

Những yêu cầu đối với trái cây và rau quả tươi phải tuân thủ để được phép lưu thông trên thị trường châu Âu?

Châu Âu rất khắt khe về an toàn thực phẩm, đó là lý do tại sao việc đối phó với các sản phẩm nông nghiệp tươi phải tuân theo các yêu cầu pháp lý và người mua khác. Nhưng cũng có những cơ hội để khẳng định chính mình bằng cách áp dụng các tiêu chuẩn chất lượng cao hơn hoặc theo yêu cầu của thị trường ngách. Tài liệu này cung cấp một cái nhìn tổng quan về các yêu cầu và tiêu chuẩn phổ biến nhất, cũng như các yêu cầu cụ thể áp dụng cho các thị trường thích hợp như trái cây và rau quả hữu cơ hoặc thương mại bình đẳng (Fairtrade).

I. Những yêu cầu pháp lý và phi pháp lý mà sản phẩm của bạn phải tuân thủ?

1. Khi xuất khẩu rau quả tươi sang châu Âu, bạn phải tuân thủ các yêu cầu dưới đây. Những yêu cầu này có thể được phân loại như:

an toàn thực phẩm;

chất lượng sản phẩm;

tuân thủ xã hội, môi trường và kinh doanh.

Để biết danh sách đầy đủ các yêu cầu pháp lý, vui lòng tham khảo cổng thông tin trợ giúp thương mại của EU (EU Trade Helpdesk), nơi bạn có thể chọn mã sản phẩm cụ thể của mình theo Chương 07 và 08.

Hạn chế sử dụng thuốc trừ sâu

Để tránh rủi ro về sức khỏe và môi trường, Liên minh châu Âu (EU) đã thiết lập mức dư lượng tối đa (MRLs) cho thuốc trừ sâu trong và trên các sản phẩm thực phẩm. Các sản phẩm chứa nhiều thuốc trừ sâu hơn mức cho phép sẽ bị rút khỏi thị trường châu Âu.

Lưu ý rằng người mua ở một số quốc gia thành viên như Vương quốc Anh, Đức, Hà Lan và Áo sử dụng các MRL chặt chẽ hơn các MRL được quy định trong luật pháp châu Âu. Chuỗi siêu thị là nghiêm ngặt nhất và yêu cầu 33% đến 70% MRL theo luật.

Ngày càng có nhiều người mua yêu cầu thông tin trước về các chương trình và hồ sơ phun thuốc trừ sâu của bạn. Các lô hàng được kiểm tra trước khi chúng được gửi đến nhà bán lẻ. Quản lý thuốc trừ sâu đòi hỏi trách nhiệm rất nhiều từ phía bạn với tư cách là nhà sản xuất hoặc nhà xuất khẩu.

Lời khuyên:

Sử dụng Cơ sở dữ liệu thuốc trừ sâu của EU ([EU Pesticide Database](#)) để tìm ra các MRL phù hợp với sản phẩm của bạn. Bạn có thể chọn sản phẩm của mình hoặc thuốc trừ sâu và cơ sở dữ liệu hiển thị danh sách các MRL liên quan.

Áp dụng quản lý dịch hại tổng hợp ([integrated pest management](#)) (IPM) để giảm lượng thuốc trừ sâu. IPM là một chiến lược kiểm soát dịch hại nông nghiệp cũng là một phần của GLOBALG.A.P. chứng nhận. Nó sử dụng các biện pháp kiểm soát tự nhiên như áp dụng các loài gây hại thiên nhiên. Càng sử dụng ít hóa chất, vị trí tiếp thị của bạn sẽ được xuất khẩu sang châu Âu càng tốt.

2. Luôn kiểm tra xem người mua của bạn có yêu cầu bổ sung đối với MRL và sử dụng thuốc trừ sâu hay không.

Chất gây ô nhiễm là những chất không được thêm vào thực phẩm một cách có chủ ý, nhưng có thể xuất hiện do các giai đoạn khác nhau của quá trình sản xuất, đóng gói, vận chuyển hoặc lưu kho. Tương tự như MRLs cho thuốc trừ sâu, Liên minh châu Âu đã đặt ra giới hạn cho một số chất gây ô nhiễm. Đặc biệt là các giới hạn đối với nitrat (trong rau chân vịt và rau diếp) và các kim loại nặng như cadmium, chì, thủy ngân và thiếc vô cơ, có liên quan đến trái cây và rau quả tươi. Đối với hầu hết các loại trái cây hoặc rau quả tươi, giới hạn ô nhiễm chì là 0,10 mg / kg và đối với cadmium 0,050 mg / kg.

