

Çfarë kërkesash duhet të plotësojnë erëzat për t'u lejuar në tregun evropian?

Duhet të plotësoni një sërë kërkesash për të hyrë në tregun evropian. Blerësit ka të ngjarë të kenë kërkesa të tjera dhe ata mund të kërkojnë certifikata. Kërkesat për erëzat në Evropë zakonisht kanë të bëjnë me shëndetin dhe sigurinë e konsumatorit, por qëndrueshmëria po bëhet gjithashtu më e rëndësishme. Nëse dëshironi të përgatiteni për legjislacionin dhe kërkesat e reja, duhet të monitoroni rregullisht tregun.

1. Cilat janë kërkesat e detyrueshme për erëzat?

Shumica e kërkesave të detyrueshme për importimin e erëzave (dhe ushqimit në përgjithësi) lidhen me sigurinë ushqimore. [Komisioni Evropian për Shëndetin dhe Sigurinë Ushqimore](#) është përgjegjës për politikën e Bashkimit Evropian dhe për monitorimin e zbatimit të ligjeve përkatëse.

Kontrollet zyrtare të ushqimit

Ushqimi i importuar në Bashkimin Evropian (BE) i nënshtrohet kontrolleve zyrtare të ushqimit. Këto kontrolle përfshijnë inspektime të rregullta që mund të kryhen në import (në kufi) ose më vonë, pasi ushqimi të jetë në BE, si p.sh. në ambientet e importuesit. Kontrolli ka për qëllim të kontrollojë nëse produktet plotësojnë kërkesat ligjore.

Një element i rëndësishëm i këtij legjislacioni është si vijon: “të gjitha bizneset ushqimore jashtë Evropës, pas prodhimit primar, duhet të vendosin, zbatojnë dhe mbajnë një procedurë të bazuar në [parimet HACCP](#)”. Kjo nuk garantohet me certifikata apo kontrolle zyrtare. Një plan HACCP është një element kyç në sistemet e menaxhimit të cilësisë së kompanive që synojnë të bëhen furnizues të suksesshëm në tregun evropian.

Mospërputhja me [legjislacionin evropian të ushqimit](#) raportohet nëpërmjet [Sistemit të Sinjalizimeve të Shpejtë për Ushqimin dhe Ushqimin](#) (RASFF). Në vitin 2022, 290 probleme me erëza u raportuan në RASFF. Vini re se kjo përfshin erëza të freskëta. Çështja më e zakonshme ishte tejkalimi i kufijve maksimal të mbetjeve (MRL) për

pesticidet, i ndjekur nga salmonela. (Burimi: Globally Cool, bazuar në bazën e të dhënave RASFF (prill 2023).

Mospërputhja çon në kushte më të rrepta

Nëse importet e një produkti të caktuar nga një vend i caktuar tregojnë vazhdimisht mospërputhje me legjislacionin evropian të ushqimit, frekuenca e kontrolleve zyrtare në kufi do të rritet. Këto produkte renditen në aneksin 1 të [rregullores për rritjen e përkohshme të kontrolleve zyrtare dhe masave emergjente](#). Një shembull i tillë janë përzierjet e erëzave nga Pakistani, të cilat kontrollohen shpesh për shkak të rritjes së rrezikut të tyre ndaj aflatoksinave. Tabela 1 liston të gjitha erëzat që i nënshtrohen rritjeve të përkohshme të kontrolleve zyrtare në hyrjen në Bashkimin Evropian, duke përfshirë rrezikun dhe origjinën e tyre.

Tabela 1: Erëzat që i nënshtrohen rritjeve të përkohshme në kontrollet zyrtare në BE (frekuenca e kontrolleve të identitetit dhe fizike, %)

	Vendi i origjinës	Kina	India	Pakistani	Turqia
Kodi CN dhe emri i produktit	Rreziku				
0904 22 00 – Specat e ëmbël (Capsicum annuum) (vetëm disa produkte)	Salmonela	10			
0908 11 dhe 090812 – Arra moskat (Myristica fragrans)	Aflatoksinat		30		
0910 91 10 dhe 0910 91 90 – Përzierjet e erëzave	Aflatoksinat			50	
0909 31 00 dhe 0909 32 00 – Farat e kuminit	Alkaloidet pirolizidine				20

Burimi: EUR-Lex (Maj 2023)

Ekziston një tabelë tjetër në [Rregulloren e BE-së 2019/1793](#) që liston produktet që kanë kushte të veçanta importi për shkak të rreziqeve të kontaminimit. Aneksi 2 jep kushte të veçanta importi për dërgesat ushqimore që:

- përbëhet nga produkte që vijnë nga disa vende ; ose
- përmbajnë 2 ose më shumë përbërës nga Tabela 2 (më poshtë), dhe përbërësit përbëjnë më shumë se 20% të produktit total.

