

คู่มือการเก็บเบอร์รี่อินทรีย์*ในธรรมชาติ



* คำว่า อินทรีย์ (luomu) หมายถึง เจริญเติบโตขึ้นมาโดยปราศจากการใช้สารกำจัดศัตรูพืช หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์สังเคราะห์ ใช้อาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติเกือบทั้งหมด และก็มีมาตรฐานที่เข้มงวดที่เกษตรกรต้องปฏิบัติตาม

คำว่า อินทรีย์ มีความหมายอะไร

ผู้เก็บต้องศึกษาคู่มือในการเก็บ(อาหาร)อินทรีย์นี้ก่อนที่จะเริ่มการเก็บ และผู้เก็บต้องทำการยืนยันที่จะปฏิบัติตามคู่มืออย่างเป็นลายลักษณ์อักษร เป็นหน้าที่ของผู้รับซื้อเบอร์รี่ที่จะแนะนำคู่มือการเก็บให้แก่ผู้เก็บ การให้คำยืนยันในเรื่องการเก็บ(อาหาร)อินทรีย์นี้สามารถทำได้ที่จุดรับซื้อเบอร์รี่ และทำได้โดยการให้หนังสือแสดงความรับผิดชอบที่ได้ลงลายมือชื่อของคุณไว้แล้วแก่ผู้รับซื้อ

สำหรับผู้บริโภคที่มีความรู้ด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อมแล้วมีการค้าขายอาหารอินทรีย์สำหรับใช้ในการบริโภคมากขึ้นโดยลำดับ คำว่า ลัวะ-หุม (luomu) เป็นคำย่อของคำว่า ลัวน-นูน-มุ-ไก-เนิน (luonnonmukainen = (อาหาร)อินทรีย์, ธรรมชาติ) ในการได้มาซึ่งอาหารอินทรีย์จะให้ความสำคัญในเรื่อง ธรรมชาติ, สัตว์, ชุมชนในชนบท และผู้บริโภค จุดประสงค์ในการได้มาซึ่งอาหารอินทรีย์ได้แก่ อาหารที่มีรสชาติดี, สะอาด(ไร้สารพิษ), เติบโตขึ้นจากองค์ประกอบตามธรรมชาติ และมีคุณภาพสูง

ทั้งเบอร์รี่ที่ได้จากการเพาะปลูกและเบอร์รี่ที่เกิดตามธรรมชาติถือว่าเป็นเบอร์รี่อินทรีย์ ผู้บริโภคสามารถที่จะซื้อเบอร์รี่สดได้ และเบอร์รี่ต่าง ๆ ก็ยังสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารอินทรีย์อื่น ๆ ได้

เจ้าหน้าที่มีหน้าที่ที่จะสอดส่องดูแลตั้งแต่การจัดส่งผลผลิตอันได้จากการเก็บอาหารอินทรีย์ เช่น เบอร์รี่ จากเจ้าของพื้นที่ป่า ไปยังผู้รับซื้อและผู้รับซื้อที่ซื้อเบอร์รี่เพื่อนำไปแปรรูป

เจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตตามระบบควบคุมอาหารอินทรีย์ และพื้นที่เก็บเกี่ยวอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เพราะฉะนั้นผู้บริโภคสามารถที่จะเชื่อมั่นได้ว่า เครื่องบริโภคมีคุณสมบัติตามที่ระบบได้ระบุไว้ ผู้เก็บนั้นไม่จำเป็นต้องเข้าร่วมระบบควบคุมอาหารอินทรีย์

ผู้เก็บจะต้องยืนยันเป็นลายลักษณ์อักษร และเก็บเฉพาะจากพื้นที่ที่ได้รับการยอมรับแล้วเท่านั้น

เบอร์รี่ที่เป็นเบอร์รี่อินทรีย์สามารถที่จะเก็บได้จากพื้นที่ที่ได้รับการยอมรับจากระบบควบคุมอาหารอินทรีย์แล้วเท่านั้น และเบอร์รี่ที่เก็บได้จากพื้นที่ดังกล่าวจะต้องเก็บแยกไว้ต่างหากจากเบอร์รี่อื่น ๆ

