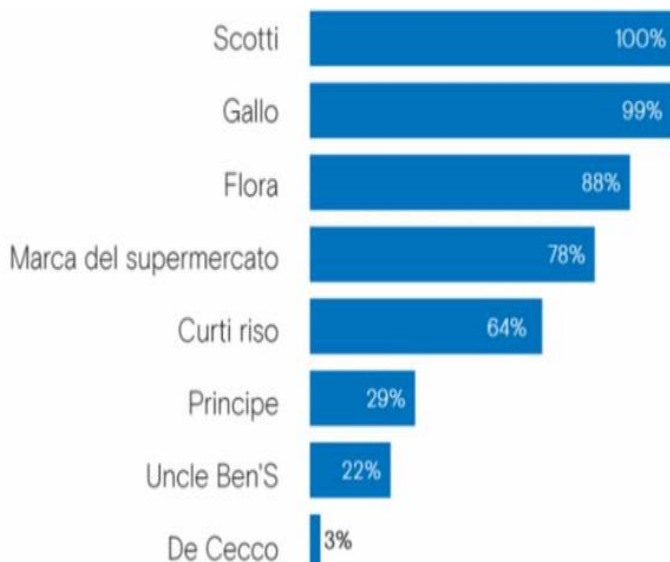
- ข้าวกล้องหรือข้าวสี (ดำและแดง) มีสัดส่วนตลาดที่ 5% ได้รับความนิยมสูงขึ้นเรื่อยๆ แต่ราคาสูง เฉลี่ยอยู่ที่ 5.00 - 7.00 ยูโร/กิโลกรัม ส่วนข้าวกล้องราคาถูกกว่าข้าวแดงและดำเล็กน้อย ข้าวในส่วนนี้จะมีการนำเข้ามาจากไทยมากกว่าประเทศเพื่อนบ้านคู่แข่ง

- ข้าวเม็ดยาว (ข้าวบาสมาดิ ข้าวหอมมะลิ) มีสัดส่วนตลาดที่ 15% ราคาจำหน่าย 3.00 - 4.00 ยูโร/กิโลกรัม ข้าวบาสมาดิจากอินเดียและปากีสถาน เป็นที่รู้จักและแพร่หลายกว่าข้าวหอมมะลิจากไทย

- ข้าวกึ่งสำเร็จรูปและข้าวพร้อมรับประทาน เช่น ข้าวหุงสุกเร็วในไมโครเวฟ (Quick cooking rice) ราคาจำหน่ายเฉลี่ย 1.50 - 3.00 ยูโร/ซอง ขึ้นอยู่กับน้ำหนัก ยี่ห้อ และส่วนผสมอื่นๆในข้าว หรือเมนูข้าวสำเร็จรูป เช่น รีซ็อตโต้ ปาเอลล่า ซุปข้าว สลัดข้าว ฯลฯ เพียงอุ่นในไมโครเวฟไม่กี่นาทีก็รับประทานได้

ปัจจุบันพบว่าราคาข้าวในตลาดของยี่ห้อดั้งเดิมที่มีชื่อเสียงรู้จักกันดีแล้วในตลาดมีราคาเพิ่มสูงขึ้นประมาณ 20-30% เนื่องจากวิกฤตภัยแล้งรุนแรงและเงินเฟ้อสูงในปีที่ผ่านมา ทำให้ผู้กระจายสินค้ารายใหญ่อย่างไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ตหันมาสั่งผลิตสินค้าภายใต้ยี่ห้อของบริษัท (Private label) มากขึ้น เพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่คำนึงถึงราคาเป็นหลัก อาทิ ข้าวขาวพันธุ์ Carnaroli ยี่ห้อ Scotti ราคา 4.69 ยูโร/กิโลกรัม ขณะที่ยี่ห้อของซูเปอร์มาร์เก็ต Coop ราคา 3.05 ยูโร/กิโลกรัม โดยส่วนใหญ่มีขนาดบรรจุ 500 กรัม และ 1 กิโลกรัม

การเลือกซื้อข้าวต้องพิจารณาข้อมูลดังต่อไปนี้ ประเภทของข้าว ยี่ห้อ บรรจุภัณฑ์ ข้อมูลบนฉลาก การเลือกซื้อข้าวก่อนอื่นควรให้เหมาะสมกับเมนูที่จะนำไปปรุง ส่วนด้านราคา เป็นประสบการณ์ส่วนบุคคล ข้าวไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ตหลายรายการคุณภาพไม่แพ้ข้าวยี่ห้อดังและถูกกว่า ผู้บริโภคต้องทดลองนำข้าวพันธุ์เดียวกันของหลายๆยี่ห้อมาหุงเพื่อเปรียบเทียบและหาความเหมาะสมจากประสบการณ์ด้วยตนเอง



ข้าวของยี่ห้อที่มีชื่อเสียงยังครองสัดส่วนตลาดและนิยมซื้อมากที่สุด พบได้ในทุกช่องทางจำหน่าย แม้ราคาจะสูงก็ตาม เนื่องจากยี่ห้อเหล่านี้ได้สร้างคุณภาพให้เป็นที่เชื่อถือของผู้บริโภคมาเป็นเวลายาวนาน ได้แก่ ยี่ห้อ Scotti (100%) ยี่ห้อ Gallo (99%), ยี่ห้อ Flora (88%) ยี่ห้อที่เป็น private label ของไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ต (78%) ยี่ห้อ Curti riso (64%) ยี่ห้อ Principe (29%) ยี่ห้อ Uncle Ben'S (22%) ของสหรัฐอเมริกา และยี่ห้อ De Cecco (3%) ที่มีชื่อเสียงจากการผลิตเส้นพาสต้า และเพิ่งหันมาทำธุรกิจข้าวด้วย

ตาราง 5 แสดงราคาข้าวของยี่ห้อที่มีชื่อเสียงของอิตาลี

ยี่ห้อ/พันธุ์ข้าว	GALLO	SCOTTI	CURTIRISO	FLORA
ARBORIO ราคาเฉลี่ย 3.00 - 5.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.69 €	 2.90 €	 5.09 €	 3.99 €
CARNAROLI ราคาเฉลี่ย 3.50 - 6.00 ยูโร/กิโลกรัม	 5.29 €	 4.69 €	 6.19 €	 4.39 €
VENERE (ข้าวดำ) ราคาเฉลี่ย 7.00 - 8.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.49 € (500 g.)	 3.59 € (500 g.)	 2.95 € (500 g.)	
INTEGRALE (ข้าวกล้อง) ราคาเฉลี่ย 7.00 - 8.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.60 €	 3.79 €	 3.29 €	 3.89 €
RISO ROSSO (ข้าวแดง) ราคาเฉลี่ย 7.00 - 8.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.59 € (500 g.)	 3.19 € (500 g.)	 3.25 € (500 g.)	 3.50 € (500 g.)
JASMIN (ข้าวหอมมะลิ) ราคาเฉลี่ย 3.00 - 6.00 ยูโร/กิโลกรัม	 2.90 € (500 g.)	 2.65 € (500 g.)	 3.20 € (500 g.)	
BASMATI ราคาเฉลี่ย 3.50 - 5.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.59 €	 3.39 €	 4.79 €	 3.80 €

ราคาข้าวพันธุ์ต่างๆที่จำหน่ายโดยใช้ยี่ห้อไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ต ที่มีสาขามากในอิตาลี ได้แก่ Coop, Conad, Esselunga, Carrefour และส่วนใหญ่เป็นข้าวอิตาลี ราคาข้าวจะถูกกว่าข้าวที่เป็นยี่ห้อเฉพาะของผู้ผลิต

ตาราง 6 แสดงราคาข้าวของยี่ห้อไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ตที่มีชื่อเสียงของอิตาลี

