

ก 1243



ข่าวพาณิชย์

The Daily Trade News

ปีที่ ๓๘ ฉบับที่ ๙๙๓๒ วันอังคารที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๓๑

พริก

เครื่องเทศประจำวันที่ยังต้องนำเข้า

ธนาคารกสิกรไทย

ห้องสมุด มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พริกเป็นเครื่องเทศที่เป็นที่รู้จัก
แพร่หลายและคุ้นเคยเป็นอย่างดีใน
หมู่ชาวไทยเป็นเวลายาวนาน เนื่อง
จากลักษณะ พฤติกรรม การบริโภค
ของชาวไทย นิยมบริโภคอาหาร ที่มี
รสเผ็ด พริกจึงเป็นส่วนประกอบที่
สำคัญในอาหารไทย ประจำวันหลาย
ชนิด ประกอบกับเป็นพืชที่สามารถ
ทำการเพาะ ปลูกได้ดีในเขตร้อน
ทำให้พริกเป็นเครื่องเทศที่มีความสำ
คัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งและมีการ
เพาะปลูกอย่างแพร่หลายในทุกภาค
ทั่วประเทศ ทั้งเพื่อใช้ภายในครัว
เรือนและปลูกเป็นจำนวนมาก เพื่อ
การค้า

แต่เนื่องจากพริก เป็น หนึ่งใน
บรรดาพืชที่มีความหลากหลายที่สุด
ไม่ว่าจะพิจารณาจากพันธุ์ สี และ
ขนาดของผล ตลอดจนรสชาติหรือ
ความเผ็ด ทำให้ พริก บางชนิดมีการ
เพาะปลูกกันอย่างแพร่หลาย และมี
ผลผลิตเพียงพอต่อความต้องการภายใน
ประเทศสามารถส่งออกได้ ใน
ขณะที่บางชนิดการเพาะปลูกไม่แพร่
หลาย ส่งผลให้ผลผลิตไม่เพียงพอ
ต่อความต้องการ จึงต้องมีการนำ
เข้าจากต่างประเทศด้วยเป็นบางส่วน

สถานการณ์การผลิต

ถึงแม้ว่าพริกจะเป็นเครื่องเทศ
ที่นิยมบริโภคภายในประเทศ และ
มีการเพาะปลูกอยู่ ทั่วไป ในทุกภาค
ทั่วประเทศก็ตาม แต่แหล่งที่มีการ
ปลูกพริกกันมากและ มีความ สำคัญ
ต่อการค้าในนี้มีอยู่ ๓ จังหวัดคือ จัง
หวัดกาญจนบุรี เชียงใหม่ และประ
จวบคีรีขันธ์

สำหรับแหล่งผลิตพริกที่สำคัญ
อีก ๒ แหล่ง คือ บริเวณอำเภอบ้าน
แพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร และอำ
เภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี
ซึ่งพริกจาก ทั้ง สองอำเภอตั้ง กล่าว
นี้เรียกว่า "พริกบางช้าง" ปัจจุบัน
ได้ลด ความสำคัญ ในการ
ผลิตลงไปมาก เนื่องจากเกษตรกร

ที่ปลูกพริกอยู่เดิม ได้หัน ไปปลูกพืช
ชนิดอื่นแทน การเก็บผลผลิตพริก
ออกสู่ตลาดจะมีอยู่สองช่วงคือในช่วง
กลางปีประมาณ เดือน มิถุนายน ถึง
เดือนกรกฎาคมจะเป็นพริกจากจังหวัด
เชียงใหม่ และในช่วงปลายปีประมาณ
เดือน พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม
จะเป็น พริก จากจังหวัดกาญจนบุรี
และ ประจวบคีรีขันธ์ พันธุ์ พริกที่
ปลูกส่วนใหญ่เป็น พันธุ์ พันธุ์เมืองที่
สำคัญเช่นพริกขี้นก พริกขี้น้ำ พริก
เหลือง พริกหยวก พริกจินดาและ
พริกบางช้าง เป็นต้น

