

## ตลาดข้าวในอิตาลี 2010

### สถานการณ์ทั่วไป

อิตาลีเป็นประเทศผู้ผลิตข้าวและข้าวอินทรีย์ที่ใหญ่ที่สุดในยุโรป แต่ละปีผลิตข้าวสารได้ประมาณ 850,000 ตัน (ข้าวเปลือก 1.4 ล้านตัน) โดย 1 ใน 3 ผลิตเพื่อตลาดภายในประเทศ และ 2 ใน 3 ผลิตเพื่อส่งออก ผลผลิตส่วนใหญ่เพาะปลูกในพื้นที่ทางตอนเหนือของประเทศ โดยมีพื้นที่ปลูกข้าวรวมทั้งประเทศขนาด 225,000 ตารางเฮกเตอร์ เป็นอีกหนึ่งอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพในการส่งออก



เกษตรกรผู้ปลูกข้าวในอิตาลีมีไม่มากรายนัก ส่วนใหญ่จะมีโรงสี มีการบรรจุหีบห่อและมีเครื่องหมายการค้าเป็นของตนเอง จึงเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่าย ในอิตาลีมีจำนวนผู้ผลิตประมาณ 5,000 ราย

### การผลิต

พื้นที่แหล่งปลูกข้าวจะอยู่ทางภาคตะวันตกเฉียงเหนือ บริเวณที่เป็นลุ่มแม่น้ำ โดยมีการปลูกข้าวหนาแน่นบริเวณเมือง Novara, Vercelli และ Pavia ในแคว้น Piedmont เฉพาะอิตาลีเองสามารถผลิตข้าวได้เกินกว่าร้อยละ 50 ของผลผลิตที่ผลิตได้ในยุโรป ส่วนประเทศผู้ปลูกข้าวที่สำคัญรายอื่นของสหภาพยุโรป ได้แก่ สเปน (114,300 เฮกเตอร์) โปตุเกส (23,000 เฮกเตอร์) กรีซ (20,000 เฮกเตอร์) และฝรั่งเศส (18,700 เฮกเตอร์)

ข้าวไม่ใช่พืชเกษตรหลักของยุโรป แต่การผลิตและการบริโภคก็ยังคงมีเพิ่มขึ้นอย่างช้า ๆ อย่างสม่ำเสมอในอัตราที่คงที่ในระยะ 10 ปี ที่ผ่านมา โดยผลผลิตข้าวในแต่ละปี ของอิตาลี ขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการภายในประเทศและปริมาณการส่งออกไปยังประเทศในแถบยุโรปเหนือเป็นส่วนใหญ่

### การบริโภค

อิตาลีมีความต้องการบริโภคข้าวประมาณ 400,000 ตัน/ปี การบริโภคข้าวของชาวอิตาเลียนเฉลี่ยอยู่ที่ 5 กิโลกรัม/คน/ปี ค่อนข้างน้อยเมื่อเทียบกับประเทศทางเอเชีย ซึ่งบริโภคข้าวเป็นหลัก และประเทศอื่นๆในยุโรป โดยชาวแกมพูชามีการบริโภคข้าวเฉลี่ย 170 กิโลกรัม/ปี/คน ชาวไทยและเวียดนามบริโภคเฉลี่ย 140 กิโลกรัม/ปี/คน ชาวเกาหลีเหนือ 138 กิโลกรัม/ปี/คน ชาวจีน 103 กิโลกรัม/ปี/คน โปรตุเกส 15.4 กิโลกรัม/ปี/คน เนเธอร์แลนด์ 8.3 กิโลกรัม/ปี/คน สเปนและฟินแลนด์ 6.6 กิโลกรัม/ปี/คน สวิสเซอร์แลนด์ 5.9 กิโลกรัม/ปี/คน เป็นต้น

