



لمزيد من المعلومات- رجاء الاتصال
وحدة المشاركة الأوروبية - قطاع الاتفاقات التجارية
وزارة التجارة والصناعة
أبراج المالية - البرج السادس - الدور العاشر
شارع امتداد رمسيس- مدينة نصر
تليفون: ٣٤٢٠٥٠٤
فاكس: ٣٤٢٠٤٩٦

موقع وزارة التجارة والصناعة:
www.mfti.gov.eg
موقع الاتحاد الأوروبي:
www.europa.eu.int
موقع المفوضية الأوروبية:
www.eu-delegation.org.eg
موقع قطاع الإتفاقات التجارية:
www.tas.gov.eg

برنامج تعزيز التجارة

مصر والاتحاد الأوروبي



تاريخ مشترك ومستقبل واحد

**متطلبات النفاذ
لسوق
الاتحاد الاوروي
بالنسبة
للمنتجات
السمكية**

**تجارة أفضل
TRADE
EXCELLENCE**



وزارة التجارة والصناعة
قطاع الاتفاقات التجارية
وحدة المشاركة الأوروبية



يعتبر الاتحاد الأوروبي مستوردا رئيسيا للأسماك ومنتجاتها حيث ما يقل عادة إنتاجه عن الطلب المحلي. تسهم صادرات الدول النامية السمكية بنسبة ٣١ ٪ من إجمالي واردات الاتحاد. في عام ٢٠٠٣ زاد حجم واردات الاتحاد من الأسماك بنسبة ٥ ٪ ليصل إلى ٨ مليون طن أو ما قيمته ٣.٢٣ مليار يورو. ويأتي على قائمة المستوردين الرئيسيين في الاتحاد كل من اسبانيا وفرنسا وإيطاليا وألمانيا والمملكة المتحدة. حرصا على المصدرين المصريين ونفاذ صادراتهم إلى أسواق الاتحاد الأوروبي تعد الإرشادات التالية مهمة للغاية. على المصدرين الإطلاع على متطلبات شركائهم التجاريين وحكومات الاتحاد الأوروبي والالتزام بها. ومن تلك المتطلبات مواصفات الجودة التي تتطور باستمرار من خلال التشريعات والقوانين مما يكسبها صفة الإلزام. بالإضافة إلى علامات الجودة وبطاقات العنونة وشهادات البيئة والسلامة والصحة. كما اكتسبت شروط العمالة وأخلاقيات العمل الكثير من الأهمية. ويجب على المصدرين التوافق مع كل تشريعات الاتحاد الأوروبي وإدراك كافة متطلبات أسواقه.

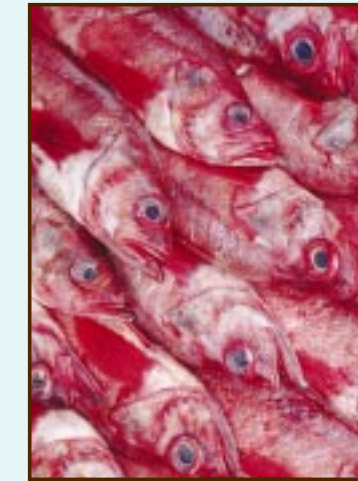
التعريفات الجمركية والحصص:

بصفة عامة تخضع جميع المنتجات بما فيها المنتجات السمكية لضريبة على الواردات. ويرجع تحديد شروط التجارة الخارجية في الاتحاد الأوروبي إلى تنظيم المفوضية الأوروبية. وفيما يختص بالمنتجات السمكية يعتمد مستوي التعريفات الجمركية على المنتج في حد ذاته. هناك العديد من الآليات التي يقدمها الاتحاد الأوروبي لتخفيض التعريفات هي:

- تحصل دول الكاريبي والأطلسي وأفريقيا على إعفاء جمركي لجميع المنتجات البحرية.
- النظام المعمم للتفضيلات الجمركية يتضمن التفضيلات الجمركية للدول النامية.