ตามสถิติการปลูกพืชผักรายปี
ของกรมส่งเสริม การ เกษตร ได้แบ่ง
พริกที่ปลูกในประเทศไทย ออก เป็น
๒ ชนิด คือพริกผลเล็กและพริกผล
ใหญ่ ซึ่งปรากฏว่าการเพาะปลูกพริก
ผลเล็ก พื้นที่เพาะปลูกมีแนวโน้มค่อนข้าง
คงที่แต่ผลผลิตมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น
เล็กน้อยกล่าวคือในปีเพาะปลูก๒๕๒๔/
๒๕ มีพื้นที่เพาะปลูก ประมาณ
๒๕๖,๕๐๐ ไร่ และผลผลิตประมาณ
๖๕,๖๖๖ ตัน เทียบกับปีเพาะปลูก
๒๕๒๔/๒๕ มีพื้นที่เพาะปลูกประ
มาณ ๒๕๑,๕๕๕ ไร่และผลผลิตประ
มาณ ๘๘,๗๑๕ ตัน

ส่วนพริกผลใหญ่มีแนวโน้ม
การผลิตลดลงอย่างเห็นได้ชัด ทั้งพื้นที่
เพาะปลูกและผลผลิต กล่าวคือในปี
เพาะปลูก ๒๕๒๔/๒๕ มีพื้นที่เพาะ
ปลูก และผลผลิตประมาณ ๒๒๗, -
๓๗๖ ไร่ และ ๖๕,๗๒๗ ตัน เทียบ
กับปีเพาะปลูก ๒๕๒๔/๒๕ มีพื้นที่
เพาะปลูกและผลผลิตประมาณ๑๑๒, -
๐๕๐ ไร่และ ๓๕,๗๘๗ตันตามลำดับ
ทั้งนี้เนื่องจากการเพาะปลูกและดูแล
รักษาพริกผลใหญ่อ่อนแอ้งยุ่งยากมัก

จะถูกโรคแมลง รบกวน ได้ง่ายกว่า
พริกผลเล็ก นอกจากนี้เมื่อนำมา
ทำเป็นพริกแห้ง พริกผลใหญ่จะประ
สบปัญหาผลค้างขาว ได้ง่ายกว่า พริก
ผลเล็ก ซึ่งเป็นลักษณะที่ตลาดไม่
ต้องการ อีกทั้งความนิยมของผู้บริ
โภคนิยมบริโภคพริกผลเล็กมากกว่า
พริกผลใหญ่ ซึ่ง จาก สาเหตุ -

ต่าง ๆ ดังกล่าวทำให้เกษตรกร ไม่
นิยมเพาะปลูกพริกผลใหญ่และส่งผล
ให้พื้นที่เพาะปลูก และผลผลิตลดลง
ดังกล่าวข้างต้น

ปัจจุบันพื้นที่เพาะปลูกพริกผล
เล็กคิดเป็นสัดส่วนสูงถึงร้อยละ ๗๐
ของพื้นที่เพาะปลูกทั้งหมดเทียบกับ
ในปีเพาะปลูก ๒๕๒๔/๒๕ พื้นที่
เพาะปลูกพริกทั้งสองชนิดมีสัดส่วน
ที่ใกล้เคียงกัน

การค้าพริกภายในประเทศ

ผลผลิตของพริกที่ออกสู่ตลาดมีสองลักษณะ คือ พริกสดและพริกแห้ง พริกสดส่วนใหญ่จะเป็นผลผลิตในระยะที่พริกเริ่มให้ผลผลิต จะต้องเก็บผลสดออกบ้าง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้พริกออกผลมากขึ้นในระยะต่อไป ส่วนพริกแห้งเป็นผลผลิตจากพริก



ที่แก่จัดจนสุกแดงและนำไปตากแห้ง หลังจากนั้นจึงนำไปบรวรจุกกระสอบน้ำหนักประมาณกระสอบละ ๕๐-๕๕ กิโลกรัมโดยจะบรวรจุกให้แน่นจนกระทั่งสูงเลยปากกระสอบจึงนำกระสอบอีกใบมาปิดทับทำให้มีลักษณะสูงกว่าปกติ หรือเรียกว่ากระสอบโพกหัว แต่การบรวรจุกวิธีนี้เป็นความเคยชินในการปฏิบัติมาเป็นเวลานานซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายให้แก่ตัวสินค้าได้ง่าย เพราะขณะบรวรจุกถ้าพริกแห้งมากเกินไปอาจจะทำให้พริกแตกหักได้ง่าย เนื่องจากการกดเพื่อให้สามารถบรวรจุกได้มาก ๆ ซึ่งมีวิธีแก้ไขคือ ถ้าพริกแห้งเกินไปจะพ่นละอองน้ำ เพื่อเพิ่ม