### พฤติกรรมกรรมการบริโภคข้าวของชาวอิตาเลียน

1. ในแต่ละมื้ออาหาร ชาวอิตาเลียนจะแบ่งทานอาหารเป็น 2 จานหลัก ได้แก่ อาหารจานแรก (ปาสต้า หรือ ข้าว) อาหารจานสอง (เนื้อหรือปลา) อาหารจำพวกปาสต้าเป็นอาหารประจำชาติมาแต่ดั้งเดิม จะได้รับความนิยมทานมากกว่าข้าว เสมือนคนไทยทานข้าวทุกวัน ทั้งนี้ จะเห็นได้จากผลการสำรวจออกมาว่า ผู้บริโภคข้าวทุกวันมีเพียงร้อยละ 2 ผู้บริโภคข้าวประมาณ 3-4 ครั้ง/สัปดาห์ คิด

เป็นร้อยละ 17 ผู้บริโภคข้าวประมาณ 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 55 และบริโภคข้าวนาน ๆ ครั้ง ร้อยละ 23

2. การบริโภคข้าวยังไม่เป็นที่นิยมมาก มีสาเหตุหลายประการเนื่องมาจากการทำอาหารประเภทข้าวใช้เวลานาน (10-20 นาทีในการหุงให้สุก) มีกรรมวิธีค่อนข้างซับซ้อน และดัดแปลงทำอาหารได้น้อย และผู้บริโภคเองไม่มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความเหมาะสมในการใช้ข้าวประเภทต่าง ๆ ที่มีขายอยู่ในท้องตลาดในการทำอาหาร ข้าวอิตาลีมีลักษณะกลม สั้น ใช้เวลาหุงนาน โดยเฉลี่ยการทำอาหารประเภทข้าวต้องใช้เวลาประมาณ 40 นาที ถึงหนึ่งชั่วโมง ยิ่งทำให้ไม่สนใจในการทำอาหารประเภทข้าว โดยเฉพาะในหมู่คนทำงาน หรือวัยรุ่น ที่มีเวลาน้อย และคนสูงอายุ

3. พฤติกรรมในการบริโภคคือทานเป็นอาหารจานเดียว ไม่ทานกับกับข้าวเหมือนคนไทย จึงทำให้มีวิธีการนำข้าวไปบริโภคค่อนข้างจำกัด ทั้งนี้ การบริโภคอาหารจำพวกปาสต้าเป็นหลัก ทำให้ข้าวถูกลดความสำคัญลงอย่างมาก อาหารจานหลักที่ชาวอิตาลีนิยมปรุงจากข้าว ได้แก่ สลัดข้าว (Insalata di Riso/Rice Salads) ซึ่งเป็นอาหารจานเดียว ทานเย็น นิยมทานในช่วงหน้าร้อน (กรกฎาคม-สิงหาคม) และอาหารที่เรียกว่า ซุปข้าว (Minestre/Rice Soups) และ Risotto ซึ่งเป็นอาหารจานร้อน ที่นิยมทานกันในหน้าหนาว

4. การทานข้าวนิยมทานกันในมื้อกลางวัน ข้าวทานมากทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ร้อยละ 34) และ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ร้อยละ 25) ซึ่งเป็นภาคที่มีความผูกพันกับผลผลิตข้าวมาแต่ดั้งเดิม รวมทั้งมีแรงงานชาวต่างชาติที่มีพื้นเพการบริโภคข้าวเป็นหลักมาตั้งถิ่นฐานและทำงานกันมากในพื้นที่ดังกล่าว รองลงมาคือภาคกลาง และได้

5. ปัจจุบันมีการพัฒนารูปแบบอาหาร โดยการทำอาหารจากข้าวก็สำเร็จรูปชนิดของ ข้าวในรูปอาหารแช่แข็ง ที่ใช้เวลาอุ่นเพียงไม่กี่นาที ทำให้ทุ่นเวลา และเหมาะกับคนสมัยใหม่ ที่เร่งรีบ อย่างไรก็ตาม ยังไม่มีตัวเลือกมาก และไม่เป็นที่นิยมแพร่หลายมากนัก

6. ชาวอินทรีกำลังเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภครุ่นใหม่ ที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ โดยปี 2009 พบว่าการบริโภคเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.4

#### พฤติกรรมในการซื้อของชาวอิตาลี

1. การซื้อข้าวของผู้บริโภคโดยทั่วไป จะซื้อทีละน้อย เนื่องจากไม่บริโภคบ่อยนัก ผู้บริโภคชาวอิตาลีซื้อข้าวเฉลี่ยแล้วประมาณ 7.1 กิโลกรัม/ครอบครัว/ปี โดยหาซื้อที่ซูเปอร์มาร์เก็ตมากที่สุด มีอัตราการซื้อข้าวเฉลี่ย 6.2 กิโลกรัม/ครอบครัว/ปี ส่วนร้านขายของชำทั่วไป ร้านค้าประเภท discount มีอัตราการซื้อข้าวน้อยกว่า 4 กิโลกรัม/ครอบครัว/ปี

2. ข้าวที่นิยมซื้อจะเป็น parboiled rice ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าข้าวขาว และในปีหลัง ๆ มีแนวโน้มการบริโภคเพิ่มขึ้นมากกว่าข้าวขาว เนื่องจากชาวอิตาลีนิยมนำไปทำ risotto หรือ salad ซึ่งเป็นตำรับดั้งเดิมของอาหารอิตาลี

3. อัตราการบริโภคข้าวของชาวอิตาลีในช่วง 20 ปีที่ผ่านมายังคงมีอัตราไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก โดยมีการบริโภคมากในผู้บริโภคที่มีอายุระหว่าง 25-44 ปี และคิดเป็นผู้ชายมากกว่าผู้หญิง นอกจากนี้ ยังมีการบริโภคมากทางตอนเหนือของประเทศ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความผูกพันกับข้าวมาช้านาน โดยเฉพาะในแคว้น Lombardia , Veneto และ Piemonte

4.ชาวอิตาลีเห็นว่าอาหารประเภทข้าวเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ(light & equilibrium) สามารถนำไปประกอบเป็นอาหาร appetizer ได้แก่ ข้าวปั้นอิตาลี(arancini), sartu', timballi ,สลัดข้าวหรือจานแรกต่างๆไป ได้แก่ ซุปใส , risotto เป็นต้น ทำเป็นเครื่องเคียง หรือแม้แต่อาหารจานสองที่มีตกแต่งสวยงาม นอกจากนั้น ชาวอิตาลียังนิยมนำข้าวไปทำเป็นของหวานอีกด้วย

ข้าวต้องใช้เวลาหุงต้มนาน วิธีการทำอาหารข้าวก็ยังไม่ค่อยแจ่มชัด ประกอบกับเวลาที่มีจำกัด ทำให้การบริโภคข้าวไม่เป็นที่นิยมนัก การบริโภคค่อนข้างคงที่ ปัจจุบันมีการทำอาหารข้าวสำเร็จรูป เพื่อสร้างทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคที่มีเวลาน้อย และไม่มีความรู้เรื่องการปรุงอาหารข้าวมากนัก

**การจัดจำหน่ายในประเทศ**

เครื่องหมายการค้าข้าวรายสำคัญของอิตาลี ได้แก่ Gallo, Scotti, Flora, Blond, Curtiriso จะจำหน่ายข้าวคุณภาพเกรดดี บรรจุหีบห่อสวยงาม ทันสมัย นอกนั้น จะเป็นเครื่องหมายการค้าของ Supermarket เอง(private label)



คุณภาพข้าวจะรองลงมา บรรจุถุงพลาสติกสูญญากาศ ราคาจะถูกกว่าข้าวที่มีเครื่องหมายการค้าที่เป็นที่รู้จักดีอยู่แล้ว และส่วนน้อยเป็นข้าวจากบริษัทเกษตรกรรายย่อย ที่มีส่วนตลาดค้าปลีกในพื้นที่ใกล้เคียงกับฐานการผลิตของบริษัท

