



## Gia vị và rau thơm cần đáp ứng yêu cầu gì để xuất khẩu vào thị trường EU?

Thị trường EU cho các sản phẩm gia vị và rau thơm có những yêu cầu nghiêm ngặt về chất lượng và an toàn thực phẩm. Hơn nữa, những yêu cầu riêng cho sự bền vững trở nên quan trọng hơn đối với các nhà cung cấp ở các nước phát triển.

### 1. An toàn thực phẩm – Truy suất nguồn gốc, vệ sinh và kiểm soát.

An toàn thực phẩm có nghĩa thực phẩm an toàn để ăn. Đây là vấn đề chính trong quy định thực phẩm trong EU.

Luật thực phẩm chung là quy định khung pháp lý cho an toàn thực phẩm trong EU.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm và cho phép hành động phù hợp trong trường hợp thực phẩm không an toàn, gia vị và rau thơm phải dễ truy suất nguồn gốc thông qua dây chuyền cung cấp trong khi rủi ro về nhiễm độc phải được hạn chế. Điều này có nghĩa bạn phải nhận thức được sản phẩm của bạn đến từ đâu, cung cấp thông tin và dữ liệu.

Một yếu tố quan trọng để kiểm tra an toàn thực phẩm là xác định các điểm kiểm tra quan trọng ( HACCP) qua việc thực thi các nguyên tắc quản lý thực phẩm

#### Lời khuyên:

- Tham khảo [Quality Minima Document](#) của hiệp hội gia vị Châu Âu (ESA). đây là văn bản hàng đầu cho các nhà mua hàng quan trọng nhất Châu Âu, cung cấp những quy định về luật pháp và phi luật pháp ( ví dụ chất lượng, an toàn thực phẩm, nhãn mác ) Người mua hàng châu Âu thường yêu cầu bạn thực hiện hệ thống
  - quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở nguyên tắc HACCP
- Bạn cũng có thể tham khảo tư vấn của EU export helpdesk để biết những yêu cầu và chọn code sản phẩm cụ thể trong chương 09.

## Kiểm soát thực phẩm nhập khẩu vào EU

Sản phẩm của bạn sẽ phụ thuộc vào những kiểm soát chính thức. Sự kiểm soát này thực hiện để đảm bảo tất cả thực phẩm bán trên thị trường EU là an toàn, ví dụ phù hợp với các quy định đòi hỏi.

Do sự không đáp ứng diễn ra liên tiếp, gia vị và rau thơm từ những nước nhất định (đặc biệt từ Indonesia và India) đã bị giám sát kiểm soát thêm hải quan nghiêm ngặt và nhiều hơn trong EU những năm qua. Sự khăng định được đo bởi EU gồm đòi hỏi về chứng nhận y tế và báo cáo kết quả phân tích.

Gia vị và rau thơm khô không phụ thuộc vào sự kiểm soát. Tuy nhiên, do vấn đề tiếp tục vượt quá mức aflatoxin và thuốc trừ sâu cũng như khuẩn salmonella, dường như sự kiểm tra sẽ nghiêm ngặt hơn trong tương lai.

### Lời khuyên:

- Kiểm tra thường xuyên xem có thêm mức độ kiểm soát sản phẩm từ nước bạn hay không. Danh sách gia vị và rau thơm các nước cung cấp nên được cập nhật thường xuyên. Kiểm tra trang web [EUR-Lex](#) để biết danh sách mới nhất.

- Nghiên cứu hệ thống cảnh báo [European Union Rapid Alert System for Food and Feed \(RASFF\) database](#) để kiểm tra xem các loại thực phẩm và thức ăn gia súc (gồm cả gia vị và rau thơm) có thể bị rút khỏi thị trường và lý do đằng sau chúng.

Nghiên cứu thêm về kiểm tra y tế trên export heldesk của EU

## Sự nhiễm độc của gia vị và rau thơm:

Nhiễm độc là các chất có thể gây ảnh hưởng nhiều mức độ trong trồng trọt, chế biến, bao gói, vận tải và lưu kho. Các hình thức chung của nhiễm độc như sau:

### Thuốc trừ sâu:

EC đã quy định mức độ tối đa chất phụ gia (MLRs) đối với thuốc trừ sâu trong và trên thực phẩm. Các sản phẩm gồm nhiều thuốc trừ sâu hơn mức cho phép hoặc thuốc trừ sâu trái pháp luật sẽ bị rút khỏi thị trường EU.