Lời khuyên:

- Tìm mức độ ô nhiễm tối đa trong Phụ lục Quy định (EC) 1881/2006 ([maximum contaminant levels in the Annex of Regulation \(EC\) 1881/2006](#)). Kiểm tra xem sản phẩm thực phẩm của bạn có bao gồm trong một trong các nhóm sản phẩm không. Xin lưu ý rằng sản phẩm cụ thể có thể không được đề cập cụ thể nhưng có thể được bao gồm trong một nhóm sản phẩm rộng hơn. Ví dụ, xoài có thể không được tìm thấy, nhưng trái cây có thể.
- Tìm hiểu thêm về việc ngăn ngừa và giảm ô nhiễm chì trong Quy tắc thực hành [Code of Practice](#) do FAO Codex Alimentarius công bố.
- Kiểm tra tờ thông tin của Ủy ban Châu Âu về các chất gây ô nhiễm thực phẩm Quản lý chất gây ô nhiễm thực phẩm: làm thế nào EU đảm bảo rằng thực phẩm của chúng ta an toàn ([Managing food contaminants: how the EU ensures that our food is safe.](#))
- Đọc thêm về các chất gây ô nhiễm trên trang web của Ủy ban Châu Âu ([website of the European Commission](#)).

Tiêu chí vi sinh đối với trái cây cắt sẵn

Khi cung cấp trái cây và rau quả cắt sẵn, cũng như nước trái cây chưa được tiệt trùng hoặc hạt nảy mầm, bạn phải tính đến các mối nguy vi sinh như salmonella và E. coli. Những chất này nên vắng mặt khi kiểm tra sản phẩm của bạn. Quy định châu Âu (EC) số 2073/2005 sẽ cung cấp cho bạn thông tin về phương pháp thử nghiệm, kế hoạch lấy mẫu và giới hạn đo.

Lời khuyên:

Đảm bảo duy trì các thực hành vệ sinh tuyệt vời trong quy trình sản xuất của bạn để tránh ô nhiễm vi sinh. Làm việc với các tiêu chuẩn vệ sinh và đánh giá rủi ro, chẳng hạn như HACCP([HACCP](#)). Xem các chương trình chứng nhận dưới đây, chẳng hạn như BRC và IFS, dựa trên các nguyên tắc HACCP.

3. Các vấn đề về thực vật

Trái cây và rau quả xuất khẩu sang Liên minh châu Âu phải tuân thủ luật pháp châu Âu về tình trạng của thực vật. Liên minh châu Âu đã đặt ra các yêu cầu kiểm dịch thực vật([phytosanitary requirements](#)) để ngăn chặn sự ra đời và lây lan của các sinh vật gây hại cho cây trồng và các sản phẩm thực vật ở châu Âu. Những yêu cầu này được quản lý bởi các cơ quan an toàn thực phẩm có thẩm quyền tại các nước xuất nhập khẩu. Quan trọng nhất, đất nước của bạn cần phải có thỏa thuận kiểm dịch thực vật với Liên minh châu Âu. Nếu không, bạn sẽ không được phép xuất khẩu sang châu Âu.

Các loại trái cây và rau quả sau đây phải được kiểm tra sức khỏe và yêu cầu chứng nhận kiểm dịch thực vật trước khi vận chuyển:

rau lá (cần tây, húng quế);

trái cây họ cam quýt;

quýt;

cà tím;

hồng (kaki);

táo;

Lê;

trái xoài;

mận;

trái ổi;

cây phúc bồn tử;

quả việt quất;

một số sản phẩm khác biệt như táo hồng, măng cầu xiêm (guanábana), mận qua và mướp đắng.

Bạn có thể tìm thấy các sản phẩm này và tên Latin của chúng trong Phụ lục V, Phần B (trang 163) của Chỉ thị Sức khỏe Thực vật Châu Âu 2000/29 / EC.([Plant Health Directive 2000/29/EC](#)).

Lời khuyên:

Xác minh với Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia ([National Plant Protection Organisation](#)) hoặc cơ quan an toàn thực phẩm ở nước bạn xem bạn có thể xuất

khẩu rau quả tươi sang Châu Âu trong những điều kiện nào và trong điều kiện nào. Các cơ quan này thường làm việc với các tiêu chuẩn quốc tế, nhưng luôn luôn kiểm tra với người mua của bạn.

Tìm hiểu thêm về thực vật trên([plant health on the EU Trade Helpdesk](#).) Bộ phận Trợ giúp Thương mại EU. Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật mẫu có thể được tìm thấy thông qua Phụ lục VII (trang 170) của Chỉ thị Sức khỏe Thực vật.