ความชื้นให้แก่พริก ซึ่งจะช่วยลดการแตกหักให้น้อยลง นอกจากนี้ปัจจุบันผู้ผลิตเริ่มหันมาบรวรจุกในกระสอบหรือถุงตาข่ายพลาสติก และบรวรจุกเพียงเสมอปากกระสอบกันมากขึ้นซึ่งช่วยลดความเสียหายลงได้มาก

พริกแห้งที่จำหน่ายอยู่ทั่วไปแบ่งออกเป็นสองชนิดคือ พริกแห้งผลใหญ่และพริกแห้งผลเล็กพริกแห้งผลเล็กยังแบ่งออกได้ ๕ ชนิด คือ พริกบางช้าง พริกจินดา พริกยอดสนและพริกเชียงใหม่ สำหรับพริกบางช้างปัจจุบันสลดความสำคัญลงไปมาก เนื่องจากเกษตรกรหันไปปลูกพืชชนิดอื่นทดแทน ดังกล่าวข้างต้น ส่วนพริกจินดาและพริกยอดสนนั้นส่วนมากมาจากจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งถือว่าเป็นพริกที่มีคุณภาพดี นอกจากนั้นพริกแห้งที่มีคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาดมีลักษณะดังนี้

๑. สีและขนาดต้องมีขนาดสม่ำเสมอโดยสีต้องมีสีแดงเข้ม ไม่มีพริกเน่า ขึ้นรา แตกหักหรือค้างขาวและต้องแห้งสนิทหรือมีความชื้นต่ำกว่าร้อยละ ๑๐
๒. ถ้าเป็นพริกผลเล็กหรือพริกขี้หนูต้องมีขนาดเล็ก ส่วนพริกผลใหญ่หรือพริกขี้พ้า ต้องมีขนาดใหญ่พริกที่มีลักษณะครึ่ง ๆ กลาง ๆ จะจำหน่ายไม่ได้ราคา

ในการจำหน่ายไม่ว่าจะจำหน่ายให้ผู้บริโภคหรือระหว่างผู้ค้าคนกลางส่วนมากไม่มีการแปรรูปใด ๆ นอกจากสินค้าที่เก็บไว้นาน ๆ คุณภาพอาจลดต่ำลง ผู้ค้าคนกลางจะทำการคัดเลือกใหม่หรือนำผลผลิต ตู๋ใหม่ผสม เพื่อให้มีคุณภาพดีขึ้น แต่ถ้าเป็นการส่งออกอาจจะมิขึ้นคอนเพิ่ม ขึ้นอีกเล็กน้อย เพราะบางประเทศไม่นิยมที่มีก้านติดอยู่ ทำให้ผู้ส่งออกต้องเด็ดก้านออกเสียก่อน โดยเสียค่าแรงงานประมาณกิโลกรัมละ ๔-๕ บาท นอกจากนั้นจะทำการคัดเลือกผลที่มีลักษณะไม่ดี และเน่าเสียออกในคราวเดียวกัน ซึ่งเมื่อรวมกับก้านที่เด็ดทิ้งจะสูญเสียน้ำหนักประมาณร้อยละ

๒๕ ของน้ำหนักก่อนการเด็ดก้านและถ้าประเมิน เป็นมูลค่าแล้ว พริกชนิดเด็ดก้านจะเสียค่าใช้จ่ายทั้งหมดเพิ่มขึ้นอีกไม่น้อยกว่ากิโลกรัมละ ๑๐ บาท

ด้านราคาพริกแห้งผลเล็ก และ



การค้าพริกภายในประเทศ

ผลผลิตของพริกที่ออกสู่ตลาดมีสองลักษณะ คือ พริกสดและพริกแห้ง พริกสดส่วนใหญ่จะเป็นผลผลิตในระยะที่พริกเริ่มให้ผลผลิต จะต้องเก็บผลสดออกบ้าง เพื่อเป็นการกระตุ้นให้พริกออกผลมากขึ้นในระยะต่อไป ส่วนพริกแห้งเป็นผลผลิตจากพริก