Për këto dërgesa, një frekuencë e kontrolleve të identitetit dhe fizike si përqindje zbatohet për t'u siguruar që rreziqet e kontaminimit mbeten nën kontroll. Me fjalë të tjera, për produktet në Aneksin 2 (Tabela 2 më poshtë), kushtet e importit janë më të rrepta se sa për produktet e aneksit 1.

Tabela 2: Erëzat që i nënshtrohen kushteve të veçanta për import në BE (frekuenca e kontrolleve të identitetit dhe fizike, %)

	Vendi i origjinës	Brazil	Etiopi	Indonezi	Indi	Srilanka
Kodi CN dhe emri i produktit	Rreziku					
0904 - Piper i gjinisë Piper; fruta të thata ose të grimcuara ose të bluara të gjinisë Capsicum ose të gjinisë Pimenta	Aflatoksina		50			
	Mbetje të pesticideve				20	
0904 11 00 – Piperi i zi (Piper nigrum) (vetëm disa produkte)	Salmonela	50				

	Vendi i origjinës	Brazil	Etiopi	Indonezi	Indi	Srilanka
Kodi CN dhe emri i produktit	Rreziku					
0904 21 10 - Specat e gjinisë Capsicum (të ëmbël ose të tjerë)	Mbetje të pesticideve				50	
	Aflatoksina					50
0904 21 90 - Fruta të thata të gjinisë Capsicum ose Pimenta, as të grimtuar as të bluar (vetëm pak produkte)	Aflatoksina				10	50
0904 22 00 - Specat e gjinisë Capsicum (të ëmbla ose të tjera) (vetëm disa produkte)	Mbetje të pesticideve				50	
	Aflatoksina					50
0908 11 00 dhe 0908 12 00 – Arra moskat (Myristica fragrans)	Aflatoksina			30		
0905, 0906, 0907, 0908, 0909 vanilje, kanellë, karafil, arrë moskat dhe variete të saj, kardamon, fara anise, anisa yll, kopër, koriandër, kumini, kumini persian, dëllinjë kokërr	Mbetje të pesticideve				20	

	Vendi i origjinës	Brazil	Etiopi	Indonezi	Indi	Srilanka
Kodi CN dhe emri i produktit	Rreziku					
0910 - Xhenxhefil, shafran, shafran i Indisë (kurkuma), trumzë, gjethe dafine, kerri dhe erëza të tjera	Aflatoksina		50			
	Mbetje të pesticideve				20	

Burimi: EUR-Lex (Maj 2023)

Kontrolli i mbetjeve të pesticideve

[Rregullorja e BE-së për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve](#) përcakton nivelet maksimale të mbetjeve (MRL) për pesticidet brenda ose mbi produktet ushqimore. Produktet që përmbajnë më shumë Mbetje të pesticideve se sa lejohet hiqen nga tregu evropian. Në vitin 2022, 65% e të gjitha çështjeve të raportuara në RASFF lidheshin me nivelet e tepërta të pesticideve ose gjurmët e pesticideve të paligjshme.

Nivelet e tepërta të gjetura më shpesh në erëza ishin:

- Oksidi i etilenit (ETO) dhe metaboliti i tij 2-kloroetanol (2-CE): të dyja janë të ndaluara në BE;
- Chlorpyrifos: MRL është 0.01 mg/kg për erëzat;
- Antraquinone: MRL është 0.02 mg/kg; dhe
- Cypermethrin: MRL është 0,02 mg/kg për xhenxhefilin dhe shafranin e Indisë dhe 0,01 mg/kg për erëzat e tjera.

BE-ja përditëson rregullisht [listën e pesticideve të miratuara](#). Në vitin 2022, Komisioni Evropian miratoi propozime për [të reduktuar përdorimin dhe rrezikun e pesticideve kimike me 50% deri në vitin 2030](#).