نظام السعر المرجعي:

قام الاتحاد الأوروبي بفرض نظام السعر المرجعي على عدد معين من المنتجات السمكية. ويعد هذا النظام وسيلة حماية لسوق الاتحاد الأوروبي. في حالة مصر أصدرت المفوضية قرارا بتاريخ ٢٣ ديسمبر ٢٠٠٢ يخص وضع الشروط التي تحكم الواردات من مصر من المنتجات السمكية (والذي تم الإخطار به وفقاً للوثيقة رقم 5018 (2003) C).



تتضمن أهم الشروط التي نص عليها القرار ما يلي:

١. تكون الهيئة العامة للخدمات البيطرية هي السلطة المختصة في مصر بالتحقق من واعتماد توافق المنتجات السمكية ومتطلبات التوجيه رقم EEC/٤٩٢/٩١.
٢. يجب أن يصحب كل شحنة شهادة صحية أصلية مرقمة وفقاً للنموذج المبين في الملحق (١) والمكون من ورقة واحدة وموقعة ومؤرخة.
٣. تستخرج الشهادة الصحية بإحدى اللغات الرسمية على الأقل للدول الأعضاء حيثما يجري الفحص.
٤. يجب أن تحتوي الشهادة الصحية على اسم ووظيفة وتوقيع ممثل الهيئة العامة للخدمات البيطرية وتختتم بالختم الرسمي الخاص به على أن يكون ذلك بلون مختلف عن لون ختم التصديق.
٥. يجب أن تجلب المنتجات السمكية من المنشآت أو وحدات التخزين أو المخازن المبردة أو وحدات التجميد المعتمدة.
٦. يجب أن تحمل كافة العبوات كلمة "مصر" ورقم تسجيل/اعتماد المنشأة ووحدة تخزين المصنع والمخزن المبرد أو وحدة التجميد بحروف ثابتة غير قابلة للإزالة. فيما عدا حالة المنتجات السمكية المجمدة غير المعبأة بغرض تصنيعها كأغذية محفوظة.



❖ توجيه المفوضية رقم EEC /٤٩٢/٩١:

يضع هذا التوجيه شروط الصحة الخاصة بالإنتاج وتطبيقها على سوق الرخويات الحية، ويتعامل هذا التوجيه بصفة خاصة مع الشروط الصحية خلال عملية المناولة والتجضير والتعبئة والتخزين والنقل. ونتيجة لتطبيق هذين التوجيهين يجب على الشركات السماح بتحقيقات معينة يتم إجرائها خلال مرحلة الإنتاج للمنتجات كما يجب تسجيل البيانات وإطلاع الجهة المشرفة عليها. أيضا ستعمل المفوضية على منح موافقة دائمة أو مشروطة لفترة محدودة للجهات الرقابية الرسمية في الدول الراغبة بالتصدير إلى الاتحاد الأوروبي، لكي تقوم بالمراقبة على الإجراءات والتحكم فيها للوصول إلى مواصفات محددة. وينبغي على هذه الجهة اختيار وتقديم قائمة بالمنشآت التي تتوافق وتوجيهات الاتحاد الأوروبي وإبلاغ الاتحاد بها.

❖ الشهادة الصحية:

يجب أن تكون شهادة الصحة ملازمة لجميع المنتجات السمكية المصدرة من الدول الأخرى. ويتم فحص هذه الشهادة بدقة شديدة لذلك يجب مملأها كاملة وبدقة.

❖ المعايير المرتبطة بالتجارة:

تتقسم المعايير الخاصة بالمنتجات السمكية إلى:

١. اصطيد السمك المفترس: تتم حماية المستهلك من خلال الشهادات والفحص والاختبارات وأيضا من خلال التصنيع تحت أنظمة جودة معتمدة. ويتم اعتماد هذه الشهادات من خلال أجهزة مختصة بوضع المواصفات. تستمد هذه الشهادات مصداقيتها من أنها تفقد معايير محددة من قبل CEN الأوروبية وISO العالمية.