ยี่ห้อ/พันธุ์ข้าว	COOP	CONAD	ESSELUNGA	CARREFOUR
ARBORIO ราคาเฉลี่ย 2.00 - 3.00 ยูโร/กิโลกรัม	 1.99 €	 2.50 €	 2.90 €	 2.85 €
CARNAROLI ราคาเฉลี่ย 3.00 - 4.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.05 €	 3.65 €	 3.00 €	 3.50 €
VENERE (ข้าวดำ) ราคาเฉลี่ย 4.00 - 7.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.40 € (500 g.)		 4.10 €	 3.49 € (500 g.)
INTEGRALE (ข้าวกล้อง) ราคาเฉลี่ย 3.50 - 4.00 ยูโร/กิโลกรัม	 3.80 €	 3.50 €	 3.90 €	 3.80 €

ข้าวนำเข้าจะเป็นข้าวที่มุ่งสำหรับกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในอิตาลี ที่มีการบริโภคข้าวเป็นหลัก ขนาดข้าวที่มีจำหน่ายส่วนใหญ่มีขนาด 1, 2, 5, 10, 18, 20 และ 25 กิโลกรัม

ตาราง 7 แสดงราคาข้าวนำเข้าที่จำหน่ายในร้านค้าสินค้าเอเชีย

1 Kg.					5 Kg.				
									
4.90€	2.90€	3.50€	3.50€	3.99€	22.90€	15.50€	13.90 €	14.25€	

10 Kg.			18 Kg.			20 Kg.	
26.50€	26.50€	24.90€	43.90€	37.90€	43.90€	37.99€	32.95€

ส่วนข้าวไทยที่มีจำหน่ายในตลาดอิตาลี หากจำหน่ายในไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ต จะเป็นยี่ห้อที่ข้าวมีชื่อเสียงนำเข้า ยี่ห้อบริษัท เช่นข้าวหอมมะลิ ยี่ห้อ Scotti หรือ Gallo ส่วนที่จำหน่ายตามร้านผลิตภัณฑ์สินค้าออร์แกนิก จะเป็นข้าวกล้อง ข้าวแดง และข้าวดำ มีขนาดเล็ก 500 กรัม และที่จำหน่ายตามร้านค้าปลีกเอเชีย ส่วนใหญ่เป็นข้าวขาว ข้าวเหนียว ข้าวกล้อง มีขนาดบรรจุที่ 1, 5, 10, และ 20 กิโลกรัม ข้าวไทยที่จะพบมากในร้านผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ได้แก่ ข้าวกล้อง ข้าวแดง ข้าวดำ ราคาข้าวขาวเฉลี่ย 3.50 - 7.00 ยูโร/กิโลกรัม ส่วนข้าวกล้อง ข้าวแดง และข้าวดำ ราคาเฉลี่ย 5.00 - 7.00 ยูโร/กิโลกรัม

ตาราง 8 แสดงราคาข้าวนำเข้าจากไทยที่จำหน่ายในร้านค้าสินค้าเอเชีย

3.42 €	3.30 €	2.60 € (500 g.)	3.60€(500 g.)	3.15 € (500 g.)	4.49 €
4.95 €	4.19 €	3.88 € (500 g.)	4.90 € ข้าวเหนียว	4.40 €	5.49 €

4.3 ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว

ตาราง 9 แสดงราคาสินค้าแปรรูปจากข้าวในตลาดอิตาลี

ข้าวหุงสุกเร็ว – อุ่นในไมโครเวฟเพียง 2-3 นาที แล้วทานกับเครื่องเคียงอื่นๆ ส่วนใหญ่เป็นข้าวหอมมะลิและเบสมาติ	ข้าวสำเร็จรูป (อุ่นไมโครเวฟ) เช่น รีซอตโต้รสต่างๆ สลัดข้าว

ข้าวกล้องสำเร็จรูป เช่น รีซอตโต้รสชาติดั้งๆ



พาสต้าจากข้าว - เหมาะสำหรับคนแพ้งลูเตน และลดน้ำหนัก



แครกเกอร์ - เหมาะสำหรับคนควบคุมน้ำหนักและแพ้งลูเตน



ขนมขบเคี้ยวจากข้าว - เหมาะสำหรับเด็กและคนควบคุมน้ำหนัก



แป้ง - เหมาะสำหรับทำขนมที่ไม่มีกลูเตน



เครื่องดื่มจากข้าว - เหมาะสำหรับคนควบคุมน้ำหนัก คนออกกำลังกาย และเล่นกีฬา คนแพ้งลูเตน



รีซูป๊อปจากข้าว - เหมาะสำหรับเด็กและคนควบคุมน้ำหนัก



โยเกิร์ต/ขนมหวาน - เหมาะสำหรับเด็กและคนควบคุมน้ำหนัก



ไอศกรีม - เหมาะสำหรับเด็กและคนควบคุมน้ำหนัก



ขนมปังจากข้าว - กลูเตนฟรี



น้ำมันข้าว – ไขมันต่ำ สำหรับผู้ใส่ใจสุขภาพ



เครื่องสำอางจากข้าว - เหมาะสำหรับคนแพ้ง่าย



5. การค้าระหว่างประเทศ

5.1 การคาดการณ์สถานการณ์ตลาดข้าว

1) สถานการณ์ข้าวโลก

กระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา (USDA) ได้วิเคราะห์การผลิตข้าวโลกสำหรับปี 2565/2566 ว่าจะลดลงประมาณ 2% หรือคิดเป็น 4 แสนตัน เมื่อเทียบกับการผลิตของ 2562/2563 และจะมีผลผลิตแปรรูป(ข้าวสาร) ทั้งสิ้น 503.3 ล้านตัน ประเทศที่มีการผลิตลดลง ได้แก่ ออสเตรเลีย บราซิล สหภาพยุโรป ปานามา และเกาหลีใต้ ในขณะที่ประเทศที่มีผลผลิตเพิ่มขึ้น ได้แก่ พม่า กัมพูชา อียิปต์ อินโดนีเซีย อิหร่าน มาลี ไทย และ เวียดนาม โดยเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 1 แสนตันเป็นอย่างน้อย เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า โดยการเก็บเกี่ยวของอียิปต์คาดว่าจะเพิ่มมากขึ้นถึงประมาณ 7 แสนตัน รวมมีผลผลิตทั้งสิ้น 3.6 ล้านตัน และอีกหนึ่งประเทศที่มีผลผลิตเพิ่มสูงมาก ได้แก่ กัมพูชา

ในปี 2565/2566 ประเมินการว่าโลกจะมีการใช้ข้าวในสต็อก 9 แสนตัน และมีการบริโภค 516.9 ล้านตัน ลดลงเกือบ 3.9 ล้านตัน เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า ประเทศบราซิล อินเดีย และไทย จะปรับลดการบริโภคและสต็อกในทางตรงกันข้าม ประเทศที่จะมีการบริโภคและสต็อกข้าวเพิ่มขึ้น ได้แก่ แคนาดา คิวบา และโซมาเลีย

2) สถานการณ์ข้าวยุโรป

ส่วนการเก็บเกี่ยวข้าวของสหภาพยุโรปปี 2565/66 คาดว่าจะได้ประมาณ 1.29 ล้านตัน ลดลง 25.4% พื้นที่เพาะปลูกลดลง 26,000 เฮกตาร์ เหลือพื้นที่ปลูกข้าวทั้งหมด 331,000 เฮกตาร์ น้อยกว่าปีที่แล้ว 18% เนื่องจากผลผลิตที่ได้น่าจะลดลง เพราะสภาพอากาศแล้งอาจซ้ำรอย และหลายประเทศยังเตรียมการเรื่องความขาดแคลนของทรัพยากรน้ำไม่ทัน โดยประเมินว่าการผลิตจะลดลงกว่า 27% ในอิตาลี 23% ในโปรตุเกส 36% ในสเปน 5.3% ในฝรั่งเศส 4% ในกรีซ ส่วนบัลแกเรียผลผลิตจะเพิ่มขึ้น 2.6%