ผู้รับซื้อเบอร์รี่จะมีแผนที่แสดงพื้นที่เก็บเกี่ยวที่ได้รับการยอมรับจากระบบควบคุมอาหารอินทรีย์แล้ว ผู้เก็บจะได้รับสำเนาแผนที่บางส่วนดังกล่าวได้หากต้องการ พื้นที่เก็บเกี่ยวดังกล่าวจะปรากฏสัญลักษณ์แสดงอาณาเขตและตลอดความยาวถนน(ที่สามารถเก็บได้) การทำสัญลักษณ์ในพื้นที่เก็บเกี่ยวดังกล่าวอาจจะเปลี่ยนไปตามเขตพื้นที่ ฉะนั้นควรที่จะทำการศึกษาการให้สัญลักษณ์ให้เข้าใจขณะที่ดูแผนที่ พื้นที่เก็บเกี่ยวดังกล่าวควรที่จะมีสัญลักษณ์ที่ชัดเจน เช่น การใช้สีต่าง ๆ หรือการจุดภาพเข้าช่วย

การเก็บเบอร์รี่อินทรีย์ในปีนั้น ไม่อนุญาตให้เก็บจากพื้นที่ที่เป็นบริเวณเรียกสวนไร่ นา, ลานกว้าง หรือสวนผลไม้ และไม่เก็บจากพื้นที่ที่ใช้เป็นบริเวณทุ่งเลี้ยงสัตว์

ไม่ให้เก็บเบอร์รี่จากบริเวณใกล้เขตนนหรือทุ่งนา

เพราะฝุ่นละอองจากท้องถนนส่งผลให้ไม่ให้เก็บเบอร์รี่จาก (บริเวณ)ริมถนน จากถนนที่แยกจากถนนสายหลักที่มีรถผ่านไปมาตลอดแล้ว ควรเว้นระยะห่างไว้ที่ประมาณ 100 เมตร และจากถนนสายเล็ก ๆ ลงไปอีก ประมาณ 10 - 50 เมตร ซึ่งเป็นระยะจากฝุ่นละออง ระยะห่างในการเก็บที่เหมาะสมจากทางเดินรถในป่าขนาดเล็กที่ไม่มีฝุ่น ระยะที่เหมาะสมคือ 10 เมตร หากข้างทางเดินรถนั้นมีพืชพรรณไม้เกิดขึ้นอย่างหนาแน่นพอที่จะดักจับฝุ่นละอองได้ จากถนนในหมู่บ้านและจากทางเดินรถในป่าที่มีฝุ่นหนาแน่น ระยะห่างในการเก็บที่เหมาะสมควรจะอยู่ที่ 50 เมตร หรือหากจำเป็นระยะห่างก็อาจจะมากกว่านี้ เพราะที่ฝุ่นละอองนั้นอาจจะประกอบด้วยสิ่งสกปรกมากมาย ฉะนั้นควรให้ความใส่ใจที่จะเก็บเบอร์รี่ที่ปราศจากฝุ่นละออง ซึ่งโดยทั่วไปแล้วจากรอบนอกบริเวณเรียกสวนไร่ นา ควรเว้นระยะห่างให้เพียงพอ เช่น 10 เมตร เพื่อหลีกเลี่ยงจากพื้นที่ที่อาจจะมีสารเคมีที่ตกค้างจากการเพาะปลูก

ผู้ทำการตรวจสอบนั้นสามารถที่จะเก็บตัวอย่างเบอร์รี่บางส่วนจากเบอร์รี่ที่ผู้เก็บเก็บได้จากภาชนะใดภาชนะหนึ่ง เพื่อ

ทำการตรวจสอบให้มั่นใจว่าเบอร์รี่นั้นไปเป็นตามข้อกำหนดว่าด้วยอาหารอินทรีย์ที่ได้ถูกกำหนดไว้

