الزامات صادرات مغزجات، میوه‌ها و سبزیجات به بازار اتحادیه اروپا

صادرات مغزجات، میوه‌ها و سبزیجات به اروپا مستلزم رعایت استانداردهای بالای کیفیت و امنیت غذایی است. موادغذایی مصرف‌شده در اتحادیه اروپا تا حد بسیار زیادی عاری از مواد مضر هستند. با این حال، اعمال محدودیت‌های بیشتر روی آلودگی‌های مختلف همچنان در حال افزایش است. قابلیت ردیابی، شفافیت و رفتارهای اجتماعی و زیست‌محیطی مسئولانه، اهمیت بیشتری پیدا کرده‌است. در ادامه جزئیات این الزامات ارائه شده‌است:

الزامات اجباری ورود میوه‌جات، سبزیجات و مغزجات به بازار اتحادیه اروپا

قانون غذا، چارچوب قانونی برای امنیت غذایی در اروپا است. سازمان امنیت غذایی اروپا (EFSA) تحت لوای قانون غذا تأسیس شده‌است. این سازمان مسئولیت وضع مقررات خاص ایمنی موادغذایی و ایجاد چارچوب‌های کنترل رسمی موادغذایی را برعهده دارد. این قانون بر پایه رویکرد «از مزرعه تا میزغذا» بنا نهاده شده و بدان معناست که تمام موادغذایی در کل طول زنجیره تأمین باید قابل ردیابی باشند. بیش از ۱۰۰ هزار نفر از شهروندان اروپایی در این کنترل‌های رسمی سهیم بوده و جزئی از ۲۵ میلیون اپراتور زنجیره تأمین غذا هستند. این زنجیره شامل تأمین‌کنندگان غیر اروپایی هم می‌شود. برای اطمینان از ایمنی غذای مصرف‌کنندگان اروپایی، هر اپراتور غذایی باید سیستم تجزیه و تحلیل نقاط کنترل بحرانی (HACCP) را در عملکرد روزانه خود پیاده‌کند.

اگر یک شرکت صادراتی مواد غذایی از قوانین کمیسیون اروپا پیروی نکند، می‌توان آن را از طریق سیستم هشدار سریع رَسِف (RASFF) گزارش داد. رَسِف مخفف «سیستم هشدار سریع برای موادغذایی و خوراک دام وارداتی به اتحادیه اروپا» است که توسط بخش امنیت غذایی کمیسیون اروپا ارائه می‌شود. این سیستم به‌صورت هفتگی اطلاعات محموله‌های مردودی محصولات غذایی در بدو ورود به اتحادیه اروپا را گزارش می‌دهد. وبسایت رَسِف به‌صورت رایگان برای عموم قابل دسترسی است. برای مثال در سال ۲۰۲۲، رسف ۴ هزار و ۳۶۱ مورد تخلف را طی بازرسی‌های رسمی خود منتشر کرد. اکثر آلودگی‌ها در دسته مغزجات و خشکبار مربوط به مایکوتوکسین‌ها و در دسته میوه‌های فرآوری شده مربوط به باقیمانده آفت‌کش‌ها و مواد نگهدارنده بود. در ادامه چند جنبه از مهم‌ترین الزامات اجباری توضیح داده‌شده‌است:

موانع تعرفه‌ای

تعرفه‌ها عوارضی هستند که به‌طور معمول واردکنندگان پرداخت می‌کنند. مقدار تعرفه‌ها بستگی به توافقات تجاری بین اروپا و کشورهای تأمین‌کننده دارد. اگر بر محصول وارداتی تعرفه‌ای اعمال شود قدرت رقابت تأمین کننده آن را کاهش می‌دهد. نرخ تعرفه اکثر مغزجات، میوه‌ها و سبزیجات وارداتی از کشورهای در حال توسعه به اروپا، پایین است. برای بهره‌مندی از این تعرفه‌های پایین، مغزجات و میوه‌ها باید قبل از مرحله فرآوری از کشور مبدأ صادر شده تا در مقصد فرآوری و آماده مصرف شوند.