Faktorët e dehidratimit

Nivelet e mbetjeve në erëzat e thata janë më të larta se në produktet e freskëta. Kjo duhet të merret parasysh kur vlerësohen nivelet e mbetjeve, sepse MRL-të bazohen në prodhime të freskëta.

Për barishtet dhe erëzat e thata, neni 20 i rregullores së MRL lejon përjashtime nga MRL-të e shkaktuara nga proceset e tharjes. Shoqata Evropiane e Erëzave (ESA) rekomandon [faktorë specifikë të dehidratimit](#) për erëzat, duke filluar nga 3 për hudhrat e thata deri në 13 për gjethet e korianderit. Këta faktorë dehidrimi nuk vlejné për erëzat fara.

Pesticidet sintetike nuk lejohen në prodhimin organik

Në prodhimin organik nuk lejohet përdorimi i pesticideve sintetike. Në praktikë, një nivel shumë i ulët mbetjesh (shpesh 0.01 pjesë për milion) lejohet nëse mund të provoni se është rezultat i kontaminimit të kryqëzuar dhe jo përdorimit të paligjshëm të pesticideve.

Kontrolli i ndotësve

Ndotësit e ushqimit janë substanca që nuk janë shtuar qëllimisht në ushqim. Ato mund të jenë të pranishme në erëza si rezultat i prodhimit, paketimit, transportit, mbajtjes ose ndotjes së mjedisit. Ndotësit mund të paraqesin rrezik për shëndetin e konsumatorëve. Për të minimizuar këto rreziqe, BE-ja ka vendosur [nivele maksimale për disa ndotës](#) në ushqim dhe përbërës.

Ndotësit mikrobiologjikë

Rregullorja e BE-së për [kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore](#) përcakton kriteret mikrobiologjike për disa mikroorganizma dhe rregullat të cilat operatorët e biznesit ushqimor duhet të respektojnë. Nuk vendos kufizime specifike për erëzat.

Lloji më i zakonshëm i ndotësit mikrobiologjik në erëza është **Salmonela**. Salmonela duhet të mungojë plotësisht në erëza. Zakonisht transmetohet nëpërmjet ujit të kontaminuar të ujitjes, plehut organik, duarve ose kafshëve nëse produktet thahen jashtë. Në vitin 2022, më shumë se 20% e të gjitha 300 çështjeve të raportuara në bazën e të dhënave RASFF në lidhje me Salmonelën. Përafërsisht gjysma e këtyre rasteve lidheshin me importet e piperit të zi të kontaminuar nga Brazili.

Një kufi tjetër përkatës i ndotësve për barishtet dhe erëzat është ai për *Bacillus cereus*, i cili është i kufizuar në 100cfu/g.

Toksinat e bimëve

Që nga dhjetori 2020, në vijim të [Rregullores së Komisionit \(BE\) 2020/2040](#), janë vendosur kufizime maksimale për disa produkte ushqimore që përmbajnë alkaloidet pirolizidine (PA). Përveç kufirit prej 400 µg/kg për farat e kuminit dhe shumicën e bimëve të thata, ekziston një kufi më i lartë prej 1,000 µg/kg për borazhin, lozhën, marjoramën, rignonin dhe përzierjet e këtyre bimëve. Në vitin 2022, 23 çështje me PA u raportuan në bazën e të dhënave RASFF. Këto lidheshin kryesisht me kuminin dhe rignonin e tharë nga Turqia.

Toksinat e bimëve mund të transmetohen në erëza nga barërat e këqija si:

- *Jacobaea vulgaris*;
- *Datura stramonium*;
- *Solanum nigrum*; dhe
- frutat e patates.

Mykotoksina

Në vitin 2022, afërsisht 10% e të gjitha refuzimeve kufitare të raportuara në bazën e të dhënave RASFF ishin për shkak të mykotoksinave. Mykotoksinat janë komponime toksike që prodhohen natyrshëm nga kërpudhat, të quajtura më shpesh myk. Mykotoksinat më të zakonshme në erëza janë **Aflatoksina** dhe Okratoksina A. Kontaminimi me aflatoksinë është veçanërisht i zakonshëm në specat djegës të thatë, arrën moskat dhe xhenxhefil.

Për të mbrojtur konsumatorët, BE ka vendosur kufijtë e Aflatoksinës dhe okratoksinës A për erëza specifike.