สารต้องห้ามในการเก็บอาหารอินทรีย์ตามพื้นที่ที่กำหนด

สารต้องห้ามไม่ให้ใช้ในบริเวณที่มีอาหารอินทรีย์ในป่า ได้แก่ ตัวอย่างเช่น ปุ๋ยเคมี, สารที่ใช้ในการควบคุมวัชพืช, สารให้กลิ่นเพื่อขับไล่กวางขนาดใหญ่ และสารยูเรียที่ใช้ป้องกันการเกิดเห็ดหิ่ง (เห็ดที่เกิดตามลำต้นของไม้บางชนิด) หากผู้เก็บอาหารอินทรีย์สงสัยว่าพื้นที่เก็บเกี่ยวอาหารอินทรีย์ดังกล่าวมีการใช้สารต้องห้าม ปุ๋ย หรือสารต้องห้ามอื่น ๆ การเก็บเบอร์รี่ในบริเวณนั้นไม่สามารถดำเนินต่อไปได้

ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในเรื่องของการใช้สารต้องห้ามควรที่จะแจ้งให้ผู้รับซื้อทราบ

การขายนั้นจะขายให้ผู้รับซื้อที่ขึ้นกับระบบควบคุมอาหารอินทรีย์เท่านั้น

ในขณะที่เบอร์รี่ยังคงสดใหม่อยู่ควรที่จะจัดส่งเบอร์รี่ทันทีที่เป็นไปได้ เบอร์รี่อินทรีย์ได้เกิดในธรรมชาตินั้นจะขายให้ผู้รับซื้อที่ขึ้นกับระบบควบคุมอาหารอินทรีย์เท่านั้น ไม่อนุญาตให้ขายให้กับผู้บริโภคโดยตรง ผู้เก็บจะจัดส่งเบอร์รี่ไปยังผู้รับซื้อที่เฉพาะผลิตผลที่ตนเองเก็บเอง และ/หรือผลิตผลที่เก็บโดยบุคคลผู้ซึ่งมีอายุต่ำกว่า 16 ปีบริบูรณ์ ซึ่งอยู่ในการควบคุมของตน เท่านั้น

ผู้เก็บที่จัดส่งเบอร์รี่มายังจตุรัสซื่อเบอร์รี่ต้องระบุพื้นที่ที่เก็บลงไปใบรับซื้อ หากไม่มีการระบุพื้นที่ที่เก็บแล้ว เบอร์รี่ดังกล่าวก็ไม่จัดว่าเป็นเบอร์รี่อินทรีย์ได้

ต้องให้ความสนใจในคุณภาพของเบอร์รี่อินทรีย์

ในการเก็บเบอร์รี่อินทรีย์นั้นให้ยึดหลักคำแนะนำว่าด้วย สุขลักษณะ, คุณภาพ และกรอบความคิดว่าด้วยสิทธิที่ทุกคนพึงมีเช่นเดียวกับการเก็บเบอร์รี่โดยทั่วไป ควรที่จะให้ความสนใจเป็นพิเศษในเรื่องความสดและคุณภาพของเบอร์รี่อินทรีย์ที่จะนำมาขาย เพราะว่าการแปรรูปเบอร์รี่ดังกล่าวนั้นมีการควบคุมการใช้สารกันบูด

กองควบคุมอาหาร (Elintarviketurvallisuusvirasto) ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการเก็บและการได้มาซึ่งอาหารอินทรีย์

ในประเทศฟินแลนด์องค์กรของรัฐที่ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการเก็บและการได้มาซึ่งอาหารอินทรีย์ คือกองควบคุมอาหาร (Elintarviketurvallisuusvirasto, หรือ Evira)



มูสติกกะ (*Vaccinium myrtillus*)



ปี๊วะลูกกะ (*Vaccinium vitis-idaea*)



ลี้กกะ (*Rubus chamaemorus*)



วะริกเซ่นมะระยา (*Empetrum nigrum, E. hermaphroditum*)



Arctic Flavours Association
Kauppakatu 20, 89600 Suomussalmi, Finland
Tel. +358-8-6155 5590, fax +358-8-6155 5592
E-mail: info@arctic-flavours.fi
www.arctic-flavours.fi



Quality chain

for the Finnish food sector

ได้รับเงินทุนสนับสนุนจากโครงการห่วงโซ่คุณภาพ
ของกระทรวงส่งเสริมการเกษตรกรรมและป่าไม้