تعرفه‌های میوه‌ها و سبزیجات وارداتی به اتحادیه اروپا به یکی از سه روش زیر محاسبه می‌شوند:

- تعرفه‌های ارزشی: این روش رایج‌ترین نوع تعرفه است که براساس درصدی از ارزش واردات محاسبه می‌شود. به‌عنوان مثال آب پرتقال وارداتی از برزیل شامل تعرفه ۱۲/۲ درصدی می‌شود.
- تعرفه‌های خاص: ارزش افزوده‌ای که براساس وزن واردات اضافه می‌شود. به‌عنوان مثال واردات یک نوع آلبالوی خاص از ترکیه، شامل تعرفه ۴/۲۰ یورویی به‌ازای هر ۱۰۰ کیلوگرم آن می‌شود.
- تعرفه‌های ترکیبی: ترکیبی از تعرفه‌های ارزشی و خاص هستند؛ برای مثال مربای توت فرنگی وارداتی از چین شامل تعرفه ارزشی ۲۴ درصدی و نرخ اضافی ۲۳ یورو به‌ازای هر ۱۰۰ کیلوگرم می‌شود.

سهمیه‌ها نوع دیگری از موانع تعرفه‌ای هستند که معمولاً بر برخی مغزجات و میوه‌های فرآوری‌شده وارداتی اعمال نمی‌شوند. یک مثال از این نوع سهمیه‌ها مربوط به واردات روغن زیتون از تونس می‌شود که در حالت عادی هیچ تعرفه‌ای روی آن وضع نشده‌است، اما اگر واردات آن بیشتر از ۵۷ هزار تن باشد، شامل تعرفه ۱۲۴/۵۰ یورویی به‌ازای هر ۱۰۰ کیلوگرم روغن می‌شود.

دریافت گواهینامه بهداشتی برای مغزجات خشک در پوست

اتحادیه اروپا برای محافظت از شهروندان، حیوانات و گیاهان در برابر بیماری‌ها و آفات، محصولات غذایی را با دقت بازرسی می‌کند. یکی از روش‌های متداول برای انجام این کار، بازرسی محصولات غذایی و صدور گواهینامه‌های بهداشتی قبل از صادرات است. در