2.1) มาตรการคุ้มครองการนำเข้าข้าวของสหภาพยุโรป

มาตรการด้านภาษีเพื่อสกัดกั้นการนำเข้าข้าวจากประเทศผู้ส่งออกข้าว ที่มีราคาถูกกว่า นำเสนอโดยประเทศอิตาลีและสเปน ผู้ผลิตและส่งออกข้าวรายใหญ่ที่สุดของยุโรป เพื่อปกป้องอุตสาหกรรมข้าวและผู้ประกอบการ ดังนั้นตามคำร้องดังกล่าว สหภาพยุโรปได้ออกกฎระเบียบสหภาพยุโรป EU2019/67 ลงวันที่ 16 มกราคม 2562 ว่าด้วยการจัดเก็บภาษีนำเข้าข้าวในกลุ่มอินดิคากาจากประเทศกัมพูชาและพม่า เป็นระยะเวลา 3 ปี ตั้งแต่ 18 มกราคม 2562 ถึง 17 มกราคม 2565 และเพ่งสิ้นสุดเวลาการเก็บภาษีสอง ทั้งนี้ สหภาพยุโรปให้ยกเลิกการเก็บภาษีดังกล่าวจากทั้งสองประเทศ

กฎระเบียบสหภาพยุโรป EU2019/67 ลงวันที่ 16 มกราคม 2562 เรียกเก็บภาษีนำเข้าข้าวจากประเทศกัมพูชาและพม่า รายละเอียดเพิ่มเติมที่ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0067>

ตาราง 10 ปริมาณการนำเข้าข้าวกลุ่มอินดิกาของสหภาพยุโรป ระหว่างปี 2561-2565

		Import UE di riso lavorato INDICA da				
REGIME	PERIODO	CAMBOGIA	MYANMAR	CAMBOGIA + MYANMAR	Differenza rispetto all'anno precedente	
		Tonnellate	Tonnellate	Tonnellate		
SENZA CLAUSOLA DAZIO "ZERO"	Dal 18/01/2018 Al 17/1/2019	220.575	133.809	354.384	in tonnellate	in %
CON CLAUSOLA DAZIO A 175 €/T	Dal 18/01/2019 Al 17/1/2020	134.663	32.882	167.545	-186.839	-53%
CON CLAUSOLA DAZIO A 150 €/T	Dal 18/01/2020 Al 17/1/2021	129.021	1.861	130.882	-36.663	-22%
CON CLAUSOLA DAZIO A 125 €/T	Dal 18/01/2021 Al 17/1/2022	87.807	142	87.949	-42.933	-33%

ที่มา: กรมการค้าข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

หน่วย: ตัน

มาตรการคุ้มครองการนำเข้าข้าวสารประเภทอินดิกาของสหภาพยุโรปได้ผลดี มีการนำเข้าข้าวดังกล่าวจากสองประเทศผู้ส่งออกหลัก ได้แก่ กัมพูชาและพม่า ปี 2561/2562 (ปีที่ยังไม่มีการออกมาตรการคุ้มครอง ภาชนะนำเข้าข้าวเป็นศูนย์) มีปริมาณรวมกัน 354,384 ตัน และลดลงระหว่างปีที่มีการเก็บภาษี 3 ปี (ระหว่าง 18 มกราคม 2562 - 17 มกราคม 2565) โดยในปีสุดท้าย การนำเข้ารวมกันมี 87,949 ตัน ลดลง -75%

ในปีแรก (ระหว่าง 18 มกราคม 2562 - 17 มกราคม 2563) มีการใช้มาตรการเรียกเก็บภาษีนำเข้า ในอัตรา 175 ยูโร/ตัน การนำเข้าจากทั้งสองประเทศลดลง -53% ในปี 2 (ระหว่าง 18 มกราคม 2563 - 17 มกราคม 2564) เรียกเก็บ 150 ยูโร/ตัน การนำเข้าลดลง -22% และในปีที่ 3 (ระหว่าง 18 มกราคม 2564 - 17 มกราคม 2565) เรียกเก็บ 125 ยูโร/ตัน การนำเข้าลดลง -33% ในทางปฏิบัติในช่วงสามปีที่ผ่านมา การประยุกต์ใช้มาตรการดังกล่าวของสหภาพยุโรป การนำเข้าของทั้ง 3 ปี (ที่มีการเก็บภาษี) รวมกัน 386,376 ตัน แทนที่(ประมาณการ)นำเข้าจะเป็นปริมาณถึง 1,063,152 ตัน (หากไม่มีมาตรการภาษีมาสกัดกั้นการนำเข้าจากทั้งสองประเทศดังกล่าว) ดังนั้น ลดลงถึง -64% หรือการนำเข้าคาดว่าจะลดลงเท่ากับ 676,000 ตัน

ตาราง 11 ปริมาณการนำเข้าข้าวกลุ่มจาโปนิกาของสหภาพยุโรป ระหว่างปี 2561-2565

		Import UE di riso lavorato JAPONICA da				
REGIME	PERIODO	CAMBOGIA	MYANMAR	CAMBOGIA + MYANMAR	Differenza rispetto all'anno precedente	
		Tonnellate	Tonnellate	Tonnellate		
DAZIO "ZERO"	Dal 18/01/2018 Al 17/1/2019	17.659	31.484	49.143	in tonnellate	in %
	Dal 18/01/2019 Al 17/1/2020	16.022	114.195	130.217	81.074	165%
	Dal 18/01/2020 Al 17/1/2021	19.242	158.694	177.936	47.719	37%
	Dal 18/01/2021 Al 17/1/2022	13.667	104.129	117.796	-60.140	-34%

ที่มา: กรมการค้าข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

หน่วย: ตัน

ข้าวในกลุ่มจาโปนิกา ไม่มีการเรียกเก็บภาษีจากประเทศทั้งสอง จึงทำให้การนำเข้ามีปริมาณสูง ในปีแรก (ระหว่าง 18 มกราคม 2562 - 17 มกราคม 2563) ที่มีการใช้มาตรการเรียกเก็บภาษีนำเข้าข้าวกลุ่มอินดิกา ก็มีการนำเข้าข้าวกลุ่มจาโปนิกาแทน การนำเข้าเพิ่มขึ้น +165% (คิดเป็น 130,217 ตัน) ในปี 2 (ระหว่าง 18 มกราคม 2563 - 17 มกราคม 2564) การนำเข้าเพิ่มขึ้น +37% (คิดเป็น 158,694 ตัน) และในปีที่ 3 (ระหว่าง 18 มกราคม 2564 - 17 มกราคม 2565) การนำเข้าลดลง -34% (คิดเป็น 104,129 ตัน) ในขณะที่ในปี 2561/2562 การนำเข้ามีเพียง 49,143 ตัน เนื่องจากยังเป็นปีก่อนหน้าที่จะมีการเรียกเก็บภาษีข้าวในกลุ่มอินดิกา

2.2) ภาษีการนำเข้าข้าวของอิตาลี

ภาษีการนำเข้าข้าวแต่ละประเภทมาอิตาลี มีอัตราภาษีตามตารางด้านล่าง และสามารถดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่

http://www.enterisi.it/upload/enterisi/gestionedocumentale/dazi_784_2440.pdf

ตาราง 12 อัตราภาษีศุลกากรสำหรับการนำเข้าข้าวมาอิตาลี

DAZI APPLICABILI ALL'IMPORTAZIONE														
DAZI ATTUALMENTE IN VIGORE APPLICABILI ALLE IMPORTAZIONI DI RISO														
	NC	Paesi Terzi	Bangladesh	Basmati India Pakistan	Egitto	GATT	PMA	Cariforum	PTOM	ACP	Perù	America Centrale	Ecuador	Vietnam
		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
Riso da seme (dazio ad valorem 7,7%)	1006 10 10													
Risone tondo	1006 10 30	211,00	101,16	211,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	211,00	0,00	0,00
Risone medio	1006 10 50													
Risone lungo A	1006 10 71													
Risone lungo B	1006 10 79													
Semigreggio tondo PB	1006 20 11	65,00	28,16	-	0,00	vedi nota	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio medio PB	1006 20 13	65,00	28,16	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio lungo A PB	1006 20 15	65,00	28,16	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio lungo B PB	1006 20 17	65,00	28,16	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio tondo	1006 20 92	65,00	28,16	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio medio	1006 20 94	65,00	28,16	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio lungo A	1006 20 96	65,00	28,16	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semigreggio lungo B	1006 20 98	65,00	28,16	0,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato tondo PB	1006 30 21	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato medio PB	1006 30 23	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato lungo A PB	1006 30 25	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato lungo B PB	1006 30 27	175,00	72,59	175,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato tondo	1006 30 42	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato medio	1006 30 44	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato lungo A	1006 30 46	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Semilavorato lungo B	1006 30 48	175,00	72,59	175,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato tondo PB	1006 30 61	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato medio PB	1006 30 63	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato lungo A PB	1006 30 65	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato lungo B PB	1006 30 67	175,00	72,59	175,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato tondo	1006 30 92	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato medio	1006 30 94	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato lungo A	1006 30 96	175,00	72,59	-	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Lavorato lungo B	1006 30 98	175,00	72,59	175,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Rotture	1006 40 00	65,00	65,00	65,00	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	65,00	0,00	32,50

ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

รายการข้าวประเภทต่างๆมีดังนี้ เมล็ดพันธุ์ข้าว (Riso da seme) ข้าวเปลือก (Risone) เม็ดกลม (Tondo) เม็ดกลาง (Medio) เม็ดยาว A (Lungo A) เม็ดยาว (Lungo B) ข้าวกึ่งขัดสีบางส่วน (Semigreggio) ข้าวกึ่งสำเร็จรูป (Semilavorato) ข้าวสำเร็จรูป (Lavorato) และข้าวหัก (Rottura)

อัตราภาษีคิดเป็นสกุลเงินยูโร หนวนต่อปริมาณตัน และต้องบวกภาษีมูลค่าเพิ่ม (Vat) 10%

ภาษีศุลกากรอิตาลีที่กำหนดไว้ในพิกัดศุลกากรเป็นไปตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรปหมายเลข 1308/2013



3) สถานการณ์ข้าวเอเชีย

ราคาข้าวโลกโดยรวมหดตัวเนื่องจากการเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ในเอเชียทยอยเข้าสู่ตลาดประมาณกลางเดือนธันวาคม และเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวที่ผู้นำเข้าอิตาลีลดความต้องการนำเข้าลง อินเดียเป็นผู้นำตลาดส่งออกด้วยอุปทานและโอกาสในการเก็บเกี่ยวที่ได้ผลผลิตสูง และมียอดขายเพิ่มเป็นประวัติการณ์ในปี 2564 ที่มากกว่า 19.6 ล้านตัน คิดเป็น 38% ของการค้าข้าวทั่วโลก มากกว่าสามเท่าของสองคู่แข่งหลักในเอเชีย ได้แก่ เวียดนาม (6.2 ล้านตัน คิดเป็น 14%) และอันดับสามคือไทย (6.1 ล้านตัน คิดเป็น 13%) ซึ่งแข่งขันกันเพื่อชิงอันดับที่ 2 ของโลก แต่เวียดนามยังได้เปรียบไทย แม้ว่าการส่งออกของไทยจะฟื้นตัวอย่างต่อเนื่องตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2564

ปี 2565 การส่งออกข้าวของประเทศไทย มีมูลค่า 3,970.92 เหรียญสหรัฐฯ ขยายตัว 14.65% เมื่อเทียบกับปี 2564

(ที่มีมูลค่า 3,463.41 ล้านเหรียญสหรัฐฯ) ความต้องการของอิรักเป็นแรงผลักดัน โดยซื้อข้าวจากไทยมากที่สุด เป็นมูลค่า 656.90 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น (+411.49%) รองลงมาคือ สหรัฐอเมริกา มีมูลค่า 543.00 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น (+6.86%) จีน มีมูลค่า 385.79 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น (+17.44%) เป็นต้น ตลาดหลักอื่นๆ ได้แก่ แอฟริกาใต้ ฮองกง เบนิน ญี่ปุ่น คานาดา เซเนกัล แคเมอรูน ฯลฯ

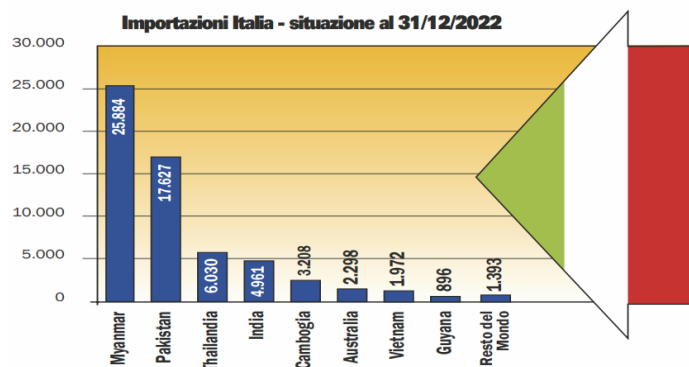
5.2 การนำเข้าข้าวของอิตาลี

ตาราง 13 การนำเข้าข้าวของอิตาลีในปี 2565

in tonnellate base riso lavorato	Risone			Semigreggio			Semilavorato/Lavorato			TOTALE		
	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	TOTALE
2022/2023	-	-	-	11.223	4.852	16.075	28.465	6.855	35.320	39.688	11.707	51.395
2021/2022	5.565	-	5.565	15.880	12	15.892	17.777	815	18.592	39.222	827	40.049

ที่มา: Agriculture and Rural Development (DG Agri)

การนำเข้าข้าวในปี 2565 (ข้อมูล ณ 10 ธันวาคม 2565) มีปริมาณ 51,395 ตัน เพิ่มขึ้น 28.24% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อนหน้า ที่มีปริมาณ 40,049 ตัน แบ่งเป็นข้าวกลุ่มจาโปนิกา 11,707 ตัน และกลุ่มอินดิกา 39,688 ตัน และเป็นข้าวที่แปรรูปและแปรรูปมากที่สุด มีปริมาณ 35,320 ตัน ไม่ปรากฏว่ามีการนำเข้าข้าวเปลือก



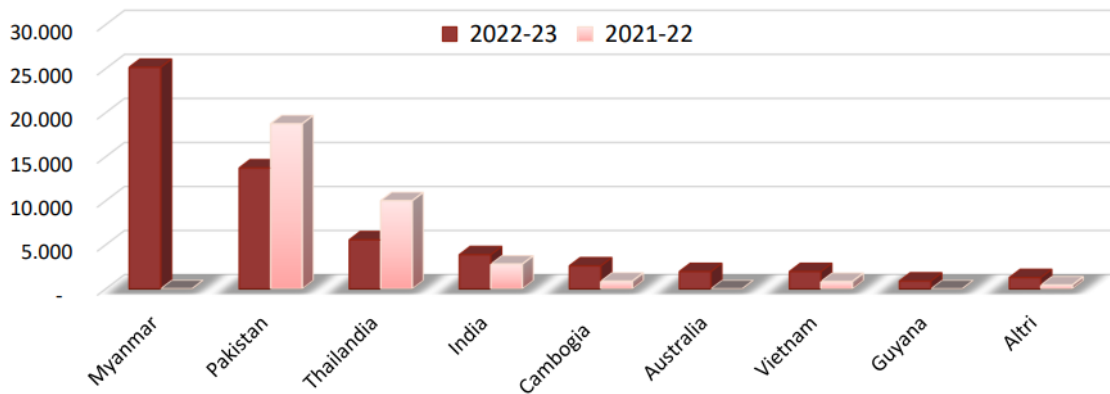
ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

ในปี 2565 การนำเข้าข้าวแปรรูปของอิตาลีมีปริมาณ 64,269 ตัน นำเข้าจากเมียนมาร์สูงที่สุด (25,884 ตัน) ปากีสถาน (17,627 ตัน) ไทย (6,030 ตัน) อินเดีย (4,971 ตัน) กัมพูชา (3,208 ตัน) ออสเตรเลีย (2,298 ตัน) เวียดนาม (1,972 ตัน) เป็นต้น ในขณะที่ การนำเข้าข้าวแปรรูป(ไม่รวมข้าวเปลือก) มีปริมาณ 57,092 ตัน เพิ่มขึ้น 69%

