

THƯƠNG VỤ VIỆT NAM TẠI BỈ VÀ EU

TÀI LIỆU TIẾP CẬN THỊ TRƯỜNG GIA VỊ VÀ HƯƠNG LIỆU EU

Nhập khẩu gia vị và hương liệu của châu Âu đã biến động trong 5 năm qua nhưng vẫn cho thấy triển vọng tăng trưởng dài hạn. Doanh số bán các loại gia vị chức năng hỗ trợ chức năng miễn dịch, như gừng, nghệ và tỏi, tăng trưởng đặc biệt nhanh chóng vào năm 2020 và 2021 do đại dịch COVID-19. Thị trường châu Âu cũng được đánh dấu bằng sự quan tâm ngày càng tăng đối với các loại gia vị có nguồn gốc bền vững, trong đó chứng nhận đóng vai trò quan trọng. Các quốc gia châu Âu mang lại nhiều cơ hội nhất là Đức, Vương quốc Anh, Hà Lan và Tây Ban Nha. Trong số các sản phẩm có nhu cầu cao nhất là gừng và nghệ, trong khi hạt tiêu, vani và quế vẫn là những sản phẩm có thị trường lớn ở châu Âu. Hạt nhục đậu khấu nói riêng cũng có sự tăng trưởng đáng kể gần đây.

Châu Âu là một trong những khu vực nhập khẩu gia vị và hương liệu hàng đầu, chiếm khoảng 1/4 tổng lượng nhập khẩu của thế giới. Năm 2021, châu Á là thị trường nhập khẩu gia vị và hương liệu hàng đầu với 45% thị phần, tiếp theo là châu Âu (28%),

Hơn 95% hàng nhập khẩu từ bên ngoài châu Âu đến từ các nước đang phát triển. Sự phụ thuộc mạnh mẽ vào nhập khẩu gia vị từ các nước đang phát triển cũng có nghĩa là hầu hết hoạt động thương mại ở châu Âu đều bao gồm việc tái xuất khẩu các loại gia vị có nguồn gốc từ các nước đang phát triển. Tuy nhiên, đối với các loại thảo mộc, phần lớn sản phẩm được tiêu thụ ở châu Âu cũng được sản xuất tại địa phương.

Ngoài ra, giá nhập khẩu trung bình ở châu Âu cao hơn đáng kể so với hầu hết các khu vực khác. Ví dụ, giá trung bình của các loại gia vị nhập khẩu ở châu Âu cao gần gấp đôi so với giá ở châu Á. Điều này khiến châu Âu trở thành thị trường mục tiêu thú vị cho các nhà xuất khẩu từ các nước đang phát triển, bất kể biến động thị trường xảy ra đối với một số sản phẩm do nhu cầu thay đổi.

Từ năm 2019 đến năm 2021, thị trường châu Âu tiếp tục tăng nhập khẩu đặc biệt nhập khẩu từ các nước đang phát triển. Nhập khẩu gia vị và hương liệu trong giai đoạn này tăng với tốc độ hàng năm là 9,0%, đạt 1,8 tỷ euro và chiếm 60% lượng nhập khẩu của châu Âu.

Mặc dù nhập khẩu của châu Âu có thể tiếp tục tăng với tốc độ vừa phải trong những năm tới nhưng dự kiến sẽ vẫn thấp hơn so với các khu vực khác trên toàn thế giới, chẳng hạn như Nam và Đông Nam Á, nơi tốc độ tăng trưởng kinh tế và thị trường trung bình cao hơn nhiều trong thập kỷ qua. .

Gia vị và hương liệu đóng vai trò quan trọng làm nguyên liệu cho ngành thực phẩm và đồ uống châu Âu. Theo Food and Drink Europe, ngành này có doanh thu gần 1,1 nghìn tỷ EUR. Từ năm 2013 đến năm 2019, doanh thu của ngành thực phẩm châu Âu có nhiều biến động. Đến cuối năm 2021, ngành này một lần nữa có dấu hiệu tăng trưởng, với doanh thu tăng 3,3% trong Quý 4 năm 2021 so với quý trước.

Pháp có ngành công nghiệp thực phẩm và đồ uống lớn nhất châu Âu, chiếm khoảng 19% tổng doanh thu; Đức có 17%, Ý 13%, Tây Ban Nha 11%, Hà Lan 7%, Ba Lan 5% và Bỉ 5%.

Trong ngành công nghiệp thực phẩm, các phân khúc dành cho sản phẩm thịt (tiêu, ớt bột, ớt, tỏi khô, hạt tiêu, nghệ, thì là, húng tây, hương thảo, hành khô, v.v.), bánh mì và các sản phẩm có bột (quế, bạch đậu khấu, đinh hương, nhục đậu khấu, gừng, v.v.), đồ uống (gừng, húng tây, cây xô thơm, hoa hời, nghệ, v.v.), trái cây và rau quả chế biến, và các sản phẩm từ cá đặc biệt quan trọng đối với gia vị và thảo mộc. Những phân khúc này chiếm hơn một nửa tổng ngành công nghiệp thực phẩm.