محصول	کشور مبدأ	نوع آلودگی	توالی پایش تصادفی (٪)
مغز هسته زردآلو	ترکیه	سیانور	۵۰
آجیل برزیلی	برزیل	افلاتوکسین	۵۰
برگه زردآلو	ازبکستان	سولفیت	۵۰
انجیر خشک، خمیر انجیر خشک و پورد انجیر خشک	ترکیه	افلاتوکسین	۲۰
لیمو خشک	ترکیه	باقیمانده سموم	۳۰
برگه پرتقال	ترکیه	باقیمانده سموم	۲۰
فلفل چیلی یخ‌زده	اوگاندا، ویتنام، جمهوری سومینیکا	باقیمانده سموم	۵۰
فلفل چیلی یخ‌زده	کنیا، رواندا، ترکیه، هند، پاکستان	باقیمانده سموم	۲۰
فلفل چیلی یخ‌زده	تایلند	باقیمانده سموم	۳۰
ساقه گز یخ‌زده	هند	باقیمانده سموم	۲۰
بامیه یخ‌زده	هند	باقیمانده سموم	۲۰
بامیه یخ‌زده	ویتنام	باقیمانده سموم	۵۰
برگ کاری یخ‌زده	هند	باقیمانده سموم	۵۰
پاپریکای یخ‌زده	مصر	باقیمانده سموم	۲۰
لوبیاسبز یخ‌زده	هند	باقیمانده سموم	۲۰
لوبیاسبز یخ‌زده	جمهوری دومینیکا	باقیمانده سموم	۳۰
لوبیاسبز یخ‌زده	کامبوج	باقیمانده سموم	۵۰
بادام‌زمینی، خمیر بادام‌زمینی پودر بادام‌زمینی	بولیوی، سودان، سنگال، غنا، گامبیا، ماداگاسکار، هند	افلاتوکسین	۵۰
بادام‌زمینی، خمیر بادام‌زمینی پودر بادام‌زمینی	آرژانتین	افلاتوکسین	۵
بادام‌زمینی، خمیر بادام‌زمینی پودر بادام‌زمینی	آمریکا، مصر	افلاتوکسین	۲۰
بادام‌زمینی، خمیر بادام‌زمینی پودر بادام‌زمینی	چین، برزیل	افلاتوکسین	۱۰
بادام‌زمینی، خمیر بادام‌زمینی پودر بادام‌زمینی	برزیل	باقیمانده سموم	۳۰
فندق، روغن فندق و پودر فندق	گرجستان	افلاتوکسین	۳۰
فندق، روغن فندق و پودر فندق	آذربایجان	افلاتوکسین	۲۰
خمیر فندق	آذربایجان	افلاتوکسین	۲۰
روغن نخل	غنا	رنگ شیمیایی مصنوعی	۵۰
روغن نخل	ساحل عاج	رنگ شیمیایی مصنوعی	۲۰
کره بادام‌زمینی	بولیوی، سنگال، غنا، گامبیا، سودان، هند	افلاتوکسین	۵۰
کره بادام‌زمینی	آرژانتین	افلاتوکسین	۵
کره بادام‌زمینی	چین، برزیل	افلاتوکسین	۱۰
کره بادام‌زمینی	آمریکا، مصر	افلاتوکسین	۲۰
کره بادام‌زمینی	برزیل	باقیمانده سموم	۳۰
ترشی شلغم	لبنان، سوریه	رنگ شیمیایی مصنوعی	۵۰
پسته، خمیر پسته و پودر پسته	ایران، ترکیه	افلاتوکسین	۵۰
انواع سس	هند	باقیمانده سموم	۲۰
سس کچاپ و سایر سس‌های گوجه	مکزیک	باقیمانده سموم	۱۰
تخم هندوانه	نیجریه، سیرالئون	افلاتوکسین	۵۰

حال حاضر برای گیاهان و محصولات گیاهی که پس از واردات می‌توانند در اروپا کاشته شوند، مثل مغزجات خشک در پوست، گواهینامه‌های بهداشتی لازم است. لازم به ذکر است که آیین‌نامه پیشنهادی جدیدی مطرح شده که ممکن است کنترل‌ها را به‌تمامی مغزجات و میوه‌های خشک بسط دهد.

آگاهی از افزایش یا کاهش کنترل‌های مرزی محصول صادراتی

توجه داشته‌باشید که اگر یک کشور چندین بار از قوانین غذایی اتحادیه اروپا سرپیچی کند، ممکن است با شرایط وارداتی سخت‌تر یا حتی تعلیق واردات روبه‌رو شود. منظور از شرایط سخت‌تر الزام به اخذ گواهی بهداشت و یا گزارش آزمایش تحلیلی برای درصد معینی از بارهای صادراتی از کشورهای خاص است. لیست محصولات صادراتی از کشورهایی که چندین بار تخلف مقرراتی داشته‌باشند در آیین‌نامه پایش رسمی واردات محصولات غذایی به اتحادیه اروپا درج خواهد شد.

جدول ۱ توالی پایش تصادفی مغزجات، سبزیجات و میوه‌ها، بر اساس آخرین تغییرات آیین‌نامه کنترل مرزی اتحادیه اروپا را نشان می‌دهد. علاوه بر قانون پایه، یک آیین‌نامه موقت برای افزایش کنترل‌ها در ماه مه ۲۰۲۲ منتشر شده‌است.