**ช่องทางการจำหน่าย**

ข้าวที่วางจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปจะเป็นข้าวอิตาลีของเครื่องหมายการค้าที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ส่วนข้าวจากต่างประเทศ จะมีวางเฉพาะใน Iper/Supermarket ขนาดใหญ่ และในร้านจำหน่ายอาหารเอเชีย/แอฟริกัน/อเมริกาใต้เท่านั้น ผู้นำเข้าข้าวส่วนใหญ่จะนำเข้าข้าวเมล็ดยาว ได้แก่ ข้าว Basmatic (อินเดีย/ปากีสถาน) ข้าวหอมมะลิ(ไทย) ข้าวสุรินัม (อเมริกาใต้) ข้าว Patna(สหรัฐอเมริกา) ฯลฯ ซึ่งจะวางจำหน่ายในร้านค้าอาหารเอเชีย/แอฟริกัน/อเมริกาใต้ และมุ่งสำหรับตลาดกลุ่มเป้าหมายคนต่างชาติที่อาศัยอยู่ในอิตาลี ซึ่งนิยมนำข้าวจากประเทศบ้านเกิดของตนเป็นหลัก

**ชนิดและราคาของข้าวที่วางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต**

ชนิดของข้าว	ราคา/กิโลกรัม	ตัวอย่างยี่ห้อและรูปแบบบรรจุภัณฑ์
ข้าวขาว(White rice)	1.05-3.95 €	   
ข้าวขัดสีบางส่วน(parboiled rice)	1.69-4.16 €	   
ข้าวซ้อมมือ(Brown rice)	3.35-6.18 €	 



### ชนิดของข้าวที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ขนาด ราคา

ชนิดของข้าวที่วางจำหน่ายในร้านค้าปลีกและซูเปอร์มาร์เก็ตมี 4 ประเภท ได้แก่

- ข้าวขาว(white rice) ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 1.05-3.95 ยูโร/กิโลกรัม
- ข้าวขัดสีบางส่วน(parboiled rice)เป็นข้าวที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในท้องตลาด ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 1.69-4.16 ยูโร/กิโลกรัม
- ข้าวซ้อมมือ(Brown rice) 3.35-6.18 ยูโร/กิโลกรัม นิยมทานเป็นส่วนน้อย เหมาะสำหรับคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
- นอกจากนี้ยังมี ข้าวสุกเร็ว(Quick cooking rice)
- และข้าวอินทรีย์(Bio rice)ซึ่งราคาจะอยู่ระหว่าง 2.58/3.96 ยูโร/กิโลกรัม ซึ่งพบว่าตลาดขยายตัวมากขึ้นทุกปี

ในช่วงปีหลังพบว่าราคาข้าวในตลาดยี่ห้อต่างๆ มีราคาสูงเพิ่มขึ้นเท่าตัว ทำให้ผู้ประกอบการ chain store และ distributors รายใหญ่มีการผลิตสินค้าต่าง ๆ ภายใต้ยี่ห้อของบริษัท(private label)เอง ซึ่งปัจจุบันเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น ครองยอดขายประมาณ 31.1% ในราคาที่ถูกกว่ายี่ห้อที่มีในท้องตลาดกว่าเท่าตัว(ยกตัวอย่าง ข้าวขาวยี่ห้อ Auchan ราคาเพียง 0.90 และยี่ห้อ Esselunga ราคา 1.24 ยูโรต่อกิโลกรัม) ทั้งนี้เพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภค ข้าวส่วนใหญ่ที่จำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดบรรจุกล่องหรือถุง ขนาด 1 กิโลกรัม และมีขนาด 250 กรัมบ้าง สำหรับรับประทานครั้งเดียว หรือทำเป็นอาหารปรุงเสร็จ พร้อมนำไปต้มหรืออุ่น(semi-preparation)