Cạnh tranh từ sản xuất gia vị châu Âu thấp

Việc sản xuất gia vị ở châu Âu còn hạn chế. Vì vậy, đối với hầu hết các sản phẩm gia vị, các nhà xuất khẩu từ các nước đang phát triển phải đối mặt với mức độ cạnh tranh thấp trên thị trường châu Âu ở cấp độ sản xuất. Tuy nhiên chủ yếu là nếu các doanh nghiệp là nhà xuất khẩu các loại gia vị đã qua chế biến, ví dụ như nghiền, nghiền hoặc phối trộn, doanh nghiệp xuất nhập khẩu sẽ phải đối mặt với sự cạnh tranh từ các nhà chế biến châu Âu.

Cần lưu ý một số trường hợp ngoại lệ, đặc biệt liên quan đến thảo dược. Sản xuất thảo mộc khô chủ yếu diễn ra ở Pháp, Ý và Hy Lạp. Mùi tây là loại thảo mộc khô phổ biến nhất, nhưng sản xuất ở châu Âu cũng bao gồm húng quế, lá nguyệt quế, lá cần tây, hẹ, rau mùi, thì là, rau ngò, thì là, cây bách xù, kinh giới, lá oregano, hương thảo, cây xô thơm, cây mận, rau thơm và húng tây.

Bulgaria, Ba Lan, Romania, Tây Ban Nha và Hungary tự hào có sản lượng lớn nhất ở châu Âu. Việc sản xuất một số loại gia vị (và một số loại thảo mộc) là đáng kể ở các quốc gia này. Các loại gia vị và hương liệu chính mà họ sản xuất là hời/badian/thì là, húng tây (Ba Lan), hạt rau mùi, ớt (Tây Ban Nha và Hungary)

và ớt chuông/ớt bột. Sản xuất trong nước ở các nước này dường như đã giảm trong những năm gần đây.

Giá trị nhập khẩu gia vị và hương liệu của châu Âu dự kiến sẽ tăng nhẹ trong những năm tới. Khối lượng nhập khẩu thường biến động không phải do nhu cầu khác nhau mà do mức sản xuất không ổn định ở nước xuất xứ. Nhìn chung, nhu cầu về gia vị và hương liệu ở châu Âu có thể được dự báo sẽ tăng ở mức vừa phải trong những năm tới.

Do đặc thù của thị trường châu Âu và ngành thương mại và chế biến, các thị trường chính của nhập khẩu gia vị được dự báo sẽ giữ nguyên trong những năm tới. Đức sẽ vẫn là thị trường nhập khẩu gia vị và hương liệu lớn nhất, sau là Hà Lan. Đây là những trung tâm quan trọng sẽ tiếp tục phục vụ các thị trường châu Âu khác. Pháp sẽ duy trì giữ vị trí quan trọng đối với sản phẩm vani từ Madagascar và các quốc gia xuất xứ nhỏ hơn khác, trong khi vị thế của Tây Ban Nha đối với ớt khô và các loại thảo mộc đặc biệt được sử dụng trong chế biến sẽ vẫn cao.

Các cảng quan trọng nhất của châu Âu về gia vị và hương liệu là Hamburg (Đức), Rotterdam (Hà Lan), Felixstowe (Anh), Algeciras (Tây Ban Nha), Marseille (Pháp) và Antwerp (Bỉ). Sau khi sản phẩm đến các cảng quốc tế đó, hàng hóa sẽ tiếp tục được vận chuyển bằng xe tải đến các khu vực khác của Châu Âu. Cảng Rotterdam là cảng lớn nhất ở châu Âu.

Sự gia tăng thị trường gia vị và hương liệu ở châu Âu được thúc đẩy bởi các xu hướng được mô tả trước đó: chức năng, sự tăng trưởng trong thực phẩm và đồ uống dân tộc, cộng với việc ngành này giảm muối và đường. Sự thay thế ngày càng tăng của hương vị nhân tạo trong thực phẩm và đồ uống bằng các hương vị thay thế tự nhiên, cũng như việc gia tăng nấu ăn tại nhà, cũng được cho là sẽ thúc đẩy tăng trưởng.

Chứng nhận phát triển trên thị trường gia vị và hương liệu châu Âu

Một trong những bước phát triển chính trong sản xuất và kinh doanh gia vị và hương liệu bền vững là việc tăng cường các tiêu chuẩn chứng nhận trong lĩnh vực này. Các tiêu chuẩn chứng nhận chính áp dụng cho gia vị và hương liệu là hữu cơ, Fairtrade và Rainforest Alliance.