قامت MSC (Marine Stewardship Council) بتطوير المواصفات العالمية البيئية من أجل الإدارة الجيدة واستمرارية اصطيد السمك. حيث استخدمت بطاقة عنونة للمنتجات من أجل الإدارة الجيدة والبيئية لاصطياد السمك. كما قامت بوضع بعض بطاقات العنونة لاصطياد سمك التونة دون إيذاء الدلافين.

٢. المزارع السمكية: حتي الآن لا يوجد مواصفات عالمية لمنتجات المزارع السمكية.

٣. عملية تصنيع المنتجات السمكية: وفقا للمواصفات العالمية لعملية التصنيع فلقد قامت CEOs (International Retailer Group of) بتعريف الحاجة إلى صحة الغذاء وضمن حماية المستهلك ودعم ثقة المستهلك ووضع متطلبات لصحة الغذاء.



يوضح دليل النفاذ إلى السوق الأوروبي CBI's البيانات الخاصة بالمواصفات المتعلقة بالبيئة والأمن والصحة وظروف العمل وأخلاقيات العمل. وتحصل الشركات المسجلة على دخول مجاني وغير محدود لبيانات الدليل.

❖ معايير الجودة والتصنيف:

شهد الاتحاد الأوروبي مؤخرا إصدار تشريعات حكومية خاصة بالجوانب البيئية والاجتماعية وجوانب الصحة والسلامة للمنتجات. والتي أصبحت حاليا قضايا رئيسية لمستهلكي الاتحاد الأوروبي إلى جانب عدة قضايا أخرى مثل الأسعار والجودة.

ولأن جودة المنتج هي مفتاح النفاذ إلى السوق الأوروبي تقوم المفوضية الأوروبية بالتوقيع على قائمة الشركات التي يسمح لها بالتصدير للاتحاد الأوروبي، والتي يتم نشرها في الجريدة الرسمية للاتحاد لضمان تحقيق الحد الأدنى للجودة للمنتجات السمكية. حيث يجب أن تخضع المنتجات السمكية والرخويات الحية لقوانين الصحة الصارمة خاصة بـ:

- الأفراد والمباني والأراضي والمعدات.
- جودة المياه المستخدمة في عملية الإنتاج.
- الحفظ والتخلص من الفاقد.
- إجراءات المناولة والإعداد والتعبئة ونقل المنتجات.

❖ توجيه المفوضية رقم EEC/٤٩٣/٩١:

يضع هذا التوجيه شروط الصحة الخاصة بالإنتاج وتطبيقها على سوق المنتجات السمكية بوجه عام. ويعتمد هذا التوجيه بصفة أساسية على منهج ضمان الجودة الخاص بـ HACCP (نظام تحليل نقاط التحكم الحرجة).

❖ قسم المصايد السمكية في منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة:

بدأت المنظمة في صياغة ميثاق عمل المصايد السمكية المسؤلة. يقوم هذا الميثاق بتعريف الأهمية الغذائية والاقتصادية والاجتماعية والبيئية والثقافية للمصايد السمكية. كما يحدد المبادئ والمواصفات العالمية لممارسات المصايد السمكية المسؤولة. ويأخذ الميثاق في الاعتبار الطابع البيولوجي للمصادر وبيئتها وذلك لضمان الحماية الفعالة والإدارة الجيدة لمصادر الأحياء المائية. كما يولى احتراما لنظام بطاقات العنونة البيئية واهتمامات المستهلكين.

❖ التعبئة والتمييز وبطاقات العنونة:

■ التعبئة:

تستخدم التعبئة لحماية المنتجات السمكية من الأضرار الآلية كما يعد عامل ضروري في تحديد جودة المنتجات.

المادة والحجم:

من الصعب تحديد صورة واضحة عن المتطلبات اللازمة لتعبئة المنتجات ولكن الأهم أن التعبئة تعمل على حماية المنتجات السمكية من الأضرار خلال عملية المناولة والنقل وفيما يلي بعض النقاط عن مواد التعبئة المناسبة:

- ثقل المنتج.
- حجم المنتج.
- عدد المنتجات التي يتم تعبئتها في كرتونه واحدة.
- الصحة.
- الرائحة.
- إمكانية الترميم.
- سهولة المناولة.
- إجراءات موضوعات متعلقة بالبيئة.