Chú ý là người mua hàng ở một số nước EU dùng MRLs nghiêm ngặt hơn quy định của luật EU. Hơn nữa, hầu hết các siêu thị có tiêu chuẩn của chính họ đối với thuốc trừ sâu, dựa trên tiêu chuẩn EU. Nếu người mua có quan hệ kinh doanh với những siêu thị này, họ sẽ áp dụng các tiêu chuẩn của họ trên sản phẩm của bạn.

### Lời khuyên:

- Thảo luận với nhà mua hàng về mức độ dư lượng họ chấp nhận
- Bạn có thể dùng [MRL database](#), trong đó có thể thấy các loại MRLS minh bạch
- Để giảm dư lượng thuốc trừ sâu, thúc đẩy quản lý sâu bệnh từ người gieo trồng sản phẩm cho bạn
- Tham khảo thêm về MRLs trên trang export helpdesk của EU để biết đầy đủ về những yêu cầu đối với dư lượng chất bảo quản

### *Mycotoxins*

Đối với ớt chuông, nhục đậu khấu, nghệ, gừng.. mức tối đa của of aflatoxin là 5.0 µg/kg for aflatoxin B1 và 10 µg/kg tổng aflatoxin (aflatoxins B1, B2, G1 and G2). Ví dụ cùng sản phẩm, mức tối đa của ochratoxin A (OTA) là 15 µg/kg.

Đối với ớt chuông, giới hạn 20 µg/kg được khẳng định năm 2015. Giới hạn này bắt đầu được lập là 15 µg/kg. Tuy nhiên, Châu Âu nghiên cứu chỉ ra rằng giới hạn này không thực tế. Thời tiết không thuận lợi trong gieo trồng và thu hoạch khó kiểm soát mức độ ochratoxin A

### Lời khuyên:

- Hiểu tốt về trồng trọt, sấy khô, chế biến và bảo quản để ngăn ngừa nhiễm độc và thảo luận chúng với các nhà cung cấp của bạn. Tham khảo các nguồn hướng dẫn. [Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants](#) (Codex Alimentarius) and [Good Agricultural Practices \(GAP\) Spices](#) (IOSTA).
- Tham khảo thêm về [mycotoxins trên](#) European Commission Export Helpdesk. Để có đầy đủ các yêu cầu quy định về chất này.

### *Salmonella*

Các nghiên cứu gần đây chỉ ra rằng 7% của tất cả các loại gia vị nhập vào Mỹ nhiễm khuẩn salmonella. 79 nước đã được kiểm tra, 37 trường hợp có vấn đề đã được tìm thấy ở húng quế, tiêu trắng và đen, oregano, ớt, ớt, rau mùi, bột nghệ và cà ri. Do vậy, đây là vấn đề nghiêm trọng và trải rộng cho cả người mua hàng châu Âu.

Không có yêu cầu cụ thể nào được quy định trong luật Liên minh Châu Âu về việc nhiễm salmonella gia vị và thảo mộc cũng như các sản phẩm khác. Tuy nhiên, theo Điều 11 của Luật Thực phẩm Chung, các sản phẩm thực phẩm được tiêu thụ trên thị trường Liên minh châu Âu phải an toàn. Cơ quan an toàn thực phẩm có thể thu hồi các loại gia vị và thảo dược từ thị trường hoặc ngăn không cho họ vào Liên minh Châu Âu khi tìm thấy salmonella.

### Lời khuyên:

Salmonella có thể xảy ra ở tất cả các giai đoạn như trồng, thu hoạch, chế biến, bảo quản, đóng gói và bán. Việc duy trì các quy trình sản xuất và vệ sinh tốt, cùng với việc áp dụng các nguyên tắc HACCP sẽ giúp giảm sự ô nhiễm này.