Tabela 3: Kufijtë e aflatoksinës për erëza specifike që nga janari 2023

Mykotoksina	Produkti	Limiti (µg/kg)
Aflatoksina	Specat Djegës të tharë, specat të tharë, piper, arrë moskat, xhenxhefil, shafran Indie, përzierjet e erëzave që përmbajnë një nga erëzat e listuara	5 për B1 10 për shumën e B1, B2, G1 dhe G2

Okratoksina A	Erëza dhe përzierje erëzash (përveç specave djegës të tharë dhe specave të tharë)	15
Okratoksina A	Specat Djegës të tharë dhe specat të tharë	20

Okratoksina A ishte objekt i kërkimit shkencor në BE midis viteve 2018 dhe 2022. Studimet kanë sugjeruar se okratoksina A mund të jetë gjenotoksike (duke shkaktuar mutacione gjenetike) dhe kancerogjene (duke shkaktuar kancer). Deri më tani, këto studime nuk kanë rezultuar në reduktime të mprehta të kufijve të BE-së.

Hidrokarburet aromatike policiklike (PAH)

Tymi përmban hidrokarbure aromatike policiklike (PAH), më së shumti benzo(a)piren. PAH mund të rrisë rrezikun e kancerit. Për shkak të kësaj, BE-ja ka vendosur kufijtë e PAH për erëzat (përveç kardamonit dhe Capsicum spp të tymosur): 10 µg/kg për benzo(a)pirenin dhe 50 µg/kg për shumën e të gjithë PAH-ve.

Nivelet e larta të PAH mund të jenë rezultat i nxehtësisë së lartë, përdorimit të lëndëve djegëse fosile dhe/ose një procesi të gjatë të pirjes së duhanit. Megjithëse nivelet e tepërta të PAH në erëza janë të rralla, ngrohja dhe pirja e duhanit përbëjnë një rrezik. Erëzat e grimcuara thithin më shumë tym sesa erëzat e plota. Në vitin 2022, 2 nga 300 çështjet e raportuara në RASFF përfshinin nivele të larta të PAH. Një rast kishte të bënte me gjethet e thara të dafinës, tjetri me pluhurin organik të specit.

Ndotësit metale

Metalet si plumbi gjenden natyrshëm në mjedis, si në tokë dhe në ujë. Ndotja nga aktiviteti njerëzor shton praninë e metaleve edhe në mjedis. Si rezultat, mbetjet metalike mund të shfaqen në ushqim. Ndotja mund të ndodhë gjatë përpunimit dhe ruajtjes së ushqimit.

BE ka kufizime të mbetjeve të plumbit për erëza që nga viti 2021:

- 0,60 mg/kg për erëzat fruta;
- 1,5 mg/kg për erëzat me rrënjë dhe rizoma;
- 2,0 mg/kg për erëzat lëvore;
- 1,0 mg/kg për erëzat e sythave dhe erëzave të pistilit të luleve;
- 0.9 mg/kg për erëzat fara.

Kontrolli i agjentëve të paautorizuar

BE ka rregulla strikte se cilat substanca lejohen në ushqime. Kjo është për të siguruar ushqim të sigurt për konsumatorët. [Rregullorja 1333/2008](#) përcakton rregullat për përdorimin e aditivëve si ngjyrat dhe trashësuesit. Për erëzat dhe përzierjet e erëzave, kufizimet për agjentët ngjyrues janë veçanërisht të rëndësishme. Nga 290 çështjet e raportuara në RASFF për vitin 2022, 16 lidhen me përdorimin e paautorizuar të agjentëve ngjyrues.

Agjentët e mëposhtëm ngjyrues u gjetën në erëza në vitin 2022:

- Sudan IV (5 herë); dhe
- Sudan I dhe Sudan IV të kombinuar (3 herë).

Agjentë të tjerë ngjyrues të paautorizuar të gjetur ishin Orange II, Sudan II dhe Sudan Red G.

Disa erëza, të tilla si shafrani i Indisë dhe specat djegës të thatë, përdoren gjithashtu si përmirësues natyralë të ngjyrave. Kjo shpjegon përdorimin e agjentëve ngjyrues artificialë shtesë. Megjithatë, agjentë të tillë ngjyrues nuk lejohen më në erëza dhe përzierje erëzash në BE (vini re se kjo është e ndryshme për produktet ushqimore që përmbajnë erëza).