وفقا لقوانين البيئة هناك أيضا بعض المتطلبات اللازم توافرها عند استخدام مواد التعبئة. حيث يجب أن يكون البلاستيك المستخدم لتغليف المنتج على درجة من الجودة تتلاءم مع جودة المنتج. وفي حالة المنتجات السمكية المعبأة يتم تطبيق الشروط الخاصة بالكادميوم والزرنيق.

تستخدم أيضا تقنية جو التعبئة المعدل (Modified Atmosphere Packaging MAB) عند تعبئة المنتجات السمكية الطازجة. حيث يجب أن يحاط المنتج بغاز أو مجموعة من الغازات المتواجدة طبيعيا في الهواء والتي تعمل على تقليل من نمو البكتيريا.



وفما يلي وصف لتعبئة بعض المنتجات السمكية:

• التعبئة للمستهلك:

يتراوح الوزن الصافي لسلمك التونة والجمبري والسلمون المعبأ في علب معدنية ما بين ١٧٤ و ٢١٣ جرام. في حين أن ٢١٣ جرام هو المعيار التقليدي للسلع الواردة من الولايات المتحدة الأمريكية. وبالنسبة لواردات العديد من دول جنوب آسيا وأمريكا اللاتينية فيتراوح الوزن الصافي فيما بين ١٧٤ و ٢٠٠ جرام. ومن الممكن أيضا أن يصل الوزن الصافي لعبس السلمون إلى أحجام كبيرة تصل إلى ٤٠٠ و ٤٢٠ جرام. وبالنسبة للسردين والماكريل والبلشار المعبأ في علب معدنية فيختلف الوزن الصافي حيث يتراوح ما بين ١٢٠ و ١٢٥ جرام.

• التعبئة للبيع بالجملة:

يعبأ الجمبري المجمد في صندوق كرتون يصل وزنه إلى ٢ كيلوجرام. وتوضع من ٦-٨ صناديق في صندوق مضلع مبطن بالفايبر كما هو الشائع في التجارة الدولية لهذه المنتجات. وبالنسبة لعبوات البيع بالتجزئة للجمبري المجمد فهي غالبا بيضاء قوية مغلقة في كرتون قطعة أو قطعتين مع كيس داخلي من البوليثين حول القطعة المجمدة.

تختلف تعبئة المنتجات السمكية المجمدة حسب نوع السمك ولكن المبادئ الأساسية تماثل طريقة تعبئة الجمبري المجمد.

■ الفاقد من التعبئة:

ستقوم المفوضية الأوروبية بالعمل على التنسيق بين المقاييس الوطنية فيما يختص بإدارة التعبئة والفاقد من التعبئة.

يجب أن تكون مواد التعبئة المستخدمة من قبل المصدرين محدودة ويمكن إعادة استعمالها وإعادة تصنيعها. وإلا سوف يواجه المستورد تكاليف إضافية تعمل على التقليل من القدرة التنافسية للمصدر.

■ بطاقات العنونة:

من أجل الأغراض الصحية لمنتجات المأكولات البحرية طالبت تشريعات الاتحاد الأوروبي بأن تحمل كل العبوات اسم دولة المنشأ والرقم المعتمد للمنشأة في بلد المنشأ.

حيث نص تنظيم المفوضية رقم EC/2065/2001 على متطلبات جديدة لبطاقات عنونة السمك ومنتجات المزارع السمكية بالنسبة لقطاع التجزئة هذه المتطلبات هي:

- علي كل دولة عضو إعداد قائمة بالأسماء التجارية لأصناف السمك وأن يتم نشر هذه القائمة على الموقع الإلكتروني للاتحاد الأوروبي.
- طريقة الإنتاج.
- منطقة اصطيد السمك، الأسماك التي يتم اصطيدها من البحر يجب أن يتم ذكر المنطقة فقط.