Ở Liên minh châu Âu, việc khử trùng bằng hơi nước là phương pháp được ưa thích để chống lại salmonella cũng như các loại ô nhiễm vi sinh khác. Dịch vụ này có thể tốn kém, do vậy làm việc cùng với các nhà cung cấp dịch vụ đáng tin cậy cũng có thể là một lựa chọn.

Nghiên cứu [contaminants on the European Commission Export Helpdesk](#).

### **Hydrocarbon thơm đa vòng**

Vào năm 2015, luật mới của Liên minh Châu Âu được đưa ra nhằm đặt ra các giới hạn cho các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs). PAHs là các hóa chất được hình thành do việc đốt cháy than, dầu, khí đốt, rác thải và nhiên liệu hóa thạch.

PAH đã được tìm thấy trong các loại rau thơm khô và các loại gia vị sấy khô do áp dụng các phương pháp sấy khô. Sấy khô nhân tạo với lửa có thể, ví dụ, nhiễm độc một sản phẩm với PAHs khi khói trộn với sản phẩm.

Phương pháp sấy và chế biến truyền thống áp dụng cho ớt và bạch đậu khấu tạo mức PAH cao. Tuy nhiên, các sản phẩm này được miễn trừ từ mức tối đa. Tiêu thụ các gia vị này thấp, vì vậy loại ô nhiễm này sẽ không ảnh hưởng đến sức khỏe của người tiêu dùng.

#### **Lời khuyên:**

- Dạy cho người nông dân cách làm khô sản phẩm của họ một cách an toàn. Do nhiều người sấy khô sản phẩm nhân tạo tại nhà nên có thể cần thiết lập các cơ sở sấy riêng biệt. Đọc thêm về hydrocarbon thơm đa vòng trên trang web của Ủy ban châu Âu.

### **Chiếu xạ**

Để kiểm soát ô nhiễm do vi sinh vật, virus, vi khuẩn hoặc côn trùng, chiếu xạ được phép sử dụng trên các loại gia vị khô và thảo mộc.

Mặc dù chiếu xạ ít gây tổn hại đến hương vị của gia vị và thảo mộc hơn là khử trùng bằng hơi, nhưng không phải tất cả người tiêu dùng châu Âu đều chấp nhận chiếu xạ. Do vậy, xử lý phải được thống nhất giữa người mua và người bán.

Luật Liên minh Châu Âu yêu cầu sản phẩm chiếu xạ được tuyên bố ở tất cả các khâu trong dây chuyền thực phẩm và chiếu xạ chỉ được phép sử dụng trong các nhà máy chiếu xạ được Liên minh châu Âu phê duyệt. Ở các nước mua khác (ví dụ như Hoa Kỳ), ít có phản đối đối với chiếu xạ.

#### **Lời khuyên:**

Đọc thêm về [irradiation \(chiếu xạ\)](#) trên trang web của ủy ban Châu Âu.

### **Sự pha trộn và phụ gia thực phẩm**

Một số loại thảo mộc và gia vị hoặc hỗn hợp của chúng có thể chứa chất màu, hương liệu hoặc chất làm ngọt. Có những quy định cụ thể cho các chất phụ gia (ví dụ như màu sắc hoặc chất làm đặc) và các loại hương liệu liệt kê số và chất lượng E được phép sử dụng. Rất nhiều loại gia vị và thảo mộc bị các cơ quan hải quan hoặc người mua không chấp nhận, không được phép hoặc quá mức các chất phụ thêm (ví dụ như chất màu và chất thơm).

Gia vị và gia vị pha trộn có thể không chứa thêm chất tạo màu. Các loại gia vị và các loại thảo mộc chứa các chất màu nhân tạo (thuốc nhuộm azo Sudan I, tatzazine, bơ màu vàng) bị hải quan Liên minh Châu Âu từ chối thông quan và tiêu hủy. Mặc dù các chất này có thể được cơ quan thực phẩm ở nước bạn chấp thuận nhưng chúng có thể không được chấp nhận ở Liên minh Châu Âu.

Các loại gia vị và các loại thảo mộc (đặc biệt dạng bột và nghiền) cũng có thể được trộn có chủ ý

với các loại rẻ hơn, muối, cát, các chất tổng hợp và các sản phẩm giống nó. Cũng có thể xảy ra sự pha trộn không chủ ý (ví dụ, tràn vào từ phân bón và côn trùng).