انجام آزمایشات فیزیکیِ آلاینده‌های غذایی به‌طور منظم

آلاینده‌های غذایی مواد نامطلوب و مضری در غذا هستند که می‌توانند باعث ایجاد بیماری در مصرف‌کننده شوند. آلاینده‌ها می‌توانند در حین پروسه تولید، بسته‌بندی، حمل‌ونقل و انبارداری موادغذایی ایجاد شده و یا از محیط خارجی وارد ماده غذایی شوند. بازرسی‌های اروپایی اقدامات سخت‌گیرانه و گسترده‌ای برای کاهش آلاینده‌های غذایی انجام داده‌اند. آیین‌نامه‌های کمیسیون اروپا برای حداکثر سطح مجاز برخی از آلاینده‌ها در محصولات غذایی حدود مشخصی تعیین می‌کنند. آیین‌نامه مربوط به حداکثر سطح مجاز آلاینده‌ها به‌طور مکرر به‌روزرسانی می‌شود.

حصول اطمینان از آلوده نبودن محصول غذایی به مواد خارجی

حشرات نقش مهمی در آلودگی میوه‌های خشک و مغزجات وارداتی به اروپا بازی می‌کنند. حشرات مُرده در بسته‌بندی‌های محصولات غذایی یافت می‌شوند. برخی از انواع حشرات هم درون میوه تشکیل می‌شوند و در طول فرآیند انبارداری رشد می‌کنند. برای جلوگیری از آلودگی حشرات، تأمین‌کنندگان باید متوسل به اقدامات پیشگیرانه از جمله ضدعفونی کردن و کنترل دما در انبارها شوند. سایر انواع آلودگیِ‌های خارجی شامل خاک، سنگ، شیشه و قطعات فلزی (مثلاً از ماشین‌آلات و ابزارهای کشاورزی) می‌باشد.

کاهش آلودگی‌های میکروبی از طریق اعمال اصول سخت‌گیرانه بهداشتی

معمولاً علت برگشت خوردن اکثر محموله‌های سبزیجات و میوه‌ها در بدو ورود به اتحادیه اروپا وجود آلودگی‌های میکروبی است. متداول‌ترین انواع آلودگی میکروبی در میوه‌ها و سبزیجات سالمونلا، لیستریا و نورو‌ویروس می‌باشند. در آیین‌نامه کمیسیون اروپا حدود مجاز معیارهای میکروبی برای موادغذایی تعیین می‌شود.

در صنعت فرآوری میوه و سبزیجات، آلودگی میکروبی می‌تواند ناشی از آب کثیف استفاده شده برای آبیاری، شستن یا فرآوری باشد. آلودگی دست، کارگر، بسته‌بندی و وسایل حمل‌ونقل نیز می‌تواند باکتری‌ها و ویروس‌ها را منتقل کند. بنابراین، صادرکنندگان مواد غذایی از کشورهای در حال توسعه باید کارکنان خود را برای رعایت صحیح اصول بهداشتی آموزش دهند. بیشتر خریداران اروپایی درخواست پاستوریزه کردن موادغذایی را برای جلوگیری از آلودگی میکروبی دارند. روال استاندارد قبل از صادرات میوه‌ها و سبزیجات به اروپا، انجام آزمایش میکروارگان‌ها در آزمایشگاه می‌باشد. اکثر این آزمایش‌ها به‌سرعت قابل انجام هستند، اما برخی نیاز به زمان بیشتری دارند.

جلوگیری از آلودگی‌های مایکوتوکسین‌ها با استفاده از عملیات صحیح پس از برداشت و انبارداری محصول

مایکوتوکسین‌ها مواد سمی هستند که توسط قارچ‌هایی خاص، که به کپک معروفاند، تولید می‌شوند. این سموم پایدار بوده و در برابر عوامل شدید مانند دماهای بالا هم بسیار مقاوم هستند. در دسته مغزجات، میوه‌ها و سبزیجات، متداول‌ترین آلودگی‌های مایکوتوکسین شامل انواع افلاتوکسین، اوکراتوکسین نوع آ و پاتولین می‌باشند. بهترین روش کنترل آلودگی مایکوتوکسین‌ها مدیریت صحیح آفات در باغات و انجام عملیات بهینه پس از برداشت مانند برداشت به‌موقع و خشک‌کردن کامل محصول پسته بعد از فرآیند ضبط است. تأمین رطوبت و دمای مناسب در حین انبارداری و حمل‌ونقل محصول، شناسایی و حذف به‌موقع کالای آلوده از زنجیره تأمین نیز از جمله اقدامات کنترلی مهم در این زمینه محسوب می‌شوند. از عملیات سورتینگ اتوماتیک و سورتینگ دستی نیز اغلب برای حذف دانه‌های آلوده استفاده می‌شود.