ที่แก่จัดจนสุกแดงและนำไปตากให้แห้ง หลังจากนั้นจึงนำไปบรรจุกระสอบน้ำหนักประมาณกระสอบละ ๕๐-๕๕ กิโลกรัมโดยจะบรรจุให้แน่นจนกระทั่งสูงเลยปากกระสอบจึงนำกระสอบอีกใบมาปิดทับทำให้มีลักษณะสูงกว่าปกติหรือเรียกว่ากระสอบโพกหัว แต่การบรรจุวิธีนี้เป็นความเคยชินในการปฏิบัติมาเป็นเวลานานซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายให้แก่ตัวสินค้าได้ง่าย เพราะขณะบรรจุถ้าพริกแห้งมากเกินไปอาจจะทำให้พริกแตกหักได้ง่ายเนื่องจากการกดเพื่อให้สามารถบรรจุได้มาก ๆ ซึ่งมีวิธีแก้ไขคือ ถ้าพริกแห้งเกินไปจะพ่นละอองน้ำเพื่อเพิ่ม



ความชื้นให้แก่พริก ซึ่งจะช่วยลดการแตกหักให้น้อยลง นอกจากนี้ปัจจุบันนี้ผู้ผลิตเริ่มหันมาบรรจุในกระสอบหรือถุงตาข่ายพลาสติก และบรรจุเพียงเสมอปากกระสอบกันมากขึ้นซึ่งช่วยลดความเสียหายลงได้มาก

พริกแห้งที่จำหน่าย อยุ่ทั่วไปแบ่งออกเป็นสองชนิดคือ พริกแห้งผลใหญ่และพริกแห้งผลเล็กพริกแห้งผลเล็กยังแบ่งออกได้ ๕ ชนิด คือ พริกบางช้าง พริกจินดา พริกยอดสนและพริกเชียงใหม่ สำหรับพริกบางช้างปัจจุบันลดความสำคัญลงไปมาก เนื่องจากเกษตรกรหันไปปลูกพืชชนิดอื่นทดแทน ดังกล่าว ข้างต้น ส่วนพริกจินดาและพริกยอดสนนั้นส่วนมากมาจากจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งถือว่าเป็นพริกที่มีคุณภาพดี นอกจากนี้พริกแห้งที่มีคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาดมีลักษณะดังนี้

๑. สีและขนาดต้องมีขนาดสม่ำเสมอโดยสีต้องมีสีแดงเข้ม ไม่มีพริกเน่า ชื้นรา แตกหักหรือต่างขาวและต้องแห้งสนิทหรือมีความชื้นต่ำกว่าร้อยละ ๑๖

๒. ถ้าเป็นพริกผลเล็กหรือพริกขี้หนูต้องมีขนาดเล็ก ส่วนพริกผลใหญ่หรือพริกขี้พ้าต้องมีขนาดใหญ่พริกที่มีลักษณะครึ่ง ๆ กลาง ๆ จะจำหน่ายไม่ได้ราคา

ในการจำหน่ายไม่ว่าจะจำหน่ายให้ผู้บริโภคหรือระหว่างผู้ค้าคนกลางส่วนมากไม่มีการแปรรูปใด ๆ นอกจากสินค้าที่เก็บไว้นาน ๆ คุณภาพอาจลดต่ำลง ผู้ค้าคนกลางจะทำการคัดเลือกใหม่หรือนำผลผลิต ฤดูใหม่ผสม เพื่อให้มีคุณภาพดีขึ้น แต่ถ้าเป็นการส่งออกอาจจะมีขั้นตอนเพิ่ม ขึ้นอีกเล็กน้อย เพราะบางประเทศไม่นิยมที่มีก้านติดอยู่ ทำให้ผู้ส่งออกต้องเด็ดก้านออกเสียก่อน โดยเสียค่าแรงงานประมาณกิโลกรัมละ ๔-๕ บาท นอกจากนั้นจะทำการคัดเลือกผลที่มีลักษณะไม่ดี และเน่าเสียออกในคราวเดียวกัน ซึ่งเมื่อรวมกับก้านที่เด็ดทิ้งจะสูญเสียน้ำหนักประมาณร้อยละ

๒๕ ของน้ำหนักก่อนการเด็ดก้านและถ้าประเมิน เป็นมูลค่าแล้ว พริกชนิดเด็ดก้านจะเสียค่าใช้จ่ายทั้งหมดเพิ่มขึ้นอีกไม่น้อยกว่ากิโลกรัมละ ๑๐ บาท



