



ข่าวประชาสัมพันธ์

7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, ttcla@live.com

หน้า 1 ของ 5

USDA ปรับปรุงรายชื่อสารที่อนุญาตให้ใช้และสารต้องห้ามใช้ในอาหารออร์แกนิก

กฎหมาย Organic Foods Production Act กำหนดให้ใช้สารธรรมชาติและห้ามใช้สารสังเคราะห์ในการผลิตสินค้าที่ปิดฉลากว่าเป็น “organic” หรือ “made with organic.....” แต่มีสารสังเคราะห์ สารที่ไม่ได้มาจากการเกษตร และสารที่มาจากการเกษตรที่ไม่ใช่อินทรีย์บางรายการที่ได้รับการยกเว้นและอนุญาตให้ใช้ในการผลิตสินค้าอินทรีย์ หรือที่เรียกว่า ‘ออร์แกนิก’ ได้เฉพาะที่กำหนดไว้ใน National List ซึ่งจัดทำโดยกระทรวงเกษตรสหรัฐฯ (U.S. Department of Agricultural – USDA) จากคำแนะนำของ National Organic Standards Board (NOSB) และผ่านการประชาพิจารณ์แล้ว

ล่าสุด เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2022 USDA ได้ประกาศ National List of Allowed and Prohibited Substances for Organic Foods ฉบับใหม่ ปรับปรุงรายชื่อสารที่อนุญาตให้ใช้และสารต้องห้ามที่ไม่อนุญาตให้ใช้ในอาหารออร์แกนิก สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

- ให้มีผลบังคับใช้ (effective date) ตั้งแต่วันที่ 30 มีนาคม 2022 เป็นต้นไป
- กำหนดวันที่ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ (compliance date) ดังนี้
 - วันที่ 15 มีนาคม 2023 สารที่ถูกถอดออกจาก National List คือ Vitamin B1 ในการผลิตพืชผลอินทรีย์และ Procaine (ยาแก้ปวด) ในการผลิตพืชอินทรีย์ จากเดิมที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ได้
 - วันที่ 15 มีนาคม 2024 สารที่ถูกถอดออกจาก National List คือ สารอินทรีย์ที่ไม่ใช่อินทรีย์ 14 รายการ (เป็นสีที่ไม่ใช่อินทรีย์ 8 รายการ) จากที่เดิมเคยได้รับอนุญาตให้ใช้ในการผลิตสินค้าออร์แกนิกได้ คือ
 - Alginic acid
 - สี (black currant juice color, blueberry juice color, carrot juice color, cherry juice color, grape juice color, paprika color, pumpkin juice color, และ turmeric extract color) [Federal Register :: National Organic Program; Amendments to the National List of Allowed and Prohibited Substances \(2022 Sunset\)](#)
 - caKelp
 - Konjac flour
 - Sweet potato starch
 - Turkish bay leaves
 - Whey protein concentrate



ข่าวประชาสัมพันธ์

7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, ttcla@live.com

หน้า 2 ของ 5

- (3) สินค้าที่วางจำหน่ายในตลาดการค้าหลังวัน Compliance date ที่มีการปิดฉลากว่าเป็น “organic” หรือ “made with organic” (ระบุชื่อส่วนผสมหรือชื่อกลุ่มอาหาร) อาจมีส่วนผสมในข้อ (1) และ (2) ได้ หากผลิตก่อนวันที่ compliance date
- (4) วันที่ 15 มีนาคม 2027 อนุญาตให้ใช้ สาร sucrose octanoate esters (ยาฆ่าศัตรูพืชที่เน้นฆ่าไร – mite) ในการผลิตพืชผลและปศุสัตว์อินทรีย์ และ oxytocin (synthetic hormones ยาสำหรับสัตว์) ในการผลิตปศุสัตว์อินทรีย์

National List ฉบับปรับปรุง ระบุรายชื่อที่ได้รับการอนุญาตให้ใช้ในการผลิตสินค้าอินทรีย์ที่ปิดฉลากว่า “organic” ดังนี้

1. สารสังเคราะห์: Vitamin C และ Vitamin E
2. ผลิตภัณฑ์เกษตรที่ไม่ใช่อินทรีย์ (ศึกษารายละเอียดใน Federal Register) คือ
 - 2.1 สีที่กลั่นมาจากผลิตภัณฑ์เกษตรที่ไม่ใช้ตัวทำละลายสังเคราะห์ (synthetic solvents) และระบบการส่งผ่าน (carrier systems) หรือสารกันบูดเทียม (artificial preservative) ในการผลิต
 - (1) Beet juice extract color not be produced from sugar beets
 - (2) Beta-carotene extract color derived from carrots or algae
 - (3) Black/purple carrot juice color
 - (4) Chokeberry, aronia juice color (berry ชนิดหนึ่งที่มีสีแดง ม่วง และดำ)
 - (5) Elderberry juice color (berry ชนิดหนึ่ง มีผลคล้าย blueberry)
 - (6) Grape skin extract color
 - (7) Purple sweet potato juice color
 - (8) Red cabbage extract color
 - (9) Red radish extract color
 - (10) Saffron extract color
 - 2.2 Cornstarch (native)
 - 2.3 Fish Oil - stabilized with organic ingredients or only with ingredients on the National List
 - 2.4 Fructooligosaccharides หรือที่เรียกว่า oligofructose
 - 2.5 Gelatin