II. Tiêu chuẩn tiếp thị

1. Pháp luật châu Âu đặt ra các tiêu chuẩn tiếp thị chung và cụ thể ([marketing standards](#)) cho chất lượng tối thiểu và độ chín tối thiểu của tất cả các loại trái cây và rau quả tươi. Một tiêu chuẩn tiếp thị xác định các đặc tính của các sản phẩm của Extra Extra Class, Class I và Class II, các mã kích thước khác nhau và dung sai cho phép về chất lượng và kích thước.

Các kích cỡ ưa thích khác nhau giữa các thị trường châu Âu khác nhau, nhưng chất lượng nói chung là loại Extra Extra hay loại I. Bạn có thể tìm thấy thị trường cho các sản phẩm Class II ở một số nước Đông Âu, ngành chế biến hoặc các phân khúc ít chính thức hơn.

Có các tiêu chuẩn tiếp thị cụ thể (MS) cho trái cây và rau quả tươi được liệt kê dưới đây. Các sản phẩm này phải được kèm theo giấy chứng nhận hợp chuẩn cho mỗi lô hàng. Các chứng chỉ này có thể được cấp bởi các cơ quan kiểm soát châu Âu và trong một số trường hợp bởi nước xuất xứ. Một giấy chứng nhận mẫu([certificate of conformity](#)) về sự phù hợp có thể được tìm thấy trên p. 115 trong Phụ lục III của Quy định EU số 543/2011:

táo;

trái cây họ cam quýt;

trái kiwi;

rau diếp, xoăn và lá to;

đào và xuân đào;

quả lê;

dâu tây;

ớt ngọt;

nho;

cà chua.

Các sản phẩm tươi không được bao gồm trong một tiêu chuẩn tiếp thị cụ thể phải tuân thủ: các tiêu chuẩn tiếp thị chung ([general marketing standards](#))(GMS) trong Phụ lục I, Phần A của Quy định EU số 543/2011; hoặc là

tiêu chuẩn ([applicable UNECE standard](#)) UNECE áp dụng (đôi khi ít nghiêm ngặt hơn tiêu chuẩn EU).

Các nhà khai thác có thể tự do lựa chọn làm việc với tiêu chuẩn EU hay UNECE. Nếu sản phẩm của bạn không nằm trong bất kỳ tiêu chuẩn cụ thể nào của Châu Âu, bạn cũng có thể kiểm tra các tiêu chuẩn tương tự trong Codex Alimentarius.

Nhập khẩu các sản phẩm dùng cho chế biến không chịu sự điều chỉnh các tiêu chuẩn tiếp thị của EU. Tuy nhiên, chúng phải được đánh dấu rõ ràng trên bao bì với dòng chữ "dùng cho chế biến" hoặc từ ngữ tương đương khác.

Lời khuyên:

Hãy đứng đầu về chất lượng! Nếu bạn không chắc chắn, đừng giao hàng sản phẩm của bạn mà hãy tìm các sản phẩm thay thế địa phương. Nếu bạn quyết định giao hàng sản phẩm của mình bằng mọi giá, hãy minh bạch về chất lượng và thảo luận trước với người mua của bạn.

Kiểm tra những tiêu chuẩn nào có thể áp dụng cho sản phẩm của bạn và đảm bảo rằng các sản phẩm của bạn và các tài liệu cần thiết theo thứ tự. Bằng cách điền chi tiết xuất khẩu của bạn tại Bộ phận Trợ giúp Thương mại EU ([EU Trade Helpdesk](#))(mã sản phẩm trong Chương 7 hoặc 8), bạn có thể tìm thấy chi tiết liên hệ của các cơ quan chính thức bằng cách theo liên kết về các tiêu chuẩn tiếp thị.

Kiểm tra Codex Alimentarius do Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp (FAO) công bố để tìm các tiêu chuẩn tiếp thị bổ sung cho trái cây và rau quả tươi.

Kiểm soát thực phẩm nhập khẩu vào EU

Để đảm bảo an toàn thực phẩm và tránh thiệt hại cho môi trường, các sản phẩm của bạn sẽ phải chịu sự kiểm soát chính thức. Các biện pháp kiểm soát này được thực hiện để đảm bảo rằng tất cả các loại thực phẩm được bán trên thị trường châu Âu đều an toàn và tuân thủ tất cả các yêu cầu quy định hiện hành.

Có ba loại kiểm tra:

- a) kiểm tra tài liệu;
- b) kiểm tra danh tính;
- c) kiểm tra sự phù hợp với các tiêu chuẩn tiếp thị.

