

## รายงานตลาดสินค้าหอมหัวใหญ่และข้อคิดเห็นในแนวทางการระบายสินค้า

### ๑. ลักษณะตลาดสินค้าหอมหัวใหญ่ในเนเธอร์แลนด์

#### ๑.๑ การผลิต

เนเธอร์แลนด์เป็นผู้ผลิตและส่งออกหอมหัวใหญ่รายใหญ่ของโลกมีพื้นที่เพาะปลูกคิดเป็นร้อยละ ๒% ของพื้นที่ประเทศใช้ในการปลูกหัวหอมโดยเฉพาะโดยในปี ๒๕๕๓/๒๐๑๐ มีปริมาณผลผลิต ๑.๓ ล้านตัน โดยเป็นการบริโภคภายในเพียง ๑ แสนตัน (๑๐%) และส่งออก ๑.๒ ล้านตัน (๙๐%)

#### ๑.๒ ลักษณะสินค้า

จากการสำรวจสินค้าและตลาดหัวหอมใหญ่ในเนเธอร์แลนด์พบว่าลักษณะสินค้าหัวหอมใหญ่ในเนเธอร์แลนด์มีรสขชาติหวาน กรอบ สีออกเหลืองถึงเหลืองอ่อนในขณะที่หัวหอมไทยมีรสขชาติเผ็ดซึ่งจะมีผลต่อลักษณะการบริโภคชาวต่างชาติที่นิยมรับประทานหัวหอมใหญ่สดในสลัดผัก โรยบนของทอด ผสมในซूपหรือผัดเข้ากับเครื่องปรุงชนิดอื่นๆ ที่ไม่มีรสขชาติเผ็ดนำของหัวหอมใหญ่

#### ๑.๓ บรรจุภัณฑ์และราคาจำหน่าย

๑. ลักษณะการบรรจุเพื่อการจำหน่ายจะบรรจุไว้ในถุงตาข่ายโดยในการจำหน่ายปลีกในซูเปอร์มาร์เก็ตจะมีขนาดตั้งแต่ ๕๐๐ กรัม, ๑ กิโลกรัม, ๒๕ กิโลกรัม ส่วนในการจำหน่ายส่งไปจนถึงเพื่อการส่งออกจะมีบรรจุถึง ๑๐๐๐ กิโลกรัม

๒. ราคาจำหน่ายปลีกในซูเปอร์มาร์เก็ต คือ

หอมหัวใหญ่ขนาดเล็ก ๕๐๐ กรัม	ราคา ๐.๕๙ ยูโรเซ็นต์
หอมหัวใหญ่ขนาดกลาง ๑ กิโลกรัม	ราคา ๐.๙๙ ยูโรเซ็นต์
หอมหัวใหญ่ใบโอบี ๗๕๐ กรัม	ราคา ๑.๖๙ ยูโร
หอมหัวใหญ่แบบหวาน ๗๕๐ กรัม	ราคา ๑.๗๙ ยูโร
หัวหอมแดง ๕๐๐ กรัม	ราคา ๐.๙๙ ยูโรเซ็นต์

(ราคา ณ วันที่ ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๕๔)

๑.๔ การใช้และการบริโภคหัวหอมในเนเธอร์แลนด์: สินค้าหัวหอมเป็นสินค้าติดอันดับขายดี ๑ ใน ๕ สินค้าเกษตรที่ขายดีที่สุดในประเทศกล่าวคือ

๑. เพื่อการบริโภค: ผู้บริโภคชาวต่างชาติบริโภคหัวหอมเฉลี่ย ๖ กิโลกรัมต่อปีต่อคน โดย ๘๐% ของครัวเรือนจะซื้อสินค้าหัวหอม

๒. เพื่อการอุตสาหกรรม: โรงงานแปรรูปอาหารในเนเธอร์แลนด์ใช้หัวหอมเพื่อการแปรรูปประมาณ ๒๐,๐๐๐ ตันต่อปี โดยประมาณ ๗-๘ ตันจะใช้ในอุตสาหกรรมการดอง (Pickling) ที่เหลือจะเป็นส่วนประกอบของสินค้าอาหารต่างๆ เช่น ซุปหัวหอม, ซอสและเครื่องปรุงอื่นๆ หรือปรุงอยู่ในอาหารพร้อมรับประทาน (ready-to-eat meal)

#### ๑.๕ การส่งออกและการนำเข้า

##### ๑. การส่งออก:

- เนเธอร์แลนด์สามารถส่งออกหัวหอมได้ตลอดทั้งปีเนื่องจากมีกรรมวิธีในการเก็บสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ กล่าวคือหลังจากหัวหอมถูกเก็บเกี่ยวจะถูกเป่าแห้งด้วยลมร้อนหลังจากนั้นจะเก็บรักษาไว้ในสถานที่ที่มีอุณหภูมิและความชื้นที่สม่ำเสมอและอากาศสามารถถ่ายเทได้ ทั้งนี้การเป่าแห้งจะช่วยให้ผิวเปลือกแห้งสนิทเพื่อป้องกันความสูญเสียระหว่างการเก็บรักษาและขนส่งสินค้าข้ามทวีปและจะทำให้ Shelf life มีระยะเวลายาวนานขึ้น