* ด้านราคาพริกแห้งผลเล็ก และ

พริกแห้งผลใหญ่ ปกติพริกแห้งผลใหญ่จะมีราคาสูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก เนื่องพริกแห้งผลเล็กเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศด้วย การระบายสินค้าจึงคล่องตัวกว่าพริกแห้งผลใหญ่ ทำให้ผู้ค้าคนกลางต้อง คิด ขาด เสีย ค่าเสียโอกาส หรือ คั่งราคาจำหน่ายพริกแห้งผลใหญ่ในอัตราที่สูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก วิจัยการเคลื่อนไหวของราคา พริกแห้งสองชนิด ปรากฏว่าราคามักจะตกต่ำในช่วงกลางปีและปลายปีอันเป็นช่วงที่พริกแห้งออกสู่ตลาดมากขึ้น โดยพริกแห้งจากจังหวัดเชียงใหม่ จะออกสู่ตลาดในช่วงกลางปี ส่วนพริกแห้งจากจังหวัดกาญจนบุรีออกสู่ตลาดในช่วงปลายปี นอกจากนี้ในช่วงระยะเวลาดังกล่าวผู้ค้าคนกลางยังพยายามระบายสินค้าเก่าในสต็อกออกสู่ตลาดเพื่อรอรับสินค้าในฤดูใหม่ด้วย

สำหรับกาารส่งออกพริกแห้งของประเทศไทยที่สำคัญมี๒ชนิด คือพริกแห้งทั้งผลและพริกแห้งบ่นการส่งออกพริกแห้งทั้งผลในช่วงปี ๒๕๒๕-๒๕๒๙ มีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มสูงขึ้นคือจาก ๑๙๑ ตัน มูลค่า ๖.๕๘ ล้านบาท ในปี ๒๕๒๕ เป็นจำนวน ๖๗๓ ตันมูลค่า ๑๕.๑๙ ล้านบาท ในปี ๒๕๒๙ มีอินโดนีเซียเป็นประเทศนำเข้าที่สำคัญ ส่วนพริกแห้งบ่นมีแนวโน้มการส่งออกที่ค่อนข้างทรงตัวเมื่อปี ๒๕๒๕ ส่งออกได้ ๗๘ ตัน มูลค่า ๓.๙๑ ล้านบาท เทียบกับปี ๒๕๒๙ ส่งออก ๗๒ ตัน มูลค่า ๓.๗๒ ล้านบาท มีสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศนำเข้าที่สำคัญในด้านสัดส่วนการส่งออกพริกแห้งทั้งสองชนิด ในช่วงปี ๒๕๒๕-๒๕๒๖ การส่งออกพริกแห้งทั้งสองชนิดมีลักษณะใกล้เคียงกัน แต่ภายหลังจากนั้นแนวโน้มการส่งออกพริกแห้งทั้งผลเพิ่มมากขึ้น จนกระทั่งในปีปัจจุบันการส่งออกพริกแห้งทั้งผลมีสัดส่วนสูงถึงร้อยละ ๙๐ ของการส่งออกพริกแห้งสองชนิดรวมกัน

ด้านการนำเข้าถึงแม้ว่าแต่ละปีจะมีการส่งออกพริกแห้งเป็นจำนวนมากหลายสิบล้านบาทแต่ในขณะเดียวกันก็ยังคงมีการนำเข้าพริกแห้งจากต่างประเทศอยู่เสมอ และมีมูลค่าปีละหลายสิบล้านบาทเช่นกัน กล่าวคือในช่วงปี ๒๕๒๕-๒๕๒๙ มีการนำเข้าพริกแห้งทั้งผลปีละ ๙๐๐-๒,๐๐๐ ตัน มูลค่า ๒๙-๗๐ ล้านบาท ส่วนพริกแห้งบ่นในช่วงเวลาดังกล่าว มีการนำเข้าปีละ ๔๐-๕๐๐ ตัน มูลค่า ๑-๑๘ ล้านบาท ดังนั้นจะเห็นว่าในแต่ละปีประเทศไทยต้องนำเข้าพริกแห้งต่างประเทศค่อนข้างมากและส่วนมากนำเข้าพริกแห้งผลใหญ่จากสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งนี้มีสาเหตุจากปัญหาด้านการผลิต เกษตรกรไม่นิยมปลูกพริกชนิดผลใหญ่ เนื่องจากการเพาะปลูกและการดูแลรักษา ยากกว่าพริกผลเล็กและเมื่อนำไปทำพริกแห้งแล้วมีปัญหาผลด่างขาวได้ง่าย ซึ่งทำให้จำหน่ายไม่ได้ราคา นอกจากนั้นพริกแห้งผลใหญ่ที่นำเข้ามาจาก สาธารณรัฐประชาชนจีนนั้นมีคุณภาพดีกว่าพริกแห้งผลใหญ่ของไทยคือ ผลมีขนาดโตสม่ำเสมอ เนื้อหนา และมีสีแดงเข้มกว่าพริกแห้งของไทย เมื่อนำไปประกอบอาหาร จึงได้เนื้อมาก และมีสีสวยน่ารับประทาน จึงเป็นที่นิยมมากในหมู่ผู้ประกอบการทางค่านอาหาร ซึ่งมีความต้องการพริกแห้งเป็นจำนวนมากเช่นร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงงานอุตสาหกรรมผลิตเครื่องแกงชนิดต่างๆ