Pha trộn thực phẩm là một vấn đề quan trọng đối với người mua ở Châu Âu. Theo một nhóm các chuyên gia ngành công nghiệp tham khảo ý kiến cho nghiên cứu này, loại gian lận thực phẩm với gia vị và thảo mộc xảy ra thường xuyên. Liên minh châu Âu và các chính phủ quốc gia đang ngày càng chặt chẽ hơn trong việc thực thi gian lận thực phẩm.

Lời khuyên:

- Trong trường hợp bạn sử dụng chất phụ gia, đảm bảo rằng chúng là hợp pháp và được sự đồng ý từ người mua của bạn. Ngoài ra hãy chắc chắn đề cập đến chúng trong danh sách các thành phần.

Người mua không thể kiểm tra gia vị và thảo mộc cho mọi nguyên liệu bắt nguồn từ bên ngoài. Do đó, họ sẽ có xu hướng không mua các gia vị chế biến và thảo dược từ bên ngoài Liên minh châu Âu hoặc sẽ mua chỉ từ các nhà cung cấp mà họ tin tưởng. Do vậy là nhà cung cấp, bạn sẽ phải xây dựng một bản số liệu để chứng minh và cung cấp sự minh bạch

- và các tài liệu tham khảo nếu bạn muốn thành công trong thị trường này.

Đọc thêm về các chất phụ gia thực phẩm, enzyme và hương vị trên trang web của Liên minh châu Âu.

## Nhãn mác

Việc gắn nhãn rõ ràng lên sản phẩm của bạn là rất quan trọng đối với cả sản phẩm tiêu dùng đóng gói trước và gói lớn. Nhãn sản phẩm phải thông báo về thành phần, nhà sản xuất, phương pháp bảo quản và chuẩn bị của gia vị hoặc thảo mộc. Luật nhãn hiệu châu Âu chủ yếu áp dụng cho các sản phẩm tiêu dùng đóng gói sẵn; ví dụ, hỗn hợp gia vị.

Luật về chất gây dị ứng đòi hỏi rằng các sản phẩm thực phẩm đóng gói sẵn cần nêu rõ liệu chúng có chứa chất gây dị ứng hay không. Các loại gia vị và các loại thảo mộc hoặc hỗn hợp của chúng có thể chứa các chất thêm từ ngoài (ví dụ: gluten, mutard hoặc mè, sữa, các loại hạt ) có thể gây phản ứng dị ứng và do đó phải dán nhãn có chứa chất gây dị ứng.

## Người mua thường đòi hỏi thêm điều gì?

Ngoài các yêu cầu bắt buộc về mặt pháp lý, bạn cũng nên xem xét tuân thủ các yêu cầu không theo luật pháp sau đây có thể là tiêu chí lựa chọn cho người mua ở Châu Âu.

Nhiều người mua ở Liên minh châu Âu (ví dụ như thương lái, nhà chế biến thực phẩm và các nhà bán lẻ) yêu cầu thực hiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm dựa trên HACCP.

Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quan trọng nhất ở Liên minh châu Âu là:

- [BRC](#) (Liên đoàn bán lẻ Anh );
- [IFS](#) (tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế);
- [FSSC 22000](#) ( chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm
- [SQF](#) (tiêu chuẩn thực phẩm chất lượng an toàn).

Tất cả các hệ thống quản lý nói trên đều được công nhận bởi Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu (GFSI), có nghĩa là bất kỳ tiêu chuẩn nào cũng được chấp nhận bởi các nhà bán lẻ lớn. Tuy nhiên, trong thực tế, một số người mua vẫn có ưu tiên cho một hệ thống quản lý cụ thể

## Trách nhiệm xã hội

Người mua ở Châu Âu ngày càng quan tâm đến trách nhiệm của công ty về những tác động xã hội

và môi trường hoạt động kinh doanh của họ. Sự phát triển này cũng ảnh hưởng đến bạn như một nhà cung cấp.