Hữu cơ

Thập kỷ tiếp theo dự kiến sẽ được đánh dấu bằng sự tăng trưởng ấn tượng của các loại gia vị và hương liệu hữu cơ, phù hợp với xu hướng thực phẩm hữu cơ đang phát triển nhanh chóng. Thị trường gia vị hữu cơ toàn cầu trị giá 17 tỷ euro vào năm 2021 và ước tính sẽ đạt giá trị doanh thu (bán lẻ) gần 20 tỷ euro

vào năm 2026. Điều này có nghĩa là tốc độ tăng trưởng hàng năm là 7,5% từ năm 2021 đến năm 2026. Bắc Mỹ và châu Âu là thị trường lớn nhất cho gia vị hữu cơ. Tại châu Âu, tốc độ tăng trưởng tiêu thụ gia vị hữu cơ được dự báo sẽ đặc biệt cao ở Thụy Điển và Anh (hơn 5,5% mỗi năm trong 7 năm tới).

Thương mại công bằng

Các loại gia vị và hương liệu được sản xuất bền vững cũng có thể được chứng nhận theo chương trình Fairtrade. Cho đến nay, thị phần của các loại gia vị và hương liệu được sản xuất bền vững ở châu Âu rất thấp (dưới 1%), nhưng hiện đang tăng lên. Trên trang web của FLOCERT (đơn vị chứng nhận Fairtrade International) có hơn 500 công ty được chứng nhận Fairtrade ở châu Âu hoạt động trong lĩnh vực thảo mộc, trà thảo mộc và gia vị.

Theo Fairtrade International, doanh số toàn cầu của các sản phẩm được chứng nhận Fairtrade đang tăng lên. Dữ liệu chính thức liên quan cụ thể đến gia vị và hương liệu không được công bố rộng rãi, nhưng hơn 2.500 công ty đã cấp phép cho hơn 37.000 sản phẩm vào năm 2020.

Rainforest Alliance

Chúng tôi này hoạt động tích cực trong việc chứng nhận gia vị và hương liệu. Vào năm 2021, có hơn 300 trang trại và nhóm nông nghiệp được Rainforest Alliance chứng nhận cho các loại gia vị và hương liệu khác nhau trên toàn thế giới. Những nhóm này lan rộng khắp toàn cầu, với tỷ lệ cao ở Ấn Độ, Ai Cập, Madagascar và các quốc gia khác. Hạt tiêu, nghệ và vani nằm trong số những sản phẩm được chứng nhận nhiều nhất. Trong danh mục hương liệu, một số sản phẩm chính là bạc hà, bạc hà, rau mùi tây, cây xô thơm, hương thảo và húng tây.

Những sản phẩm nào từ các nước đang phát triển có tiềm năng nhất trên thị trường gia vị và hương liệu châu Âu?

Cơ hội cụ thể cho các loại gia vị và hương liệu của bạn sẽ phụ thuộc nhiều vào khả năng cung cấp của bạn về số lượng, chất lượng, giá cả và chứng nhận. Những khía cạnh này sẽ xác định thị trường mục tiêu và phân khúc thị trường của bạn. Nhưng dựa trên số liệu thống kê nhập khẩu, các loại gia vị và thảo dược có thị phần và hiệu quả tốt nhất tại thị trường châu Âu là gừng, nghệ, tiêu, quế, húng tây và nhục đậu khấu.

Những xu hướng nào mang lại cơ hội hoặc thách thức đối với thị trường gia vị và hương liệu châu Âu?

Nhu cầu ngày càng tăng đối với các loại gia vị được sản xuất bền vững, nguồn gốc mới, mối quan tâm ngày càng tăng về lợi ích sức khỏe của gia vị và việc sử dụng gia vị, hương liệu trong ẩm thực quốc tế là những xu hướng hàng

đầu mở ra cơ hội cho các nhà xuất khẩu từ các nước đang phát triển. Ngược lại, yêu cầu ngày càng tăng của người mua và những thay đổi về luật pháp có thể là mối đe dọa đối với các nhà cung cấp từ các nước đang phát triển - đặc biệt là các nhà cung cấp mới chưa quen với các yêu cầu này. Các loại gia vị ngày càng được kiểm tra về chất gây dị ứng, độc hại và tính xác thực, vì vậy điều quan trọng là phải theo kịp các động lực thị trường này để duy trì vị thế là nhà cung cấp cạnh tranh cho thị trường châu Âu.