**Nel corso della campagna 2022/2023
i titoli richiesti per le importazioni da
Paesi terzi (risone escluso) risultano pari
a 57.092 tonnellate, base lavorato**



**+69%
rispetto a
un anno fa**



ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

5.3 การส่งออกข้าวของอิตาลี

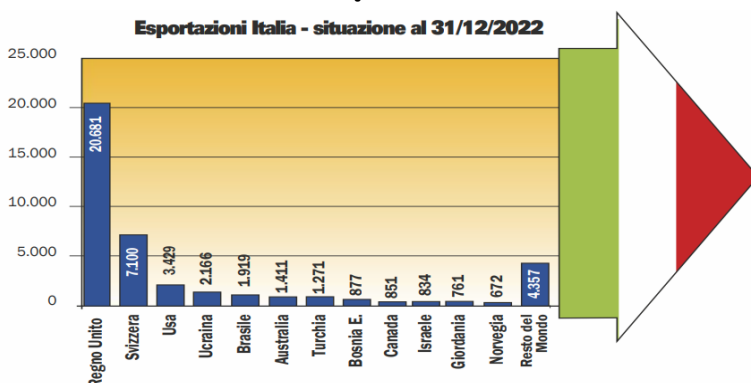
ตาราง 14 การส่งออกข้าวของอิตาลีในปี 2565

in tonnellate base riso lavorato	Risone			Semigreggio			Semilavorato/Lavorato			Totale		
	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	Totale	Indica	Japonica	Totale
2022/2023	0	10	10	290	1.246	1.536	6.228	28.961	35.189	6.518	30.217	36.735
2021/2022	7	14	21	431	1.925	2.356	4.513	42.556	47.069	4.951	44.495	49.446

ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

การส่งออกข้าวในปี 2565 (ข้อมูล ณ 10 ธันวาคม 2565) มีปริมาณ 36,35 ตัน ลดลง 25.71% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อนหน้า ที่มีปริมาณ 49,446 ตัน แบ่งเป็นข้าวกลุ่มจาโปนิกา 30,271 ตัน และกลุ่มอินดิกา 6,518 ตัน และเป็นข้าวถึงแปรรูปและแปรรูปมากที่สุด มีปริมาณ 35,189 ตัน การส่งออกข้าวเปลือกมีเพียง 10 ตัน

ในปี 2565 การส่งออกข้าวแปรรูปของอิตาลีมีปริมาณ 46,329 ตัน ส่งออกไปสหราชอาณาจักรสูงที่สุด (20,681 ตัน)

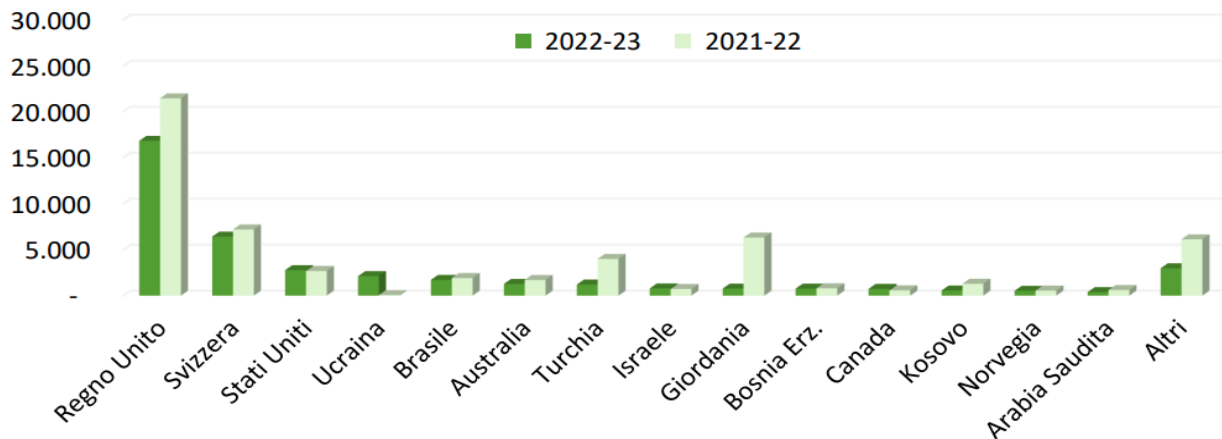


สวีตเซอร์แลนด์ (7,100 ตัน) สหรัฐอเมริกา (3,429 ตัน) ยูเครน (2,166 ตัน) บลาซิล (1,919 ตัน) ออสเตรเลีย (1,411 ตัน) ตุรกี (1,271 ตัน) บอสเนีย (877 ตัน) เป็นต้น ในขณะที่ การส่งออกข้าวแปรรูป(ไม่รวมข้าวเปลือก) มีปริมาณ 39,764 ตัน ลดลง -29%

ที่มา: กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

Nel corso della campagna 2022/2023 le richieste di dichiarazioni ENR per le esportazioni verso Paesi terzi risultano pari a 39.764 tonnellate, base lavorato

**-29%
rispetto ad
un anno fa**



ที่มา: กรมการค้าระหว่างชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

5.4 การส่งออกข้าวไทยมายังอิตาลี

ตาราง 15 มูลค่าการส่งออกข้าวไทยไปอิตาลี ปี 2565

รายการ	มูลค่า(ล้านเหรียญสหรัฐ)			อัตราการขยายตัว(%)		
	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565	ปี 2563	ปี 2564	ปี 2565
รวม	27.26	20.65	15.51	23.36	-24.24	-24.88
ข้าวขาว	7.48	6.11	1.35	28.00	-18.31	-77.90
ข้าวหอมมะลิ	11.03	9.45	8.83	33.48	-14.38	-6.54
ปลายข้าว	1.00	0.84	0.77	-22.89	-15.80	-9.10
ข้าวเหนียว	0.84	0.36	0.39	116.91	-56.71	7.29
ข้าวเหนียว	0.62	0.42	0.50	-23.32	-31.55	17.69
ข้าวกล้อง	6.29	3.47	3.68	14.36	-44.89	6.22

ที่มา: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ในปี 2565 การส่งออกข้าวไทยไปอิตาลี มีมูลค่ารวม 15.51 ล้านเหรียญสหรัฐฯ ลดลง -24.88% เมื่อเทียบกับปี 2564 ซึ่งมีมูลค่า 20.65 ล้านเหรียญสหรัฐฯ

ข้าวที่มีมูลค่าการส่งออกไปอิตาลีเพิ่มขึ้น ได้แก่ ข้าวเหนียว มีมูลค่า 0.39 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น 7.29% ข้าวเหนียว มีมูลค่า 0.50 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น 17.69% และข้าวกล้อง มีมูลค่า 3.68 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น 6.22% ในส่วนของข้าวกล้อง ข้าวกล้องเจ้าสีดำและสีม่วง มีมูลค่า 1.06 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น 140.31% และข้าวกล้องเจ้าสีแดง มีมูลค่า 0.50 ล้านเหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น 12.52% เมื่อเทียบกับปี 2564

ส่วนข้าวที่มีมูลค่าการส่งออกปอิตาลีลดลง ได้แก่ ข้าวขาว มีมูลค่า 1.35 ล้านเหรียญสหรัฐฯ ลดลง -77.90% ข้าวหอมมะลิ มีมูลค่า 8.83 ล้านเหรียญสหรัฐฯ ลดลง -6.54% และปลายข้าว มีมูลค่า 0.77 ล้านเหรียญสหรัฐฯ ลดลง -9.10%