Các yêu cầu chung bao gồm việc ký kết bộ quy tắc ứng xử của nhà cung cấp trong đó bạn tuyên bố rằng bạn kinh doanh một cách có trách nhiệm. Thủ tục này có nghĩa là bạn (và các nhà cung cấp của bạn) tôn trọng luật môi trường và lao động địa phương, tránh xa tham nhũng, ...

Các vấn đề quan trọng trong chuỗi cung ứng gia vị và rau thơm là việc sử dụng đúng thuốc trừ sâu, lao động trẻ em, điều kiện làm việc lành mạnh và an toàn, và thanh toán công bằng.

## **Những yêu cầu cho các thị trường niche?**

Ngoài các yêu cầu mà bạn phải tuân thủ để được phép trên thị trường châu Âu hoặc tìm người mua, tuân thủ các yêu cầu sau đây có thể cung cấp cho bạn một lợi thế cạnh tranh và làm cho việc tìm kiếm một người mua dễ dàng hơn.

### ***Chứng nhận sản xuất bền vững***

Một thị trường đang phát triển cho các sản phẩm được chứng nhận với biểu tượng tiêu dùng nổi tiếng..

Điều quan trọng phải hiểu rằng mỗi chứng nhận xác định các vấn đề khác nhau (xã hội, môi trường, kinh tế) và phục vụ các đích khác nhau. Tham khảo Công cụ Sustainable Spice Initiative Equivalency của Trung tâm Thương mại Quốc tế để giải thích và so sánh các tiêu chuẩn bền vững.

### **Hữu cơ**

Các loại gia vị hữu cơ và thảo mộc được sản xuất và chế biến bằng các kỹ thuật tự nhiên (ví dụ như luân canh cây trồng, bảo vệ cây trồng sinh học, phân xanh, phân hữu cơ).

Để tiếp thị các loại gia vị và thảo mộc ở Liên minh châu Âu như hữu cơ, chúng phải được trồng bằng các phương pháp sản xuất hữu cơ được quy định trong luật Liên minh Châu Âu. Các cơ sở chế biến và chế biến phải được kiểm định bởi một cơ sở chứng nhận được công nhận. Thương nhân và / hoặc cơ sở chế biến phải được kiểm toán để đảm bảo một chuỗi giám sát.

Một số người mua trả thêm tiền cho các loại gia vị hữu cơ và thảo mộc vì họ tin rằng việc trồng những sản phẩm này tốt hơn cho môi trường và rằng những sản phẩm này lành mạnh hơn các sản phẩm thông thường. Mặc dù tương đối nhỏ, thị trường về các sản phẩm hữu cơ vẫn đang phát triển ở châu Âu.

Luật về hữu cơ mới được lên kế hoạch sẽ được thực hiện tại Liên minh châu Âu vào giữa năm 2017. Mục tiêu là đơn giản hóa luật pháp hữu cơ cũ. Tuy nhiên, luật pháp hữu cơ mới sẽ là một mối quan tâm đối với các nhà xuất khẩu và sản xuất nhỏ từ các nước đang phát triển. Các điều kiện khí tượng, môi trường và cấu trúc hoàn toàn khác nhau ở các nước này sẽ làm cho việc tuân thủ các quy tắc được thiết kế cho các điều kiện của châu Âu trở nên khó khăn.

Nói chung, các quy định hữu cơ và kiểm tra dự kiến sẽ trở nên nghiêm ngặt hơn.

### **Chứng nhận về thương mại công bằng ( fair-trade)**

Các loại gia vị và các loại thảo mộc được kinh doanh theo nguyên tắc Fairtrade đảm bảo một mức giá và mức lãi nhất định cho các nông hộ nhỏ, điều này sẽ giúp họ kiếm sống. Ví dụ như Fair Trade và FairWild (đối với gia vị và thảo mộc thu thập trong tự nhiên).

Mặc dù đang phát triển, thị trường cho các gia vị và thảo mộc được chứng nhận Fairtrade vẫn là một thị trường nhỏ, phần lớn được bán như là gia vị và thảo mộc trong kênh bán lẻ. Ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, người sử dụng gia vị và thảo mộc lớn nhất, không phải là người mua lớn các gia vị và gia vị được chứng nhận tại thời điểm này.