Những điểm quan trọng cần lưu ý là :

- Nhận thức về các chất gây dị ứng và chất độc hại dẫn đến kiểm soát chặt chẽ hơn
- Xử lý nhiệt đang trở thành điều bắt buộc đối với người mua châu Âu
- Tính xác thực của các loại gia vị lấy lại sự chú ý ở châu Âu
- Nguồn cung ứng bền vững không phải là xu hướng mà là yêu cầu
- Minh bạch hơn trong toàn bộ chuỗi cung ứng
- Nhu cầu gia tăng về gia vị hữu cơ và tự nhiên ở châu Âu
- Nhu cầu về hương vị mới thúc đẩy thị trường thực phẩm bản địa ở Châu Âu
- Sự phát triển của các loại gia vị có lợi cho sức khỏe sau đại dịch COVID-19
- Những đổi mới trong bao bì (tiêu dùng) và vật liệu bền vững
- Tầm quan trọng ngày càng tăng của xuất xứ và bảo vệ xuất xứ ở Châu Âu
- Nguồn gốc mới, lại ở châu Á và châu Phi đang xuất hiện ngày càng nhiều!

Gia vị và hương liệu phải tuân thủ những yêu cầu nào để được phép vào thị trường Châu Âu?

Bạn phải đáp ứng một số yêu cầu để vào thị trường châu Âu. Người mua có thể có các yêu cầu khác về chứng chỉ. Các yêu cầu đối với hương liệu và gia vị ở Châu Âu thường là về sức khỏe và sự an toàn của người tiêu dùng, nhưng tính bền vững cũng ngày càng trở nên quan trọng hơn.

Yêu cầu bắt buộc đối với gia vị, thảo mộc là gì?

Hầu hết các yêu cầu bắt buộc khi nhập khẩu hương liệu, gia vị (và thực phẩm nói chung) đều liên quan đến an toàn thực phẩm.

Kiểm soát thực phẩm chính thức

Thực phẩm nhập khẩu vào Liên minh Châu Âu (EU) phải chịu sự kiểm soát thực phẩm chính thức. Những biện pháp kiểm soát này bao gồm việc kiểm tra thường xuyên có thể được thực hiện khi nhập khẩu (tại biên giới) hoặc sau đó, khi thực phẩm đã được phân phối lưu thông tại EU, chẳng hạn như tại cơ sở của

nhà nhập khẩu. Việc kiểm soát nhằm kiểm tra xem sản phẩm có đáp ứng các yêu cầu hợp pháp hay không.

Một yếu tố quan trọng của luật này là: “tất cả các doanh nghiệp thực phẩm bên ngoài Châu Âu, quá trình sản xuất từ đầu, phải áp dụng, thực hiện và duy trì một quy trình dựa trên các nguyên tắc HACCP”. Điều này là biện pháp kiểm soát chính thức không được thay thế bằng các chứng chỉ khác. Quy định áp dụng HACCP là một yếu tố quan trọng trong hệ thống quản lý chất lượng của các công ty nhằm trở thành nhà cung cấp thành công cho thị trường Châu Âu.

Việc không tuân thủ luật thực phẩm của châu Âu được báo cáo thông qua Hệ thống cảnh báo nhanh về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (**RASFF**). Vào năm 2022, 290 cảnh báo liên quan đến gia vị và hương liệu đã được báo cáo trong RASFF. Lưu ý rằng điều này bao gồm các loại gia vị và hương liệu tươi. Vấn đề phổ biến nhất là vượt quá Giới hạn dư lượng tối đa (MRL) đối với thuốc bảo vệ thực vật, tiếp đến là nhiễm khuẩn salmonella.

Không tuân thủ dẫn đến bị tăng áp dụng các điều kiện nghiêm ngặt

Nếu việc nhập khẩu một sản phẩm nhất định từ một quốc gia cụ thể liên tục cho thấy sự không tuân thủ luật thực phẩm của châu Âu thì tần suất kiểm tra chính thức tại biên giới sẽ tăng lên.

Kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Quy định của EU về Mức dư lượng tối đa (MRL) thuốc bảo vệ thực vật trong hoặc trên các sản phẩm thực phẩm. Các sản phẩm chứa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật vượt quá mức cho phép sẽ bị loại khỏi thị trường châu Âu. Vào năm 2022, 65% cảnh báo các vấn đề được báo cáo trong RASFF liên quan đến mức độ vi phạm ngưỡng MRL hoặc các hoạt chất không nằm trong danh mục được cho phép.

Mức độ quá mức thường thấy nhất trong các loại gia vị và hương liệu là:

Ethylene oxit (ETO) và chất chuyển hóa của nó là 2-chloroethanol (2-CE): cả hai đều bị cấm ở EU;

Chlorpyrifos: MRL là 0,01 mg/kg đối với gia vị và hương liệu;

Anthraquinone: MRL là 0,02 mg/kg;

Cypermethrin: MRL là 0,02 mg/kg đối với gừng và nghệ và 0,01 mg/kg đối với các loại gia vị khác.