ข้าวหอมมะลิ ซึ่งได้รับการยอมรับอยู่แล้วจากกลุ่มผู้บริโภคในอิตาลี ว่าเป็นข้าวเกรดพรีเมียม มีคุณภาพสูง และเป็นข้าวที่ครองสัดส่วนการส่งออกมายังอิตาลีมากที่สุด ก็สามารถเข้ามาแทนที่ข้าวอิตาลีที่ขาดแคลนได้ส่วนหนึ่ง ด้วยการตอบสนองความต้องการให้กับกลุ่มชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในอิตาลี เช่น ชาวจีน ชาวแอฟริกา และชาวอเมริกาใต้ เป็นต้น ซึ่งหากข้าวอิตาลีมีราคาแพงกว่า ก็จะหันมาเลือกซื้อข้าวที่ราคาถูกลง และผู้บริโภคกลุ่มนี้ก็จะหันมารับประทานข้าวไทยมากขึ้นเช่นกัน โดยผู้ส่งออกต้องคอยติดตามสถานการณ์ด้านราคาของคู่แข่ง อัตราค่าขนส่งที่สามารถแข่งขันได้ อัตราแลกเปลี่ยนเงิน และการแข่งขันด้านคุณภาพ รวมถึงพฤติกรรมผู้บริโภคที่ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว

5.5 อิตาลีนำเข้าสินค้าข้าวจากไทย

ปี 2565 (มกราคม-ตุลาคม) อิตาลีนำเข้าข้าวจากไทย มีมูลค่า 18,396.062 เหรียญสหรัฐฯ ขยายตัวเพิ่มขึ้น +11.08% ดังนี้

ตาราง 16 อิตาลีนำเข้าข้าวจากไทย ปี 2565 (เดือนมกราคม-เดือนตุลาคม)

รายการ	มูลค่า (เหรียญสหรัฐฯ)			ส่วนแบ่งตลาด (%)			การขยายตัว 65/64 (%)
	ปี 2563	ปี 2564	ม.ค.-ต.ค. 65	ปี 2563	ปี 2564	ม.ค.-ต.ค. 65	
รวมทั้งสิ้น	25,112,654	16,561,168	18,396,062	100	100	100	11.08
1. ข้าวขัดสีทั้งหมดหรือบางส่วน	18,048,110	11,777,655	13,374,190	71.87	71.12	72.70	13.56
2. ข้าวกล้อง	6,156,992	3,837,732	3,621,974	24.52	23.17	19.69	-5.62
3. ข้าวหัก	907,552	945,781	1,399,898	3.61	5.71	7.61	48.02

ที่มา: Global Trade Atlas

อิตาลีนำเข้าข้าวขัดสีทั้งหมดหรือบางส่วน เป็นมูลค่า 13,374,190 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +13.56% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 11,777,655 เหรียญสหรัฐฯ) การนำเข้าข้าวหัก มีมูลค่า 1,399,898 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +48.02% % เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 945,781 เหรียญสหรัฐฯ) ส่วนที่มีการนำเข้าที่ลดลง ได้แก่ ข้าวกล้อง มีมูลค่า 3,621,974 เหรียญสหรัฐฯ ลดลง -5.62% % เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 3,837,732 เหรียญสหรัฐฯ)

ปี 2565 (มกราคม-ตุลาคม) อิตาลีนำเข้าข้าวจากประเทศต่างๆ มีมูลค่ารวมทั้งสิ้น 291,614,099 เหรียญสหรัฐฯ ขยายตัวเพิ่มขึ้น +81.14% ดังนี้

ตาราง 17 อิตาลีนำเข้าข้าวจากประเทศต่างๆ ปี 2565 (เดือนมกราคม-เดือนตุลาคม)

รายการ	มูลค่า (เหรียญสหรัฐฯ)			ส่วนแบ่งตลาด (%)			การขยายตัว 65/64 (%)
	ปี 2563	ปี 2564	ม.ค.-ต.ค. 65	ปี 2563	ปี 2564	ม.ค.-ต.ค. 65	
รวมทั้งสิ้น	157,805,651	160,988,491	291,614,099	100	100	100	81.14
1. ปากีสถาน	60,172,496	68,552,267	79,966,637	38.13	42.58	27.42	16.65
2. เมียนมาร์	4,346,181	1,556,107	53,022,552	2.75	0.97	18.18	3,307.39
3. เวียดนาม	4,770,630	4,827,333	24,964,057	3.02	3.00	8.56	417.14
5. ไทย	25,112,654	16,561,168	18,396,062	15.91	10.29	6.31	11.08
6. อินเดีย	19,967,962	21,915,506	16,816,231	12.65	13.61	5.77	-23.27

ที่มา: Global Trade Atlas

ปี 2565 (มกราคม-ตุลาคม) อิตาลีนำเข้าข้าวจากประเทศต่างๆ ดังนี้

1) ปากีสถานมากที่สุด มีมูลค่า 79,966,637 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +16.65% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 68,552,267 เหรียญสหรัฐฯ)

2) เมียนมาร์ มีมูลค่า 53,022,552 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +3,307.39% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 1,556,107 เหรียญสหรัฐฯ)

3) เวียดนาม มีมูลค่า 24,964,057 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +417.14% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 4,827,333 เหรียญสหรัฐฯ)

4) ไทย มีมูลค่า 18,396,062 เหรียญสหรัฐฯ เพิ่มขึ้น +11.08% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 16,561,168 เหรียญสหรัฐฯ)

5) อินเดีย มีมูลค่า 16,816,231 เหรียญสหรัฐฯ ลดลง -23.27% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปี 2564 (ที่มีมูลค่า 21,915,506 เหรียญสหรัฐฯ)



6. โอกาสและอุปสรรคในการขยายตลาดข้าวไทย

6.1 โอกาส

1) จากสถิติการส่งออกข้าว ข้าวที่ไทยมีศักยภาพในการส่งออกและแข่งขัน ได้แก่ ได้แก่ ข้าวอินทรีย์ ข้าวกล้อง ข้าวเจ้าแดง ดำ และม่วง ซึ่งเป็นข้าวสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพ ส่วนข้าวหอมมะลิยังเป็นที่ชื่นชอบ แต่ราคาสูง ทำให้ต้องแข่งขันกับข้าวจากพม่า และเวียดนาม ที่มีราคาถูกกว่า อีกทั้งในเดือนมกราคม 2565 หมดอายุการจดทะเบียนสิทธิพิเศษของสหภาพยุโรปเป็นเวลา 3 ปี จากประเทศทั้งสอง การส่งออกจากประเทศทั้งสองมีส่วนในการแย่งส่วนข้าวไทย อย่างไรก็ตาม ข้าวหอมมะลิไทยยังคงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคโดยทั่วไป ชาวเอเชียและชาวต่างชาติซึ่งพำนักอาศัยอยู่ในอิตาลี รวมถึงร้านอาหารไทยและร้านอาหารเอเชียที่เปิดเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก จะมีส่วนผลักดันให้ข้าวไทยกลับมาขยายตัวอีก

2) ในปีที่ผ่านมา ผลผลิตข้าวของอิตาลีประสบกับอุปสรรคต่างๆ เช่น วิกฤตภัยแล้ง เงินเฟ้อ ป่วยแพลง ฯลฯ และอาจไม่สามารถฟื้นตัวได้มากนักในปีนี้ หากเหตุการณ์ทางเศรษฐกิจที่เคยเกิดขึ้นยังไม่ได้รับการแก้ไข หรือหากภัยธรรมชาติยังคงคาดคะเนไม่ได้เกิดรุนแรงกว่าปีที่ผ่านมา อิตาลีจำเป็นต้องนำเข้าเพิ่มขึ้น

6.2 อุปสรรค

1) อาหารอิตาลีเปลี่ยนที่ทำมาจากข้าวเป็นอาหารจานเดียว ดังนั้น ผู้บริโภคจึงนิยมซื้อข้าวพันธุ์ที่เหมาะสมกับอาหารประเภทนั้นที่ผลิตในประเทศ และข้าวจากต่างประเทศไม่สามารถนำมาใช้ทดแทนกันได้ ด้วยคุณสมบัติที่แตกต่างกันของข้าว

2) ในบรรดาข้าวพันธุ์จากต่างประเทศนั้น แม้ว่าข้าวไทยจะมีชื่อเสียงในเรื่องของคุณภาพ แต่ความนิยมบริโภคยังน้อยกว่าข้าวพันธุ์ Indica Basmati จากอินเดียและปากีสถาน และข้าวพันธุ์ Japonica จากความนิยมอาหารญี่ปุ่น และซูชิที่เพิ่มสูงขึ้นเรื่อยๆ ในอิตาลี นอกจากนี้ ข้าวพันธุ์จากต่างประเทศมีราคาเฉลี่ยที่สูงกว่าข้าวพันธุ์ของอิตาลีเอง ผู้บริโภคจึงเลือกซื้อพันธุ์ข้าวที่รู้จักดีอยู่แล้ว