Có sự giao dịch giữa Organic và Fairtrade. Một phần lớn các sản phẩm Fairtrade cũng được chứng nhận Organic.

Fairtrade có các tiêu chuẩn khác nhau tùy thuộc vào vị trí trong chuỗi cung ứng:

- the [Smallholder Producer Standard for Spices and Herbs](#) and [Trade Standard](#) cho các nhà thương mại và chế biến
- the [Standard for Herbs and Herbal Teas for Hired Labour](#),

## **Rainforest Alliance - Liên minh rừng nhiệt đới**

Tiêu chuẩn Rainforest Alliance tương đối mới đối với thị trường gia vị và thảo mộc, nhưng thường được sử dụng vì nó là một kế hoạch bền vững chính, trong đó đề cập đến các vấn đề về xã hội cũng như môi trường. Năm 2017, tổ chức của Mỹ tuyên bố hợp nhất với tổ chức chuẩn UTZ có trụ sở tại Amsterdam, thành lập một trong những tổ chức lớn nhất về các tiêu chuẩn bền vững trên thế giới.

Sáng kiến Gia vị Bền vững (SSI), được thành lập bởi một nhóm các nhà lãnh đạo hàng đầu trên thị trường gia vị Châu Âu và các tổ chức xã hội dân sự, đã trở thành động lực quan trọng đằng sau các dự án chứng nhận của Rainforest Alliance tại một số nước sản xuất.

Mặc dù sự quan tâm của Rainforest Alliance đối với người mua được báo cáo là đang tăng lên, lượng gia vị và các loại thảo mộc được Rainforest Alliance chứng nhận vẫn còn thấp vào thời điểm này.

Một lý do là các nhà chế biến thực phẩm (chiếm 80% doanh thu ở Châu Âu) chỉ có thể sử dụng thành phần được chứng nhận của Rainforest Alliance như gia vị và thảo mộc. Họ không thể xác nhận các sản phẩm thực phẩm chế biến tổng hợp theo tiêu chuẩn Rainforest Alliance.

Ngược lại, các sản phẩm thực phẩm tổng hợp có chứng nhận Organic và Fairtrade đã được bán trên thị trường Châu Âu.

Các loại gia vị và thảo mộc được chứng nhận bởi Rainforest Alliance là các thành phần ẩn mà không có giá trị tiếp thị bổ sung cho các nhà chế biến thực phẩm. Do đó, người mua không sẵn sàng trả giá thêm cho các sản phẩm được chứng nhận của Rainforest Alliance.

## **Tự xác minh**

Như đã đề cập ở trên, nhiều người mua trên thị trường không muốn trả phí thêm cho gia vị được chứng nhận và các loại thảo mộc. Vì lý do này, ngành đang tìm kiếm những cách khác nhau để giải quyết sự bền vững đồng thời giảm chi phí. Tự xác minh là một khả năng như vậy.

Trong cách tiếp cận tự kiểm chứng, các nhà cung cấp đánh giá sự tuân thủ của họ với mã nguồn bền vững, sau khi nhận được một số hướng dẫn. Tự thăm tra không đòi hỏi kiểm toán tốn kém, nhưng nó đòi hỏi chi phí bổ sung cho nhà cung cấp; ví dụ, do nhu cầu quản lý nhiều hơn.

Sự thúc đẩy hướng tới việc tự xác minh hiện đang được thúc đẩy bởi các nhà sản xuất lớn trong ngành gia vị và thảo mộc, như Unilever và Olam. Các công ty này có thể thực hiện các hoạt động bền vững trong toàn bộ chuỗi cung của họ, liên kết tên và chất lượng của họ trực tiếp với sự bền vững.

Bộ luật Nông nghiệp Bền vững của Unilever (SAC) và Điều lệ Sinh kế của Olam - [Sustainable Agricultural Code](#) (SAC) và the [Olam Livelihood Charter](#) là hai ví dụ về các hệ thống tự kiểm chứng mà bạn có thể tải xuống miễn phí. Tự xác minh sẽ ít phổ biến hơn đối với những người kinh doanh nhỏ trên thị trường gia vị và thảo mộc.