EU thường xuyên cập nhật danh sách thuốc bảo vệ thực vật được phê duyệt. Năm 2022, Ủy ban châu Âu đã thông qua các đề xuất nhằm giảm 50% việc sử dụng và rủi ro của thuốc trừ sâu hóa học vào năm 2030.

Yếu tố độ ẩm

Mức dư lượng trong gia vị và hương liệu khô cao hơn trong sản phẩm tươi. Điều này phải được tính đến khi đánh giá mức dư lượng vì MRL dựa trên sản phẩm tươi sống.

Đối với các loại hương liệu và gia vị khô, Điều 20 của quy định MRL cho phép ngoại lệ đối với MRL do quá trình sấy khô gây ra. Hiệp hội Gia vị châu Âu (ESA) khuyến nghị hệ số khử nước cụ thể cho gia vị và hương liệu, từ 3 đối với tỏi khô đến 13 đối với lá rau mùi. Những yếu tố khử nước này không áp dụng cho hạt gia vị.

Thuốc trừ sâu tổng hợp không được phép sử dụng trong sản xuất hữu cơ

Việc sử dụng thuốc trừ sâu tổng hợp không được phép trong sản xuất hữu cơ. Trong thực tế, mức dư lượng rất thấp (thường là 0,01 mg) được cho phép nếu bạn có thể chứng minh đó là kết quả của sự lây nhiễm chéo và không phải do sử dụng thuốc trừ sâu bất hợp pháp.

Kiểm soát chất gây ô nhiễm

Chất gây ô nhiễm thực phẩm là những chất không được cố ý bổ sung thêm vào thực phẩm. Chúng có thể hiện diện trong các loại hương liệu và gia vị do quá trình sản xuất, đóng gói, vận chuyển, bảo quản hoặc ô nhiễm môi trường. Chất gây bảo quản có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe người tiêu dùng. Để giảm thiểu những rủi ro này, EU đã đặt ra mức tối đa đối với một số chất gây bảo quản trong thực phẩm và nguyên liệu.

Ô nhiễm vi sinh vật

Quy định của EU về tiêu chí vi sinh đối với thực phẩm đặt ra các tiêu chí vi sinh đối với một số vi sinh vật nhất định và các quy tắc mà các thương nhân kinh doanh thực phẩm cần phải tuân thủ. Nó không đặt ra giới hạn cụ thể cho các loại hương liệu và gia vị.

Loại ô nhiễm vi sinh vật phổ biến nhất trong gia vị và hương liệu là salmonella. Salmonella phải hoàn toàn không có trong gia vị và thảo mộc. Vi sinh vật thường lây truyền qua nước tưới, phân, tay hoặc động vật bị ô nhiễm nếu sản phẩm được phơi khô bên ngoài. Vào năm 2022, hơn 20% trong tổng số 300 cảnh báo được báo cáo trong cơ sở dữ liệu RASFF liên quan đến vi khuẩn salmonella.

Khoảng một nửa số trường hợp đó có liên quan đến việc nhập khẩu hạt tiêu đen bị ô nhiễm từ Brazil.

Một giới hạn ô nhiễm liên quan khác đối với hương liệu và gia vị là đối với *Bacillus cereus*, được giới hạn ở mức 100cfu/g.

Độc tố thực vật

Kể từ tháng 12 năm 2020, tuân theo Quy định của Ủy ban (EU) 2020/2040, đã có các giới hạn tối đa được áp dụng đối với một số thực phẩm có chứa alkaloid pyrrolizidine (PA). Ngoài giới hạn 400 µg/kg đối với hạt thì là và hầu hết các loại hương liệu khô, còn có giới hạn cao hơn là 1.000 µg/kg đối với cây lưu ly, lovage, kinh giới, lá oregano và hỗn hợp của các loại thảo mộc này. Vào năm 2022, 23 cảnh báo với PA đã được báo cáo trong cơ sở dữ liệu RASFF. Chủ yếu liên quan đến thì là và lá oregano khô từ Thổ Nhĩ Kỳ.

Độc tố nấm mốc

Vào năm 2022, khoảng 10% tổng số vụ từ chối nhập khẩu được báo cáo trong cơ sở dữ liệu RASFF là do độc tố nấm mốc. Độc tố nấm mốc là những hợp chất độc hại được sản xuất tự nhiên bởi nấm, thường được gọi là nấm mốc. Các loại độc tố nấm mốc phổ biến nhất trong các loại thảo mộc và gia vị là aflatoxin và Ochratoxin A. Ô nhiễm aflatoxin đặc biệt phổ biến ở ớt khô, nhục đậu khấu và gừng.

Để bảo vệ người tiêu dùng, EU đã đặt ra giới hạn aflatoxin và ochratoxin A cho các loại hương liệu và gia vị cụ thể.