Kontrolli i kloratit dhe perkloratit

Në vitin 2020, BE-ja vendosi [nivelet maksimale të kloratit](#) në 0,7 mg/kg për erzat dhe 0,07 mg/kg për erëzat fruta. Një MRL perklorate u vendos vetëm për erzat e freskëta, në 0.5 mg/kg. Burimi kryesor i ndotjes është uji i përdorur gjatë përpunimit, si për larjen, pastrimin dhe sterilizimin me avull. Rrezik paraqesin edhe detergjentët e klorur që përdoren për pastrimin e objekteve dhe pajisjeve të përpunimit.

Inspektimi fitosanitar

BE-ja inspekton produktet ushqimore për të mbrojtur qytetarët, kafshët dhe bimët nga sëmundjet dhe dëmtuesit. Mjetet e zakonshme janë inspektimet ushqimore dhe certifikatat fitosanitare. Certifikatat speciale fitosanitare lëshohen për bimët ose produktet bimore që mund të riprodhohen brenda Evropës pas importit, si p.sh. për ushqimet që përmbajnë fara. Tregtarët e bimëve dhe erëzave kërkojnë vetëm certifikata fitosanitare për farat e përdorura për mbjellje dhe për barishte dhe erëza të freskëta, si hudhra, xhenxhefil dhe barishte të freskëta. Për më shumë detaje mbi

eksportimin e bimëve të freskëta në Evropë, lexoni [studimin e CBI për eksportimin e bimëve të freskëta të tjera në Evropë](#).

Paketimi dhe etiketimi

Etiketimi i bimëve dhe erëzave kërkon vëmendje të kujdesshme. Përmbledhja e RASFF e vitit 2022 përmban 7 çështje të etiketimit, të cilat të gjitha lidhen me alergjenët. Në disa raste mungonte deklarata e alergjenit. Në raste të tjera, vetë produkti nuk është shënuar si alergjen (mustardë, selino). Susami u gjet gjithashtu si një alergjen i padeklaruar në farat e qimnonit disa herë.

Ushqimi i importuar në BE duhet të plotësojë [legjislacionin për etiketimin e ushqimeve](#). Etiketat e paketimit me shumicë duhet të përmbajnë:

- Emri dhe lloji i produktit;
- Kodi i grupit;
- Pesha neto në sistemin metrik;
- Jetëgjatësia e produktit ose konsumimi para datës, dhe kushtet e rekomanduara të ruajtjes;
- Numri i identifikimit të lotit;
- Vendi i origjinës; dhe
- Emri dhe adresa e prodhuesit, paketuesit, distributorit ose importuesit.

Identifikimi i lotit dhe emri dhe adresa e prodhuesit, paketuesit, shpërndarësit ose importuesit mund të zëvendësohen me një shenjë identifikimi. Etiketat mund të përfshijnë gjithashtu detaje të tilla si marka, mënyra e tharjes dhe data e korrijës. Këto detaje të grupit mund të përfshihen gjithashtu në Fletën e të Dhënave të Produktit.

Nëse produkti i importuar do të hyjë drejtpërdrejt në kanalin e shitjes me pakicë, etiketimi i produktit duhet të jetë në përputhje me [rregulloret e BE-së për dhënien e informacionit ushqimor për konsumatorët](#). Kjo rregullore përcakton etiketimin e ushqimit, etiketimin e origjinës, etiketimin e alergjenit dhe madhësinë minimale të shkronjave për informacionin e detyrueshëm më qartë. Për sa i përket erëzave, selino dhe mustardë duhet të deklarohen si alergjenë. Përzierjet e erëzave mund të përmbajnë gjithashtu alergjenë, si gluten, grurë dhe arra. Dioksidi i squfurit (i cili ndonjëherë përdoret si ruajtës) gjithashtu duhet të deklarohet si alergjen

2. Çfarë kërkesash dhe certifikimesh shtesë kërkojnë blerësit në?

Blerësit evropianë shpesh kanë kërkesa shtesë, përtej detyrimeve ligjore. Këto shpesh kanë të bëjnë me minimumin e cilësisë së Shoqatës Evropiane të Erëzave (ESA) për vetë produktin. Të tjerat lidhen me sigurinë ushqimore dhe praktikat e qëndrueshme dhe etike të biznesit.

Kërkesat për cilësinë e produktit

Cilësia e produktit është një çështje kyçe për blerësit evropianë. Disa faktorë përcaktojnë cilësinë e erëzave dhe bimëve, duke përfshirë aspektet subjektive si shija dhe ngjyra. Blerësit shpesh do t'u kërkojnë furnitorëve që të [respektojnë minimumin e cilësisë](#) së ESA.