Trong trường hợp không tuân thủ nhiều lần các sản phẩm cụ thể có nguồn gốc từ các quốc gia cụ thể, Liên minh châu Âu có thể quyết định thực hiện các biện pháp kiểm soát ở mức tăng hoặc đưa ra các biện pháp khẩn cấp. Kiểm soát có thể được thực hiện ở tất cả các giai đoạn nhập khẩu và tiếp thị ở châu Âu. Tuy nhiên, hầu hết các kiểm tra được thực hiện tại các điểm nhập khẩu.

Đối với các nhà nhập khẩu rau quả tươi, việc truy xuất nguồn gốc của sản phẩm([traceability of products](#)) là bắt buộc. Để thực hiện nghĩa vụ này, các nhà nhập khẩu châu Âu sẽ yêu cầu bạn cung cấp bằng chứng về nguồn gốc cho tất cả các loại trái cây và rau quả. Ngoài Vận đơn, chứng nhận kiểm dịch thực vật, danh sách đóng gói và tài liệu tùy chỉnh, bạn cũng phải sử dụng mã truy xuất nguồn gốc duy nhất như số nhiều hoặc GLOBALG.A.P. Số (GGN).

Lời khuyên:

Làm quen với các thủ tục. Việc không tuân thủ đúng quy trình có thể làm giảm và trì hoãn các đơn đặt hàng, tăng chi phí và dẫn đến hành động của các cơ quan thực thi châu Âu.

Đảm bảo rằng các tài liệu đi kèm (chẳng hạn như Vận đơn) tương ứng chính xác với các sản phẩm thực phẩm có trong lô hàng, bao gồm ghi rõ khối lượng, chủng loại và kích cỡ, số lượng pallet và kiện hàng, và tên của người trồng.

Kiểm tra các tài liệu cần thiết cho thủ tục hải quan ([the documents needed for customs clearance](#)) trong Liên minh châu Âu.

2.Chứng nhận của sản phẩm

Vì an toàn thực phẩm là ưu tiên hàng đầu trong tất cả các lĩnh vực thực phẩm ở châu Âu, bạn có thể phải sẵn sàng là hầu hết người mua yêu cầu có sự bảo đảm thêm từ bạn dưới dạng chứng nhận. Tất cả người mua trong chuỗi cung ứng, chẳng hạn như thương nhân, nhà chế biến thực phẩm và nhà bán lẻ, yêu cầu triển khai hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên phân tích mối nguy và các điểm kiểm soát quan trọng (HACCP).

GLOBALG.A.P.

Chương trình chứng nhận được yêu cầu phổ biến nhất, cần thiết để xuất khẩu sản phẩm tươi sang châu Âu, là GLOBALG.A.P. Đây là một tiêu chuẩn trước cổng trại bao gồm toàn bộ quá trình sản xuất nông nghiệp từ trước khi đưa vào nhà máy ở dưới đất đến sản phẩm chưa qua chế biến (không kể khâu chế biến). GLOBALG.A.P. tập trung vào an toàn thực phẩm cũng như môi trường, điều kiện lao động và chất lượng sản phẩm. Nó đã trở thành một tiêu chuẩn tối thiểu đối với hầu hết các siêu thị châu Âu.

BRC

Ngoài GLOBALG.A.P., Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm khác cũng có thể được yêu cầu. Hầu như tất cả người mua trên thị trường tây bắc châu Âu sẽ yêu cầu bạn tuân thủ Tiêu chuẩn toàn cầu BRC, được áp dụng rộng rãi như một tiêu chuẩn về vệ sinh và an toàn.

IFS, SQF, FSSC 22000

Trong châu Âu, người mua đôi khi yêu cầu bạn tuân thủ chương trình tiêu chuẩn thực phẩm IFS, Thực phẩm chất lượng an toàn (SQF), FSSC 22000 hoặc các tiêu chuẩn phát triển công nghiệp khác.

Tất cả các hệ thống quản lý được đề cập đều được công nhận bởi Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI), có nghĩa là chúng thường được các nhà bán lẻ lớn chấp nhận. Việc tuân thủ các chương trình chứng nhận khác nhau giữa các quốc gia, kênh thương mại và tình hình thị trường. Người mua có thể khoan dung hơn trong thời gian thiếu nguồn cung.

Lời khuyên:

Đọc thêm về các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm khác nhau trên Bản đồ Tiêu chuẩn ITC hoặc tham khảo Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI). Trong đó có bộ chuẩn về các tiêu chuẩn bổ sung có liên quan.

Làm quen với GLOBALG.A.P., Vì sự chuẩn bị thâm nhập thị trường EU của bạn có thể bao gồm chứng nhận GLOBALG.A.P..

Kiểm tra với người mua của bạn về hệ thống quản lý và chứng nhận an toàn thực phẩm ưa thích của họ, vì những thứ này thường dành riêng cho người mua.