افلاتوکسین متداول‌ترین سمی است که در میوه‌های خشک و مغزجات به‌ویژه بادام‌زمینی، یافت می‌شود. در سال ۲۰۲۲، رَسِف ۴۱۳ اعلان مربوط به سم افلاتوکسین گزارش داد. آمریکا بیشترین تعداد گزارشات مربوط به افلاتوکسین (۵۳ مورد) را داشت، و پس از آن مصر (۴۰ مورد)، هند (۳۹ مورد) و ترکیه (۳۹ مورد) در رده‌های بعدی قرار داشتند. در اتحادیه اروپا برای اکثر مغزجات و میوه‌های خشک «آمادهٔ مصرف» میزان مجاز

افلاتوکسین نوع ب۱ حداکثر ۲ میکروگرم در کیلوگرم و برای انواع دیگر افلاتوکسین ۴ میکروگرم در کیلوگرم تعیین شده‌است.

- اوکراتوکسین نوع آ مایکوتوکسینی است که بیشتر در میوه‌های خشک، به‌ویژه انواع کشمش یافت می‌شود، اما در آبانگور هم مشاهده می‌شود. جلوگیری از وقوع اوکراتوکسین نوع آ دشوار است چرا که رشد آن با شرایط آب و هوایی مرتبط است. در اتحادیه اروپا حداکثر میزان مجاز این سم برای انواع کشمش و انجیر خشک ۸ میکروگرم در کیلوگرم، برای سایر میوه‌های خشک و آبانگور ۲ میکروگرم در کیلوگرم، برای پسته ۵ میکروگرم بر کیلوگرم و برای غذای نوزادان ۰.۵ درصد تعیین شده‌است.
- سم پاتولین با میوه‌ها و سبزیجات کپک‌زده به‌خصوص سیب و انجیر گندیده و فاسد مرتبط است. در اتحادیه اروپا حداکثر میزان مجاز این سم برای انواع مختلف آبمیوه‌ها بین ۱۰ و ۵۰ میکروگرم در کیلوگرم است. پاتولین عامل رایجی برای مردود شدن محموله‌های وارداتی محسوب نمی‌شود.

محدود کردن کاربرد سموم و آفت‌کش‌ها

اتحادیه اروپا با سخت‌گیری شدید، حداکثر میزان باقیمانده سموم کشاورزی در محصولات غذایی را تعیین کرده‌است. اگر محصول شما حاوی باقیمانده بیش از حد مجاز و یا باقیمانده سموم غیرقانونی باشد، احتمال دارد از بازار اتحادیه اروپا جمع‌آوری شود. عموم اروپایی‌ها نسبت به باقیمانده سموم کشاورزی در محصولات غذایی بسیار نگران هستند. هم سازمان‌های دولتی و هم نهادهای خصوصی و غیرانتفاعی به‌طور مداوم نمونه‌برداری کرده و آزمایش انجام می‌دهند. حساسیت روی این موضوع آن‌قدر زیاد است که اطلاع از وجود باقیمانده سموم در یک محصول اغلب منجر به انتقادات شدید عمومی می‌شود. اتحادیه اروپا به‌طور منظم یک فهرست کامل از سموم کشاورزی مورد تأیید که برای استفاده مجاز هستند را منتشر می‌کند. این فهرست اغلب به‌روزرسانی می‌شود. روند کلی در اتحادیه اروپا، تلاش برای کاهش هرچه بیشتر میزان مجاز باقیمانده سموم در محصولات غذایی است. اگر می‌خواهید محصول خود را به اتحادیه اروپا صادر کنید باید مرتب این فهرست را چک کنید. کمیسیون اروپا یک آیین‌نامه جدید درباره استفاده پایدار از آفت‌کش‌ها پیشنهاد داده‌است. این آیین‌نامه بخشی از استراتژی «از مزرعه تا میز غذا» است. هدف این استراتژی کاهش ۵۰ درصدی استفاده از سموم و آفت‌کش‌های شیمیایی کشاورزی تا سال ۲۰۳۰ است. اتحادیه اروپا معتقد است تدابیر جدیدی که در این زمینه اندیشیده شده سازوکار مدیریت یکپارچه سموم را تضمین می‌کند. از آنجا که این سازوکار دوستدار محیط‌زیست است، بر پیشگیری از بروز آفات کشاورزی تمرکز دارد و روش‌های غیر شیمیایی کنترل آفات را اولویت قرار می‌دهد، بنابراین استفاده از سموم شیمیایی را تنها به‌عنوان آخرین راه‌حل توصیه می‌کند.