Ndërsa kriteret e cilësisë së aplikuar ndryshojnë sipas produktit, disa përdoren për të gjitha erëzat:

Pastërtia

Erëzat duhet të jenë pa sëmundje, lëndë të huaja, erëra të huaja dhe çështje të tjera. ESA vendos prezencën maksimale të lëndës së jashtme në 10 g/kg dhe objektet e huaja duhet të jenë më të vogla se 2 mm në diametër. Disa blerës përdorin tregues më specifikë nga [Specifikimet e Pastërtisë së Shoqatës Amerikane të Tregtisë së Erëzave \(ASTA\)](#). Këto mund të përfshijnë praninë maksimale të insekteve të ngordhura, jashtëqitjeve, mykut dhe lëndëve të tjera të huaja. Tregues të tjerë në këtë kategori përfshijnë nivelin e hirit dhe aciditetin e hirit.

Përmbajtja e lagështisë

ESA përcakton gjithashtu përmbajtjen minimale të lagështisë për erëza dhe barishte të ndryshme. Disa blerës mund të kërkojnë një përmbajtje të ndryshme lagështie.

Madhësia e rrjetës ose grimcave

Kjo vlen për pluhurat. Pluhurat bluhën për të kaluar nëpër një sitë me një diametër specifik në mikronë. 95–99,5% e pluhurit duhet të kalojë nëpër madhësinë e specifikuar të sitës.

Aroma dhe shija

Erëzat duhet të kenë një erë dhe aromë karakteristike. Kjo varet kryesisht nga përbërësit kimikë të vajit esencial. Shumëllojshmëria dhe kultivari gjithashtu kanë ndikim, si dhe kushtet gjeografike, klimatike dhe të rritjes.

Vaji esencial

Cilësia e erëzave dhe bimëve është përgjithësisht më e lartë kur përqindja e hirit është e ulët dhe përmbajtja e vajit esencial është e lartë. ESA vendos një përmbajtje minimale të vajit esencial për shumicën e erëzave dhe bimëve.

Për disa erëza dhe barishte, standardet e njohura ndërkombëtarisht vendosin kritere specifike të cilësisë dhe specifikimeve:

- [Codex Alimentarius](#) ofron standarde për qimnon, trumzë të thatë dhe piper të zi, të bardhë dhe jeshil;
- Komisioni Ekonomik i Kombeve të Bashkuara për Evropën (UNECE) ka një standard për [specat e thatë të plotë](#);
- Organizata Ndërkombëtare e Standardeve (ISO) ka [specifikimet e produktit](#) për erëza të ndryshme, barishte të kuzhinës dhe erëza.

Rrezatimi

Rrezatimi nuk përdoret shpesh për erëzat. Megjithëse BE-ja lejon sterilizimin me rrezatim nën kushtin e etiketimit, konsumatorët evropianë nuk e vlerësojnë ushqimin e rrezatuar. Për shkak të kësaj, blerësit evropianë shpesh kërkojnë teste të kontaminimit me radioaktivitet për erëzat dhe barishtet e importuara.

Testet laboratorike të palëve të treta

Kushtet mikrobiologjike, kimike dhe fizike të produktit janë aq të rëndësishme për blerësit, sa që ata kërkojnë gjithnjë e më shumë raporte të testeve laboratorike. Blerësit evropianë zakonisht kërkojnë teste për më shumë se 500 mbetje të pesticideve të ndryshme. Dorëzimi zakonisht shoqërohet me dokumentacion nga laboratorë të akredituar. Këto dokumente nuk duhet të jenë më të vjetra se 6 muaj.

Laboratorët duhet të akreditohen, gjë që mund të jetë një problem për furnitorët në disa qarqe në zhvillim. Në disa vende, laboratorët mund të kryejnë vetëm një numër të kufizuar testesh, kështu që ata duhet të dërgojnë mostra në vende të tjera për analiza. Kompania indoneziane Nusa Harvest gjeti laboratorin lokal [Sucofindo](#) për të

bërë analizën e një grumbulli bishtaje vanilje dhe postoi [faqen e parë të raportit](#) të analizës në Instagram.