3) ชาวอิตาลีส่วนมากไม่รู้จักวิธีการหุง/ปรุงข้าวไทย เนื่องจากอาหารอิตาลีที่ทำจากข้าวใช้วิธีการปรุงสุกด้วยการต้มหรืออบ ดังนั้น ผู้บริโภคจึงไม่กล้าเลือกซื้อสินค้าที่ไม่คุ้นเคย อย่างข้าวไทย ที่ไม่ทราบวิธีนำไปประกอบอาหาร

4) ข้าวอินทรีย์ เป็นที่ต้องการในตลาดและเป็นที่สนใจของผู้นำเข้า ซึ่งไทยเป็นผู้ผลิตที่มีศักยภาพ แต่ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดความพร้อมในการส่งออกมายังตลาดอิตาลี เนื่องจากสินค้ายังไม่มีตรารับรองมาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ของสหภาพยุโรป ต้องสวมบรรจุภัณฑ์และจำหน่ายด้วยยี่ห้อของบริษัทอิตาลี

5) ช่องทางการจำหน่ายยังไม่แพร่หลาย ข้าวจากต่างประเทศส่วนใหญ่หาซื้อได้จากร้านค้าสินค้าเอเชีย ที่คนส่วนใหญ่ไม่สะดวกในการเดินทางไป แม้ว่าจะมีการนำเข้ามาจำหน่ายในไฮเปอร์/ซูเปอร์มาร์เก็ตหลายแห่งแล้วก็ตาม แต่ราคามักจะสูงมากจนไม่คุ้มค่าให้ซื้อ เมื่อเทียบกับข้าวอิตาลี

6) ราคาข้าวเฉลี่ยต่อกิโลกรัมโดยทั่วไปสูงกว่าราคาพาสต้า ซึ่งเป็นอาหารหลัก จึงไม่น่าแปลกใจที่เกษตรกรไทยจะหันมาทำพาสต้าเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็ว

7. แนวโน้มสินค้า

อนาคตของข้าวได้แก่ข้าวอินทรีย์ เกษตรกรผู้ปลูกข้าวอิตาลีได้ปรับปรุงสายพันธุ์เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่เพิ่มมากขึ้น

- หนึ่งในพันธุ์ที่ชาวอิตาลีต้องการมากที่สุดคือข้าวกล้องซึ่งมียอดขายเพิ่มขึ้นทุกปี ที่แสดงถึงแนวโน้มเชิงบวกที่มีผู้บริโภคใส่ใจต่อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพมากขึ้น ข้าวกล้องมีประโยชน์ต่อสุขภาพและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ ผลดีต่อลำไส้

- ในข้าวกล้องมีธาตุเหล็ก แคลเซียม และฟอสฟอรัสมากกว่าสองเท่า และยังมีวิตามินอี ซึ่งไม่มีในข้าวขาว ปริมาณและอัตราส่วนระหว่างโพแทสเซียมและแมกนีเซียมมีความสมดุลกันในข้าวกล้อง มีประโยชน์ในการรักษามวลกระดูกที่เหมาะสมและการทำงานของกล้ามเนื้ออย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังมีไขมันดีอีกมากมาย – โอเมก้า 6 และ 3

การรณรงค์เรื่องสิ่งแวดล้อมของสหภาพยุโรป ที่ค่อนข้างต่อเนื่องและกดดันเอาจริงเอาจังกับประเทศสมาชิกมากขึ้น ประกอบกับข่าวสารด้านลบเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผู้บริโภคหันมาหาสินค้าทางเลือกเพื่อสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ที่ปลอดภัย 100% ที่สามารถรับประกันคุณภาพอาหารและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ผู้ผลิตและผู้ประกอบการควรศึกษารายละเอียดสินค้าในกลุ่มนี้ ที่มีแนวโน้มตลาดดี มีความต้องการเพิ่มขึ้นอย่างโดดเด่น



8. หน่วยงาน/สมาคมที่เกี่ยวข้องกับอาหารและสินค้าข้าวของอิตาลี



www.enterisi.it



1) กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi)

ที่อยู่ Via S. Vittore 40, Milano 20123 โทร +39 (02) 885 5111

กรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี (Ente Nazionale Risi) ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ. 2474 เป็นหน่วยงานที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงนโยบายเกษตรกรรมและป่าไม้ (Ministero delle politiche agricole alimentari forestali) ดำเนินกิจกรรมเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับข้าว “made in Italy” ดำเนินการคุ้มครองส่งเสริม และกิจกรรมทางเทคนิค-เศรษฐกิจเพื่อสนับสนุนผู้ผลิตข้าว สนับสนุนการวิจัยของศูนย์วิจัยข้าว ซึ่งรับผิดชอบในการศึกษาข้าวจากมุมมองด้านปฐพีวิทยาและพันธุกรรม ตลอดจนดำเนินการวิเคราะห์อื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการและเกษตรกร

ข้าวได้ผ่านการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ ก่อนหน้านั้นข้าวถูกมองว่าเป็นอาหารเพื่ออิมพอร์ตเท่านั้น แต่ตอนนี้กลับเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพสำหรับสูตรอาหารระดับสูงเพื่อปกป้องมาตรฐานและคุณภาพข้าวอิตาลี สัญลักษณ์เครื่องหมายการค้า “Riso Italiano” ที่ออกให้โดยกรมการข้าวแห่งชาติอิตาลี จะเป็นเครื่องรับประกันความแท้ของข้าวอิตาลีอย่างแท้จริง



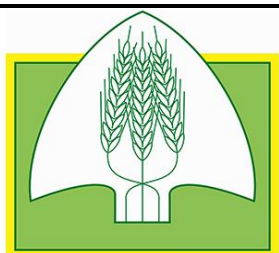
www.airi.it

2) สมาคมโรงสีข้าวแห่งชาติอิตาลี (AIRI: Associazione Industrie Risiere Italiane)

ที่อยู่ - 27100 Pavia, Via Bernardino da Feltre, 6

โทร +39 0382 493108 email airi@rice.it | pec airi@pec.rice.it

เป็นสมาคมที่เป็นตัวแทนของเกษตรกรผู้ปลูกข้าวและโรงสีข้าวอิตาลี ทำหน้าที่ดูแลอุตสาหกรรมข้าวทุกกระบวนการ ตั้งแต่การผลิต การสี การเก็บสต็อก การบรรจุหีบห่อ และการจำหน่าย ฯลฯ อีกทั้งดำเนินงานด้านการวิจัยสินค้าและตลาด การศึกษาข้อมูลด้านนวัตกรรม การชลประทาน และจัดอบรม สัมมนา ประชุม เพื่อให้ความรู้ การเคลื่อนไหวและข่าวสารในวงการข้าวให้สมาชิกได้ทราบ และดำเนินการตามกฎหมายระเบียบของสหภาพยุโรป



COLDIRETTI

www.coldiretti.it

3) สมาพันธ์เกษตรกรแห่งชาติอิตาลี (COLDIRETTI)

ที่อยู่ Via 24 Maggio, 53 Roma 00187

โทร +39 (6) 4682487 / 335 8245417

E-mail: relazioniesterne@coldiretti.it

สมาพันธ์ที่ดูแลสินค้าเกษตรและการประมงทุกประเภทในอิตาลี ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตลาด ข้าวสารข้อมูล และปกป้องสินค้าเกษตร โดยเฉพาะสินค้าที่อิตาลีเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกอันดับต้นๆของยุโรป มีสำนักงานสาขาในแต่ละเมือง จึงมีการจัดกิจกรรมเป็นประจำเพื่อสนับสนุนและส่งเสริมสินค้าเกษตรโดดเด่นของแต่ละเมืองในอิตาลี