Kiểm dịch thực vật

EU kiểm tra các sản phẩm thực phẩm để bảo vệ con người, động vật và thực vật khỏi bệnh tật và sâu bệnh. Các công cụ phổ biến là kiểm tra thực phẩm và chứng nhận kiểm dịch thực vật. Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật đặc biệt được cấp cho thực vật hoặc sản phẩm thực vật có thể được tái sản xuất ở châu Âu sau khi nhập khẩu, chẳng hạn như đối với thực phẩm có chứa hạt giống. Doanh nghiệp kinh doanh hương liệu và gia vị chỉ yêu cầu giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật đối với hạt giống dùng để gieo trồng và đối với các loại hương liệu và gia vị tươi, chẳng hạn như tỏi, gừng và các loại cây hương liệu tươi.

Ghi nhãn và đóng gói

Việc ghi nhãn các loại hương liệu và gia vị cần được chú ý cẩn thận. Tổng quan về RASFF năm 2022 có 7 vấn đề ghi nhãn, tất cả đều liên quan đến chất gây dị ứng. Trong một số trường hợp, phân khai báo về chất gây dị ứng bị thiếu. Trong các trường hợp khác, bản thân sản phẩm không được đánh dấu là chất gây dị ứng.

(mù tạt, cần tây). Vùng cũng được phát hiện là chất gây dị ứng không được công bố.

Thực phẩm nhập khẩu vào EU phải đáp ứng quy định về ghi nhãn thực phẩm. Nhãn bao bì số lượng lớn phải có:

-Tên và chủng loại sản phẩm;

-Mã lô hàng;

-Trọng lượng tịnh theo hệ mét;

-Thời hạn sử dụng của sản phẩm hoặc tốt nhất trước ngày và điều kiện bảo quản được khuyến nghị;

-Mã số lô hàng;

-Nước xuất xứ; Và

-Tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu.

Việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất, nhà đóng gói, nhà phân phối hoặc nhà nhập khẩu có thể được thay thế bằng dấu hiệu nhận biết. Nhãn cũng có thể bao gồm các chi tiết như nhãn hiệu, phương pháp sấy khô và ngày thu hoạch. Những chi tiết lô này cũng có thể được đưa vào Bảng dữ liệu sản phẩm.

Nếu sản phẩm nhập khẩu được đưa thẳng vào kênh bán lẻ, việc ghi nhãn sản phẩm phải tuân thủ các quy định của EU về cung cấp thông tin thực phẩm cho người tiêu dùng. Quy định này quy định rõ ràng hơn về ghi nhãn dinh dưỡng, ghi nguồn gốc, ghi nhãn chất gây dị ứng và cỡ chữ tối thiểu cho các thông tin bắt buộc. Về các loại hương liệu và gia vị, cần tây và mù tạt phải được khai báo là chất gây dị ứng. Hỗn hợp gia vị cũng có thể chứa chất gây dị ứng, chẳng hạn như gluten, lúa mì và các loại hạt. Sulphur dioxide (đôi khi được sử dụng làm chất bảo quản) cũng phải được khai báo là chất gây dị ứng.

Người mua yêu cầu chứng nhận bổ sung nào đối với gia vị và hương liệu?

Người mua châu Âu thường có những yêu cầu bổ sung, ngoài nghĩa vụ pháp lý. Những điều này thường liên quan đến chất lượng tối thiểu của Hiệp hội Gia vị châu Âu (ESA) đối với chính sản phẩm. Những vấn đề khác liên quan đến an toàn thực phẩm, thực hành kinh doanh bền vững và có đạo đức.

Yêu cầu về chất lượng sản phẩm

Chất lượng sản phẩm là vấn đề then chốt đối với người mua châu Âu. Một số yếu tố quyết định chất lượng của gia vị và hương liệu, bao gồm các khía cạnh

chủ quan như hương vị và màu sắc. Người mua thường yêu cầu nhà cung cấp tuân thủ yêu cầu chất lượng tối thiểu của ESA.

Mặc dù các tiêu chí chất lượng được áp dụng khác nhau tùy theo sản phẩm nhưng một số tiêu chí được sử dụng cho tất cả các loại hương liệu và gia vị:

Độ sạch hay sự tinh khiết

Các loại hương liệu và gia vị phải không có bệnh, tạp chất, mùi lạ và các vấn đề khác. ESA đặt mức hiện diện tối đa của vật chất bên ngoài là 10 g/kg và vật thể lạ phải có đường kính nhỏ hơn 2mm. Một số người mua sử dụng các chỉ số cụ thể hơn từ Thông số Sạch sẽ của Hiệp hội Thương mại Gia vị Hoa Kỳ (ASTA). Chúng có thể bao gồm sự hiện diện tối đa của côn trùng chết, phân, nấm mốc và các chất lạ khác. Các chỉ số khác trong loại này bao gồm mức độ tro và độ axit của tro.