ข่าวประชาสัมพันธ์

7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, ttcla@live.com

หน้า 3 ของ 5

2.6 Glycerin – produced from agricultural source materials and processed using biological or mechanical/physical methods as described by law

2.7 Gums – water extracted only (Arabic, Guar, Locust bean, และ Carob bean)

2.8 Inulin – oligofructose enriched

2.9 Lecithin - de-oiled

2.10 Orange pulp, dried

2.11 Orange shellac - unbleached

2.12 Pectin (non-amidated forms only)

2.13 Potassium acid tartrate

2.14 Seaweed, Pacific Kombu

2.15 Tamarind seed gum

2.16 Tragacanth gum

2.17 Wakame seaweed

ที่มา: 1. Federal Register: “National Organic Program; Amendments to the National List of Allowed and Prohibited Substances (2022 Sunset), A Rule by the Agricultural Marketing Service on 02/28/2022

2. Food Safety News: “USDA amends the National List for organic handling, crops, and livestock”, March 1, 2022

ข้อมูลเพิ่มเติมจาก สคต.ลอสแอนเจลิส

1. รายงานล่าสุดจากบริษัทที่ปรึกษาและวิจัยตลาด BlueWeave Consulting & Research Pvt. Ltd. ระบุว่า

1.1 ตลาดอาหารออร์แกนิกสหรัฐฯ ในปี 2020 มีมูลค่าประมาณ 52,300 ล้านดอลลาร์ (ข้อมูล Organic Trade Association – OTA ระบุ 56,500 ล้านดอลลาร์) เพิ่มขึ้นร้อยละ 12.8 ประมาณการว่าตลาดมีอัตราเติบโตต่อปี (compound annual growth rate) ที่ร้อยละ 8.7 โดยคาดว่าภายในปี 2027 มูลค่าตลาดจะเพิ่มขึ้นเป็น 95,100 ล้านดอลลาร์ โดยมีปัจจัยสนับสนุนจาก

(1) ผู้บริโภคสนใจอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นและจำนวนผู้บริโภคกลุ่มนี้ขยายตัว

(2) ความกังวลต่อสิ่งแวดล้อมที่ใช้อย่างไม่เหมาะสม ปุ๋ยเคมี และเคมีภัณฑ์อื่นๆในการทำการเกษตร

(3)การเติบโตของจำนวนเกษตรกรสหรัฐฯ ที่หันมาผลิตพืชผลอินทรีย์



ข่าวประจำสัปดาห์

7 - 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, ttcla@live.com

หน้า 4 ของ 5

(4)ความหลากหลายของสินค้าและช่องทางการจำหน่ายที่มากขึ้นทั้งแบบ online และ offline โดยผู้บริโภคกลุ่มวัยหนุ่มสาวนิยมซื้อผ่านช่องทาง online ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่เป็นสินค้าแบรนด์ของบริษัทสหรัฐฯ ส่วนช่องทาง offline มีการเติบโตเข้มแข็งเช่นกัน Supermarket chains รายใหญ่วางจำหน่ายสินค้าออร์แกนิกเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงสินค้าได้ง่ายมากขึ้น

1.2 ร้อยละ 82 ของคนอเมริกันซื้ออาหารออร์แกนิก ส่วนใหญ่นิยมซื้อผ่านร้านค้า conventional grocery stores

1.3 โดยทั่วไปอาหารออร์แกนิกมีราคาแพงกว่าสินค้าปกติเนื่องจากต้นทุนการผลิตสูงกว่า ประกอบกับสถานะเงินเฟ้อปัจจุบันและวิกฤตราคาสินค้าปุ๋ย รวมถึงปุ๋ยอินทรีย์ ที่เกิดการขาดแคลน ทั่วโลก ซึ่งเป็นผลมาจากการเติบโตของความต้องการและปัญหาวิกฤตรบบห่วงโซ่อุปทาน ที่สหรัฐฯต้องพึ่งพานำเข้าปุ๋ยอินทรีย์ จึงส่งผลให้ราคาอาหารออร์แกนิกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ซึ่งอาจกลายเป็นอุปสรรคการเติบโตของตลาดอาหารอินทรีย์สหรัฐฯ

1.4 คาดการณ์ว่าภายหลังวิกฤต COVID-19 ตลาดอาหารออร์แกนิกจะเติบโตยิ่งขึ้น

1.5 แแบรนด์ที่เป็นผู้นำในอาหารออร์แกนิกในตลาดสหรัฐฯ เป็นของบริษัท WhiteWave Foods Company, Hain Celestial Group, General Mills, Nature's Path Foods, Amy's Kitchen, Newman's Own, Impossible Foods, Shenandoah Growers, Good PLANet Foods และ Rowdy Mermaid Kombucha