<https://www.ismeamercati.it>

4) สถาบันตลาดสินค้าอาหารแห่งชาติอิตาลี (ISMEA)

ที่อยู่ Viale Liegi 26, 00198

โทร +39 (2) 855 68200

เป็นสถาบันที่ดูแลสินค้าเกษตรทุกประเภทในอิตาลี โดยเฉพาะด้านการตลาด เช่น ราคาของสินค้าในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังเผยแพร่ข้อมูลการผลิตและการตลาด ความเคลื่อนไหว ข้าวสารในวงการเกษตร

9. งานแสดงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับสินค้าอาหารและข้าวของอิตาลี

งานแสดงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อาหารและสินค้าข้าวในอิตาลี มีดังนี้



1) งานแสดงสินค้า Cibus Connecting Italy (www.cibus.it) จะจัดขึ้นครั้งแรกในปี 2566 ระหว่างวันที่ 29-30 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองปาร์มา (Fiera di parma) เป็นรูปแบบการเจรจาธุรกิจ b2b ส่วนงานฯที่แสดงสินค้าอาหาร Cibus เต็มรูปแบบ จัดเป็นประจำทุก 2 ปี ซึ่งครั้งล่าสุดจัดไปแล้ว เมื่อวันที่ 3-6 พฤษภาคม 2565 และครั้งต่อไปจะจัดขึ้นในปี 2567

- งาน Cibus Tec Forum ระหว่างวันที่ 24-27 ตุลาคม 2565 เป็นงานแสดงสินค้าเกี่ยวกับเทคโนโลยีด้านอาหาร



2) งานแสดงสินค้า Tutto Food (www.tuttofood.it) งานจัดทุก 2 ปี โดยครั้งต่อไปจะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 8-11 พฤษภาคม 2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองมิลาน (Fiera Milan Rho) ข้อมูลของงานฯ tuttofood ที่จัดครั้งล่าสุดปี 2564 มีดังนี้

- มีผู้เข้าร่วมแสดงสินค้า 1,472 ราย (ร้อยละ 83 เป็นบริษัทอิตาลี และร้อยละ 17 เป็นบริษัทต่างชาติ ที่มาจาก 31 ประเทศ)
- มีผู้เข้าชมงานฯประมาณ 4 หมื่นราย (ร้อยละ 86 เป็นชาวอิตาลี และร้อยละ 14 เป็นชาวต่างประเทศ)
- สินค้าที่นำมาแสดงในงานฯ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากนม อาหารเพื่อสุขภาพ ผักผลไม้ เครื่องดื่ม ขนมหวาน อาหารแช่แข็ง เนื้อสัตว์ ปาสต้า น้ำมัน และของใช้อื่นๆ



3) Ente Fiera di Isola della Scala S.r.l. (www.isolafiare.it)

Via Vittorio Veneto 4, Isola della Scala (VR)

Tel ๐๔๕ ๗๓๐๐๐๘๙ – Fax. ๐๔๕ ๗๓๐๒๕๙๖

E-mail: info@pec.isolafiare.it / info@isolafiare.it

งานแสดงสินค้าข้าวโดยเฉพาะ ที่มีผู้ร่วมแสดงสินค้าและเข้าชมมากที่สุดในภาคเหนือของอิตาลี โดยมีผู้แสดงสินค้ากว่า 100 รายจากภูมิภาคต่างๆ และจากต่างประเทศ มีการจัดงานปีละครั้ง ช่วงปลายเดือนกันยายน มีการสาธิตการทำอาหารจากข้าวโดยเชฟที่มีชื่อเสียงจากทั่วประเทศ การให้ความรู้ การนำเสนอนวัตกรรมและเทคโนโลยีใหม่ๆ การประชุม สัมมนา ฯลฯ มีการจัดงานปีละครั้ง ช่วงสิ้นเดือนกันยายน งานในปี 2566 ยังไม่ได้กำหนดวันจัดงาน



4) งานแสดงสินค้า 44^Fiera in Campo (www.fieraincampo.it)

งานจัดระหว่างวันที่ 24-26 กุมภาพันธ์ 2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองแวร์เซลลี (Fiera di Vercelli)

มีผู้เข้าร่วมแสดงสินค้าประมาณ 140 ราย และผู้เข้าชมงานกว่าสองหมื่นราย สินค้าที่นำมาแสดงได้แก่ รถไถ รถเก็บเกี่ยว อุปกรณ์ เครื่องจักรกล เทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมข้าว

10. ข้อเสนอแนะ/ความคิดเห็นของ สคต.มิลาน

- 1) การบริโภคข้าวหอมมะลิและข้าวบาสนาของปากีสถานเพิ่มขึ้นอย่างมากในช่วงหลายปีที่ผ่านมา จึงถือเป็นโอกาสที่ดีสำหรับการส่งออกข้าวหอมมะลิของไทย เนื่องจากข้าวพันธุ์ดังกล่าวไม่สามารถเพาะปลูกได้ในอิตาลี
- 2) แนวโน้มเรื่องสุขภาพและปัญหาเรื่องภูมิแพ้อาหารที่เพิ่มมากขึ้นในอิตาลี ดังนั้น ความต้องการสินค้าออร์แกนิกและ gluten-free จึงเพิ่มมากขึ้น ปัจจุบันมีร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกเกิดขึ้นมากมายจากแนวโน้มการขยายตัวของผู้บริโภคที่ใส่ใจการดูแลสุขภาพ และมีข้าวไทยประเภทข้าวกล้อง ข้าวแดง ข้าวดำ ข้าวม่วง จำหน่ายมากที่สุด จึงถือเป็นโอกาสที่ดีสำหรับการขยายตลาดสินค้าข้าวออร์แกนิกของไทย
- 3) ผู้ประกอบการไทย ควรศึกษาแนวโน้มการบริโภคข้าวในอิตาลี เพิ่มรูปแบบสินค้าที่หลากหลายเพื่อตอบสนองต่อความต้องการและรูปแบบการใช้ชีวิต และการใช้ชีวิตของคนเมือง ซึ่งจะเป็นกลุ่มลูกค้าที่มีศักยภาพของข้าวไทย รวมทั้ง พัฒนาเรื่องบรรจุภัณฑ์ การกำหนดภาพลักษณ์ของข้าวไทยในตลาด เช่น อาหารสุขภาพ หรือข้าวออร์แกนิก เป็นต้น และการทำฉลากที่ระบุขั้นตอนการปรุงและวิธีทำอาหารต่างๆเป็นภาษาท้องถิ่น เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจได้ง่ายขึ้น
- 4) ผู้ประกอบการไทยควรเพิ่มผลิตภัณฑ์ข้าวในรูปแบบกึ่งสำเร็จรูปหรืออาหารแปรรูปพร้อมรับประทาน ที่สามารถนำมาอุ่นในเตาไมโครเวฟโดยใช้เวลาไม่กี่นาที ซึ่งจะสามารถแข่งขันกับพาสต้าที่ใช้เวลาปรุงไม่นานได้
- 5) การใช้สื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยแทรกในรายการที่เป็นที่นิยม เช่น รายการท่องเที่ยว รายการทำอาหาร สารคดี ฯลฯ ให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการหุงและการปรุงมากขึ้น หรือร่วมมือกับร้านอาหารไทย เพื่อการจัดกิจกรรม การสาธิตการทำอาหาร การแนะนำจุดจำหน่าย เป็นต้น

11. แหล่งที่มาของข้อมูล

www.enterisi.it
www.ismeamercati.it
www.airi.it
www.sustainableEUrice.eu
www.unioneitalianafood.it
www.habitante.it/
www.italianfoodnews.it/
www.reschiriso.it/
www.risoitaliano.eu
www.bmti.it
<https://ricetteracconti.com>
www.sustainableeurice.eu/il-riso-europeo/produzione-italia/?lang=it
www.mark-up.it/riso-in-italia-portato-in-tavola-almeno-una-volta-alla-settimana/
www.foodweb.it/2018/03/riso-visto-dagli-italiani/
www.altromercato.it/filiere/riso/