Độ ẩm

ESA cũng đặt ra độ ẩm tối thiểu cho các loại gia vị và hương liệu khác nhau. Một số người mua có thể yêu cầu độ ẩm khác.

Kích thước lưới hoặc hạt

Điều này áp dụng cho bột. Bột được nghiền để đi qua sàng có đường kính cụ thể tính bằng micron. 95–99,5% bột phải lọt qua cỡ sàng quy định.

Mùi và hương vị

Các loại hương liệu gia vị phải có mùi, vị đặc trưng. Điều này chủ yếu phụ thuộc vào thành phần hóa học của tinh dầu. Giống và giống cây trồng cũng có ảnh hưởng, cũng như các điều kiện địa lý, khí hậu và sinh trưởng.

Tinh dầu

Chất lượng của các loại gia vị và hương liệu nhìn chung cao hơn khi tỷ lệ tro thấp và hàm lượng tinh dầu cao. ESA đặt ra hàm lượng tinh dầu tối thiểu cho hầu hết các loại gia vị và hương liệu.

Chiếu xạ

Chiếu xạ thường không được sử dụng cho các loại gia vị và hương liệu. Mặc dù EU cho phép khử trùng bằng chiếu xạ với điều kiện ghi nhãn nhưng người tiêu dùng châu Âu không đánh giá cao thực phẩm chiếu xạ. Vì lý do này, người mua châu Âu thường yêu cầu kiểm tra mức độ nhiễm phóng xạ đối với các loại gia vị và hương liệu nhập khẩu.

Thử nghiệm trong phòng thí nghiệm của bên thứ ba

Các điều kiện vật lý, hóa học và vi sinh của sản phẩm rất quan trọng đối với người mua nên họ ngày càng yêu cầu các báo cáo thử nghiệm trong phòng thí nghiệm. Người mua châu Âu thường yêu cầu kiểm tra hơn 500 dư lượng thuốc trừ sâu khác nhau. Việc giao hàng thường đi kèm với tài liệu từ các phòng thí nghiệm được công nhận. Những tài liệu này không được cũ hơn 6 tháng.

Các phòng thí nghiệm phải được công nhận, đây có thể là một vấn đề đối với các nhà cung cấp ở một số nước đang phát triển. Ở một số quốc gia, phòng thí nghiệm chỉ có thể thực hiện một số xét nghiệm hạn chế nên họ cần gửi mẫu sang các quốc gia khác để phân tích.

Chứng nhận an toàn thực phẩm

An toàn thực phẩm là chìa khóa cho thị trường châu Âu. Mặc dù luật pháp đã giải quyết được rất nhiều rủi ro tiềm ẩn nhưng chỉ luật pháp thôi là chưa đủ. 290 vấn đề được báo cáo từ năm 2022 trong cơ sở dữ liệu RASFF cho thấy mọi thứ vẫn có thể diễn ra sai sót. Vì lý do này, các nhà nhập khẩu thích làm việc với các nhà sản xuất và xuất khẩu có chứng chỉ hệ thống an toàn thực phẩm được Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI) công nhận.

Đối với các nhà chế biến và kinh doanh gia vị và hương liệu, các chương trình chứng nhận phổ biến nhất là:

- [International Featured Standards](#) (IFS);
- [Food Safety System Certification](#) (FSSC 22000); and
- [British Retail Consortium Global Standards](#) (BRCGS).

Các chương trình được bên thứ ba chứng nhận là tài sản đối với công ty của bạn và những người mua mới đánh giá cao chúng. Tuy nhiên, những người mua nghiêm túc cũng có thể đến thăm và/hoặc kiểm tra cơ sở sản xuất của nhà cung cấp mới.

Tuân thủ tính bền vững

Mặc dù ít quan trọng hơn các yêu cầu về an toàn sản phẩm và thực phẩm nhưng việc tuân thủ xã hội và môi trường ngày càng được người mua châu Âu yêu cầu nhiều hơn. Điều này có nghĩa các nhà cung cấp phải ký vào bộ quy tắc ứng xử của người mua. Người mua cũng có thể yêu cầu chứng nhận từ chương trình bên thứ ba như Rainforest Alliance.

Quy tắc ứng xử

Quy tắc ứng xử (CoC) khác nhau giữa các công ty nhưng thường có cấu trúc và vấn đề tương tự nhau. Vào năm 2022, ESA đã công bố hướng dẫn cho các

thành viên của mình. Vì nhiều công ty hương liệu và gia vị ở Châu Âu là thành viên của ESA nên sớm hay muộn bạn cũng sẽ cần nghiên cứu hướng dẫn này.