Certifikimi i sigurisë ushqimore

Siguria e ushqimit është çelësi për tregun evropian. Edhe pse legjislacioni tashmë trajton shumë rreze të mundshme, legjislacioni i vetëm nuk mjafton. 290 çështjet e raportuara nga viti 2022 në bazën e të dhënave RASFF tregojnë se gjërat ende mund të shkojnë keq. Për këtë arsye, importuesit preferojnë të punojnë me prodhues dhe eksportues që kanë një certifikatë të njohur të sistemit të sigurisë ushqimore nga [Iniciativa Globale e Sigurisë Ushqimore](#) (GFSI).

Për përpunuesit dhe tregtarët e erëzave dhe bimëve, programet më të njohura të certifikimit janë:

- [Standardet Ndërkombëtare të Veçanta](#) (IFS);
- [Certifikimi i Sistemit të Sigurisë Ushqimore](#) (FSSC 22000); dhe
- [Standardet Globale të Konsorciumit Britanik të Shitjes me Pakicë](#) (BRCGS).

Programet e certifikuara nga palët e treta janë një pasuri për kompaninë tuaj dhe blerësit e rinj i vlerësojnë ato. Megjithatë, blerësit seriozë mund të vizitojnë dhe/ose auditojnë objektet e prodhimit të furnitorëve të rinj.

Pajtueshmëria me qëndrueshmërinë

Edhe pse më pak e rëndësishme se kërkesat e sigurisë së produkteve dhe ushqimeve, përputhshmëria sociale dhe mjedisore kërkohet gjithnjë e më shumë nga blerësit evropianë. Kjo shpesh do të thotë që furnitorët duhet të nënshkruajnë kodin e sjelljes së blerësit. Blerësit mund të kërkojnë gjithashtu certifikim nga një skemë e palëve të treta si Rainforest Alliance.

Kodi i sjelljes

Kodet e sjelljes (CoC) ndryshojnë nga kompania në kompani, por ato shpesh janë të ngjashme në strukturë dhe çështje që mbulojnë. Në vitin 2022, ESA publikoi udhëzime për anëtarët e tyre. Meqenëse shumë kompani evropiane të bimëve dhe erëzave janë anëtare të ESA-së, ka të ngjarë që herët a vonë të hasni në këto udhëzime.

3. Cilat janë kërkesat dhe certifikatat për tregjet e veçanta të erëzave dhe bimëve?

Shumica e kërkesave shtesë të blerësve zbatohen për tregjet kryesore të bimëve dhe erëzave. Megjithatë, disa tregje të veçanta kanë kërkesat e tyre specifike. Ndërsa [Fairtrade](#) përcakton kërkesat për qëndrueshmëri në fushat sociale, mjedisore dhe etike, certifikimi i produkteve për tregun organik fokusohet kryesisht në kërkesat mjedisore

Certifikimi i qëndrueshmërisë

Edhe pse më pak e rëndësishme se kërkesat e sigurisë së produkteve dhe ushqimeve, blerësit evropianë po kërkojnë gjithnjë e më shumë qëndrueshmëri. Tregu më i dukshëm në Evropë për produkte me burim të qëndrueshëm është tregu i tregtisë së drejtë.

Tregtia e drejtë

Tregu i tregtisë së drejtë është ndërtuar mbi certifikimin e tregtisë së drejtë. Çdo lojtar në zinxhirin e furnizimit duhet të certifikohet për të marrë pjesë në këtë treg. Tregu i tregtisë së drejtë është i rregulluar privatisht.

Në tregun global të tregtisë së drejtë, ekzistojnë disa organizata të certifikimit të tregtisë së drejtë. [Fairtrade International](#) është më i madhi. Ai ju jep akses në tregun evropian dhe në shumicën e tregjeve të tjera ndërkombëtare, përveç Shteteve të Bashkuara të Amerikës. Një shembull i një organizate certifikimi më të vogël, më rajonal është [Fairtrade Original](#) nga Holanda.

Fairtrade International ka standarde specifike për [barishte, çajra bimorë dhe erëza](#) nga organizata prodhuese në shkallë të vogël. Kjo përcakton [çmimet minimale dhe çmimet premium](#) për produktet konvencionale dhe organike nga disa vende dhe rajone. Për erëzat pa një çmim minimal fiks të tregtisë së drejtë ose premium fiks të tregtisë së drejtë, Premiumi i tregtisë së drejtë është vendosur në 15% të çmimit tregtar.