- เนเธอร์แลนด์เป็นผู้ส่งออกหัวหอมรายใหญ่ของโลก (โดยในปี ๒๕๕๐/๒๐๐๗ เป็นผู้ส่งออกอันดับ ๑ ของโลก) การส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐ ในช่วงระยะเวลา ๔ ปีที่ผ่านมาโดยในปี ๒๕๕๓ ส่งออกมากถึง ๑.๒ ล้านตัน (๙๐% ของผลผลิต) ตลาดหลักที่เนเธอร์แลนด์ส่งออกสินค้า คือ รัสเซีย อังกฤษ เยอรมนี เซเนกัล (Senegal) และ Ivory Coast

ผู้นำเข้าสินค้าหัวหอมจากเนเธอร์แลนด์	เปอร์เซ็นต์
ทวีปยุโรป ได้แก่ เยอรมนี อังกฤษและฝรั่งเศส	๓๐
รัสเซีย	๒๕
ทวีปแอฟริกา เช่น เซเนกัลและ Ivory Coast	๒๕
ทวีปเอเชีย	๑๐
อื่นๆ	๑๐

๒. การนำเข้า: หอมหัวใหญ่นำเข้าจะเป็นชนิด Sweet Onion จากประเทศสเปนซึ่งมีลักษณะรสชาติที่อ่อนและเปลือกขาวในขณะที่หากเป็นสินค้าหัวหอมจากประเทศอาเซียนที่พบในตลาดจะเป็นสินค้าหอมแดงซอยแช่แข็งจากประเทศเวียดนาม\*

## ๒. ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมต่อสินค้าของไทย

๒.๑ ในการส่งสินค้าหอมหัวใหญ่สดจากไทยนั้นเกษตรกรไทยจะต้องพัฒนาและปรับปรุงระบบการปลูกและการเก็บรักษาเพื่อให้หัวหอมมีคุณภาพและพร้อมในการขนส่งที่มีระยะเวลายาวนานอีกทั้งจะต้องมี Shelf Life ที่นานพอสำหรับการจำหน่าย

๒.๒ สคร. ณ กรุงเฮก เห็นว่าเนเธอร์แลนด์ยังไม่ใช้ตลาดส่งออกของสินค้าหอมหัวใหญ่จากไทยเนื่องจากเนเธอร์แลนด์มีผลผลิตภายในประเทศมากเกินกว่าปริมาณการบริโภค อย่างไรก็ตามหากจะต้องการผลักดันการส่งออกมายังตลาดนี้เห็นว่าจะต้องมีการใช้สินค้าหอมหัวใหญ่เป็นประเภทสำเร็จรูปหรือ Value added products ที่จะต้องมีการใช้สินค้าหอมหัวใหญ่เป็นองค์ประกอบหลัก เช่น หัวหอมชุบแป้งพร้อมนำไปทอดหรือการนำไปแปรรูปเพื่อประกอบอาหารอื่นๆ อีกที เช่น หัว-หอมผงเป็นต้นจะสามารถสร้างมูลค่าได้มากกว่าการส่งออกในรูปแบบสินค้าประเภทสด

๒.๓ อัตราภาษีนำเข้ามายังยุโรปจะขึ้นอยู่กับประเภท/ชนิดการนำเข้ากล่าวคือ

ประเภท/ชนิด	อัตราภาษีนำเข้า ทั่วไป	อัตราภาษีนำเข้า GSP
๑. สินค้าหัวหอมทั้งสดหรือแช่เย็น (๐๗๐๓)	๖ %	๖.๑ %
๒. สินค้าหัวหอม		
- (๐๗๑๑) กรณีพร้อมบริโภคโดยตรง	๗.๒ %	๓.๗ %
- (๒๐๐๑) กรณีดองโดยน้ำตาล/น้ำส้ม (Pickling)	๑๖ %	๑๒.๕ %
- (๒๐๐๔) กรณีดองโดยวิธีการอื่นๆ ที่ไม่ใช่โดยน้ำส้ม; แช่เย็น	๑๔.๔%	๑๐.๙ %

๓ สินค้าหัวหอมแปรรูปทั้งหัวหรือหั่นเป็นชิ้นๆ เช่น dried, powder (๐๗๑๒)	๑๒.๘ %	๙.๓ %
๓. กรณีการนำเข้าสด/แช่เย็น แช่แข็ง จะต้องผ่านการตรวจสอบด้านสุขอนามัยพืชและด้านความปลอดภัยทางอาหารด้วย (Sanitary and Phytosanitary Inspections)	ในโควต้า ๑๐ % (อัตราโควต้าปี ๒๐๑๑ ๑.๒ หมื่นตัน)	

๒.๔ ภาษีมูลค่าเพิ่มสินค้าภายในของเนเธอร์แลนด์ คือ ๖ %

\*



สินค้าหัวหอมแดงซอยแช่แข็งจากประเทศเวียดนาม

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงเฮก

Laan van Meerdervoort 51

2517 AE The Hague, The Netherlands

Tel: +31 70 345 5444

Fax: +31 70 346 1005

E-mail: [comhague@euronet.nl](mailto:comhague@euronet.nl)

Web: [www.thailandtrade.nl](http://www.thailandtrade.nl)