Theo quy tắc ứng xử bền vững này, các thành viên của ESA giám sát hoạt động của chính họ và các nhà cung cấp của họ. *Tiêu chí xã hội nêu rõ rằng:*

- Các công ty phải tuân thủ pháp luật hiện hành;
- Các công ty phải tiến hành kinh doanh một cách có đạo đức;
- Không được phép sử dụng lao động trẻ em và lao động cưỡng bức;
- Mọi hình thức phân biệt đối xử đều bị cấm;
- Người lao động có quyền lập hội và thương lượng tập thể;
- Giờ làm việc phải tuân thủ luật pháp quốc gia, tốt nhất là tối đa 48 giờ mỗi tuần;
- Tiền lương và phúc lợi đáp ứng các tiêu chuẩn pháp luật quốc gia và đủ đáp ứng nhu cầu cơ bản; Và
- Điều kiện làm việc phải an toàn.

Về tiêu chí môi trường, yêu cầu:

- Tuân thủ pháp luật hiện hành;
- Những nỗ lực liên tục nhằm giảm việc sử dụng tài nguyên, năng lượng và khí thải; Và
- Quy trình an toàn đối với hóa chất độc hại.

Kể từ năm 2012, sáng kiến công nghiệp bền vững quan trọng nhất ở châu Âu là Sáng kiến Gia vị Bền vững (SSI). Các công ty tham gia – chủ yếu là các công ty gia vị lớn – có chung tham vọng tăng thị phần các sản phẩm có nguồn gốc bền vững. Sáng kiến này công nhận một loạt các tiêu chuẩn bền vững đáp ứng tiêu chuẩn cho nguồn cung ứng bền vững.

Chứng nhận của bên thứ ba: Rainforest Alliance và BCorp

Một số chương trình chứng nhận của bên thứ ba đặt ra tiêu chí cho cả các vấn đề xã hội và môi trường. Những cái quan trọng nhất là [Rainforest Alliance](#), [Fairtrade](#) and [BCorp](#).

Các yêu cầu và chứng nhận dành cho thị trường ngách về gia vị và hương liệu là gì?

Hầu hết các yêu cầu bổ sung của người mua đều áp dụng cho các thị trường hương liệu và gia vị phổ biến. Tuy nhiên, một số thị trường ngách có những yêu

cầu cụ thể của riêng họ. Trong khi Fairtrade đưa ra các yêu cầu về tính bền vững trong các lĩnh vực xã hội, môi trường và đạo đức thì chứng nhận sản phẩm cho thị trường hữu cơ chủ yếu tập trung vào các yêu cầu về môi trường.

Chứng nhận bền vững

Mặc dù ít quan trọng hơn các yêu cầu về an toàn sản phẩm và thực phẩm, người mua châu Âu ngày càng yêu cầu tính bền vững. Thị trường rõ ràng nhất ở châu Âu cho các sản phẩm có nguồn gốc bền vững là thị trường thương mại công bằng.

Thương mại công bằng

Thị trường fairtrade được xây dựng dựa trên chứng nhận fairtrade. Mọi người tham gia trong chuỗi cung ứng cần phải được chứng nhận để tham gia vào thị trường này. Thị trường fairtrade được quản lý riêng.

Trên thị trường thương mại công bằng toàn cầu, có một số tổ chức chứng nhận thương mại công bằng. Fairtrade International là tổ chức lớn nhất. Nó cho phép bạn tiếp cận thị trường châu Âu và hầu hết các thị trường quốc tế khác, ngoại trừ Hoa Kỳ. Một ví dụ về tổ chức chứng nhận nhỏ hơn, mang tính khu vực hơn là Fairtrade Original từ Hà Lan.

Fairtrade International có các tiêu chuẩn cụ thể đối với hương liệu, trà thảo dược và gia vị từ các tổ chức sản xuất quy mô nhỏ. Điều này xác định mức giá tối thiểu và mức chênh lệch giá cho các sản phẩm thông thường và hữu cơ từ một số quốc gia và khu vực.

Chứng nhận hữu cơ

Nếu bạn muốn bán các loại hương liệu và gia vị của mình dưới dạng hữu cơ ở châu Âu, chúng phải được trồng bằng phương pháp sản xuất hữu cơ tuân thủ luật hữu cơ của EU. Các cơ sở trồng trọt và chế biến phải được kiểm tra bởi cơ quan chứng nhận được công nhận.

Chứng nhận kép

Chứng nhận kép là một tài sản rõ ràng ở cả thị trường hữu cơ và thương mại công bằng châu Âu. Người tiêu dùng ở những thị trường này thường có ý thức hơn người tiêu dùng phổ thông. Do đó, họ có nhiều khả năng đánh giá cao và mua các sản phẩm có cả logo chứng nhận organic và fairtrade.