ส่วนข้าว Basmati ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 2.4 ยูโร/กิโลกรัม ข้าวหอมมะลิ ราคาเฉลี่ยอยู่ที่ 2.1 ยูโร/กิโลกรัม ทั้งนี้ ข้าวที่นำเข้าเหล่านี้ จะมีขนาดบรรจุถุง 1, 2, 5 และ 25 กิโลกรัม เนื่องจากเป็นกลุ่มลูกค้าที่ทานข้าวเป็นหลัก และส่วนใหญ่จะพบในร้านสินค้าอาหารเอเชีย/แอฟริกา

### ภานำเข้าข้าว(รหัส 1006)

รหัส	รายการ	อัตรากาษี (%)	Non preferential tariff quota
<a href="#">1006</a>	Rice	--	
- <a href="#">1006 10</a>	- Rice in the husk (paddy or rough)		
- - <a href="#">1006 10 10</a>	- - For sowing	7.7	15%
- - <a href="#">1006 10 21</a>	- - Other(Parboiled-	211	15%

	round/Medium/long grain)	euro/1000K g.	
- <a href="#">1006 20</a>	- Husked (brown) rice แบ่งเป็น 1.Parboiled(round/medium/long grain + Basmati rice)	42.50 euro/1000K g	15%
- <a href="#">1006 30</a>	- Semi-milled or wholly milled rice, whether or not polished or glazed	145 euro/1000kg	
- <a href="#">1006 40</a>	- Broken rice	65 euro/1000K g	45 euro/1000Kg

ที่มา [http://ec.europa.eu/taxation\\_customs](http://ec.europa.eu/taxation_customs)

### นโยบายข้าวของประเทศไทย

- 1) ประเทศไทยมีนโยบายแทรกแซงราคาข้าวที่ 150 ยูโรต่อตัน โดยราคาประกันกำหนดโดยสหภาพยุโรป หากราคาตลาดต่ำกว่าราคาประกัน องค์การข้าวแห่งชาติอิตาลี(Ente Nazionali Risi)ภายใต้กระทรวงเกษตรอิตาลี(Italian Ministry of Agriculture)จะรับซื้อผลผลิตข้าวเก็บไว้ขายในช่วงที่ราคาสูงกว่าหรือเท่ากับราคาประกัน
- 2) สหภาพยุโรปให้เงินสนับสนุนเกษตรกรผู้ผลิตข้าวในอิตาลี จนถึง 31 ธันวาคม 2011 จำนวน 453 ยูโร/เฮกเตอร์/ปี กรณีเกษตรกรผู้ผลิตใช้พื้นที่สำหรับเพาะปลูกข้าว และจำนวน 616 ยูโร/เฮกเตอร์/ปี กรณีเกษตรกรผู้ผลิตใช้พื้นที่สำหรับเพาะปลูกพืชทั่วไป

ปริมาณโควตาข้าวของสหภาพยุโรปต่อประเทศไทย (EU 327/98 : 2009)

สินค้า	ปริมาณโควตา(ตัน/ปี)	ภาษีในโควตา	ภาษีนอกโควตา
1.ข้าวขาว (1006 30)	1.1ทั้งหมด 63,000 ตัน 1.2ไทย 21,455 ตัน(09.4128)	ร้อยละ 0	145 ยูโรต่อตัน
2.ข้าวกล้อง (100620)	All countries	ร้อยละ 15	42.5 ยูโรต่อตัน
3.ข้าวหัก (100640)	1.1ทั้งหมด 100,000 ตัน 1.2ไทย 52,000 ตัน(09.4149)	45 ยูโรต่อตัน	65 ยูโรต่อตัน
4.ข้าวขาว (100630)	1.1 ทั้งหมด 40,216 ตัน 1.2 ไทย 5,513 ตัน (09.4112)	ร้อยละ 0	145 ยูโรต่อตัน

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เมืองมิลาน  
กุมภาพันธ์ 2553