สรุป

ในปัจจุบัน ถึงแม้ พริก จะ เป็น เครื่องเทศที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย และมีการเพาะปลูกกันอยู่ทั่วไปในทุกภาคทั่วประเทศ แต่กระนั้นก็ตามการผลิตพริก ชนิดผล ใหญ่ก็ยังไม่เพียงพอต่อ ความ ต้องการ ภายใน ประเทศ จึงจำเป็นต้องพึ่งพาการนำ เข้าจากต่าง ประเทศเป็น จำนวนมาก อยู่เสมอ ทั้งนี้เนื่องจากคุณสมบัติ และ คุณภาพของ พริก ผล ใหญ่ ของ ไทยยังไม่สามารถ แข่ง ขัน กับ พริก ผลใหญ่จากต่างประเทศได้ โดยเฉพาะจากสาธารณรัฐประชาชนจีน

จึงควรทามาตรการพยายามกระตุ้นให้มีการเพาะปลูกพริกชนิดผลใหญ่ ภายในประเทศมากขึ้น ประกอบกับการจัดเก็บภาษีนำเข้าพริกแห้งจากต่างประเทศให้มีลักษณะคล้ายการตั้งกำแพงภาษี อันจะเอื้ออำนวย ต่อการผลิตภายใน ประเทศเป็นอย่างดี กล่าวคือในการจัดเก็บภาษีศุลกากร นำเข้าพริกแห้ง จากต่างประเทศกำหนดไว้ อัตราร้อยละ ๓๐ ของราคานำเข้าหรืออีกโกกรวม

๘.๒๐บาทแล้วแต่ว่าอัตราไหนจะสูงกว่ากัน และภาษีการค้าอีกร้อยละ ๕ แต่ในทางปฏิบัติการประเมินภาษีจะทำเป็นช่วง ๆ แต่ละช่วงจะมีระยะเวลาประมาณ ๒ เดือน โดยจะใช้ราคาสูงสุดในช่วงนั้นๆ เป็นเกณฑ์ในการคำนวณภาษีนำเข้า ทำให้จำนวนภาษีที่เสียจริงสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้มาก มีผลให้พริกจากต่างประเทศ โดยเฉพาะจากสาธารณรัฐประชาชนจีนไม่สามารถท่วมตลาดในประเทศได้ ถึงแม้ว่าจะมีต้นทุน การผลิตต่ำกว่า การผลิตในประเทศไทย คือประมาณกิโลกรัมละ ๑๕-๑๖ บาท เทียบกับต้นทุนการผลิตภายใน ประเทศราวกิโลกรัมละ ๒๕-๒๖ บาท นอกจากนี้การขยายการผลิตภายใน ประเทศ ควรมีการปรับปรุงพันธุ์ ให้มีผลผลิต สอดคล้องกับ ความต้องการของตลาด ตลอดจนหาแนวทางลดต้นทุนการผลิตและค่าใช้จ่ายให้ต่ำลง ซึ่งไม่เฉพาะพริกผลใหญ่ หรือพริกชี้ฟ้าเท่านั้น ควรครอบคลุม ถึงพริกผลเล็กหรือพริกชี้หนูด้วย เพื่อจะเป็นช่องทางขยายตลาดต่างประเทศต่อไป