اهمیت بسته‌بندی ایمن و برچسب‌گذاری حاوی اطلاعات مفید برای محصولات صادراتی

براساس مقررات اروپا، بسته‌بندی و برچسب‌گذاری محصولات صادراتی باید با وزن بسته مطابقت داشته‌باشد. علاوه بر این، تأکید شده که بسته‌بندی برای سلامت مصرف‌کننده و محیط زیست مضر نباشد. بسته‌بندی‌های جنس چوبی یا مواد گیاهی ممکن است نیاز به بازرسی بهداشتی داشته‌باشند. برچسب‌گذاری محصولات بسته‌بندی شده نیز باید شامل اطلاعات حائز اهمیت برای مصرف‌کننده باشد.

پیروی از دستورالعمل‌های برچسب‌گذاری برای محصولات بسته‌بندی‌شده عمده و خُرده‌فروشی

محصولات بسته‌بندی‌شده باید اطلاعات کافی برای گمرک و مصرف‌کنندگان نهایی فراهم کنند. الزامات برچسب‌گذاری برای محصولات بسته‌بندی‌شده برای عمده‌فروشی و خُرده‌فروشی کمی با هم تفاوت دارند :

- برچسب‌گذاری محصولات بسته‌بندی‌شده برای عمده‌فروشی

برای این نوع بسته‌بندی قوانین سخت‌گیرانه‌ای تنظیم نشده است. برچسب کالا فقط باید اطلاعات کافی برای گمرک داشته‌باشد و شامل دستورالعمل‌های حفاظت و نگهداری آن باشد. برچسب بسته‌بندی صادراتی معمولاً شامل نام محصول، توضیحات بیشتر (مانند درجه، کیفیت، نوع)، نام و آدرس فیزیکی صادرکننده، کشور مبدأ، شماره محموله و در صورت لزوم هشدار حساسیت‌زا بودنِ محصول است. برای برخی از محصولات، سال برداشت محصول و نوع رقم آن نیز اعلام می‌شود.

- برچسب‌گذاری محصولات بسته‌بندی‌شده برای خُرده‌فروشی

آیین‌نامه «ارائه اطلاعات غذایی به مصرف‌کنندگان»، قوانین مربوط به این حوزه را تنظیم می‌کند. دستورالعمل‌های برچسب‌گذاری به مصرف‌کنندگان کمک می‌کند تا انتخاب آگاهانه‌تری داشته‌باشند. برچسب کالا می‌بایست شامل اطلاعات تغذیه‌ای، مواد حساسیت‌زا و مبدأ کالا باشد. مطابق قانون اروپا درج ادعاهایی از قبیل درمان و خاصیت دارویی روی برچسب کالاها ممنوع است.

اخیراً یک پیشنهاد جدید برای موضوع برچسب‌گذاری نوع مبدأ در کمیسیون اروپا مورد بحث قرار گرفته‌است که خواستار ارائه تعریف دقیق‌تری از «مبدأ کالا» می‌باشد. در حال حاضر، عنوان مجاز «غیراروپایی» برای محصولات بسته‌بندی‌شده خُرده‌فروشی به کار می‌رود. پیشنهاد جدیدی که مطرح شده خواستار ذکر نام دقیق کشور مبدأ برای مغزجات و میوه‌های خشک است.