1.6 ตลาดอาหารออร์แกนิกสหรัฐฯ มีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ออกสู่ตลาดต่อเนื่อง

2. กระทรวงเกษตรสหรัฐฯ รายงานว่าในปี 2021

2.1 ช่องทางจำหน่ายหลักของอาหารออร์แกนิกมี 3 ช่องทางคือ natural foods stores ซึ่งมีเกือบ 20,000 แห่งทั่วประเทศ, conventional grocery stores ซึ่งพบว่า 3 ใน 4 ของร้าน conventional grocery มีสินค้าอินทรีย์วางจำหน่าย และ direct-to-consumer โดยช่องทาง conventional supermarket ได้รับความนิยมมากกว่าช่องทางอื่น

2.2 แม้ว่าอาหารออร์แกนิกจะได้รับความนิยมและมีแนวโน้มเติบโตสูง แต่ยังมีมูลค่าคิดเป็นเพียงร้อยละ 4 ของยอดขายอาหารทั้งหมด (ประมาณการณ์ของ OTA อยู่ที่ร้อยละ 6) แสดงถึงศักยภาพตลาดอีกมาก

2.3 ประเภทของอาหารออร์แกนิกที่ได้รับความนิยมเรียงตามลำดับคือ ผักผลไม้สด เครื่องดื่มที่เป็น nondairy ขนมอบัง และธัญพืช ผลิตภัณฑ์อาหาร (แช่เยือกแข็ง แห้ง อาหารเด็กอ่อน ซุป และของหวาน) และสินค้า dairy products

3. ข้อมูลการสำรวจของ Nutrition Business Journal จัดทำให้ OTA ในปี 2021 ระบุว่า

(1) ร้อยละ 91.2 ของสินค้าออร์แกนิกในตลาดสหรัฐฯ เป็นสินค้าอาหาร



ข่าวประชาสัมพันธ์

7 – 11 มีนาคม 2565

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

611 North Larchmont Blvd., Los Angeles, CA 90004

Tel: 323 466-9645, ttcla@live.com

หน้า 5 ของ 5

(2) ส่วนแบ่งในตลาดอาหารออร์แกนิก แยกตามประเภทสินค้า คือ ผักผลไม้สด (38%) เนื้อนมไข่ (14%) ผลิตภัณฑ์

อาหาร (12%) เครื่องดื่ม (12%) ขนมปังและธัญพืช (10%) ของขบเคี้ยว- Snacks (5%) เครื่องปรุงรส (5%) และ

เนื้อสัตว์ทุกชนิด (4%)

(3) เกินกว่าร้อยละ 15 ของผักและผลไม้ที่วางจำหน่ายในสหรัฐฯ เป็นผักผลไม้ออร์แกนิก ซึ่งผักและผลไม้สดเป็นสินค้า

ออร์แกนิกที่มียอดขายสูงสุดคือ 18.2 ล้านเหรียญฯ ในปี 2020 เพิ่มขึ้นร้อยละ 11

(4) ยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารออร์แกนิก ทั้งที่แช่เยือกแข็ง บรรจุกระป๋อง และแห้ง มีมูลค่า 20,400 ล้านเหรียญฯ

4. ความต้องการบริโภคอาหารออร์แกนิกในสหรัฐฯ ที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็นโอกาสของสินค้าอาหารจากประเทศไทย ทั้งนี้ ผู้ประกอบการไทยควรศึกษารายละเอียดกฎระเบียบการผลิตสินค้าออร์แกนิกได้ที่ ‘กฎหมายและกฎระเบียบสินค้าอินทรีย์ของสหรัฐฯ National Organic Program (NOP) & USDA <http://www.organic.moc.go.th/th/standard/omic>

5. งานแสดงสินค้าสำคัญเกี่ยวกับสินค้าออร์แกนิกคือ Natural Product Expo ซึ่งจัดขึ้นปีละ 2 ครั้ง โดยงานที่จัดขึ้นฝั่งตะวันตกของสหรัฐฯ ใช้ชื่อ Natural Product Expo West (จัดที่เมือง Anaheim รัฐ California ช่วงเดือนมีนาคม) และฝั่งตะวันออกของสหรัฐฯ ใช้ชื่อ Natural Product Expo East (จัดที่เมือง Philadelphia รัฐ Pennsylvania ช่วงเดือนกันยายน - ตุลาคม) โดยในปีนี้ งาน Natural Product Expo West จัดขึ้นระหว่างวันที่ 9 – 12 มีนาคม 2022 ขณะที่งาน Natural Product Expo East จัดขึ้นระหว่างวันที่ 28 กันยายน – 1 ตุลาคม 2022

คลิกที่ลิงค์ https://survey.app.do/ttcla_survey2021

หรือสแกน QR Code เพื่อเข้ากรอกแบบสอบถามความพึงพอใจรายงาน

จัดทำโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ นครลอสแอนเจลิส



