



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



**متطلبات السوق الاوربية الواجب مراعاتها عند تصدير الى الاتحاد الاوربي بحسب تقرير
الملحقية التجارية العراقية في روما**

آلية عمل سوق التمور الاوربية

- تخضع السوق الاوربية لرقابة صارمة كما تتطلب العمليات اللوجستية دقة متناهية في الاداء وذلك يتعين على المصدر التعامل مع اطراف مترابطة ضمن سلسلة التوريد

المستوردون المتخصصون

- لا يقتصر دور المستوردين المخصصين على كونهم مجرد وسطاء بل هم شركاء متكاملون في سلسلة توريد ويقومون بتقييم خدمات شاملة ومتكاملة :
- الشراء بكميات ضخمة وهائلة مما يضمن تلبية طلب فوري وعلى نطاق واسع
- ادارة الخدمات اللوجستية تولي عملية التخليص الجمركي بالكامل وادارة عمليات الشحن الدولي المعقدة
- التخزين والمستودعات : امتلاك منشآت مجهزة للحفاظ على معايير صارمة للتحكم في درجات الحرارة عنج المستويات المطلوبة
- التعبئة والتغليف ذو القيمة المضافة : غالبا ما تولون محليا عمليات التعبئة النهائية (سواء للبيع بالتجزئة او للاستخدام الصناعي) لتلائم تفضيلات السوق

بالنسبة للمصدر الجديد ينطوي دخول سوق اجنبية بمفرده على المخاطر عالية لذا يتوجب عليه التنسيق مع المستوردين المتخصصين لثلاثة أسباب رئيسية :



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



- الخبرة التنظيمية : من حيث امتلاكهم معرفة عميقة بقوانين سلامة الاغذية المحلية
- شبكة العلاقات الواسعة مع سلاسل المتاجر الكبرى ومصنعي الائتمان بشكل كبير
- ان الشراكة مع المستوردين متخصصين لا تقتصر على كونها استراتيجية مبيعات فحسب بل هي استراتيجية للحد من المخاطر فهم يوفران البيئة التحتية والامثال التنظيمي وامكانية الوصول الى الاسواق وهي العناصر التي يحتاجها المصدرون في عمليات التصدير

المتطلبات الالزامية لتصدير التمور العراقية الى اوربا / الركيزتان الاساسيتان لنجاح النفاذ الى السوق
(سلامة الاغذية ووضع الملصقات التعريفية)

- سلامة الاغذية : وتتمثل بالمعايير الاوربية الصارمة المتعلقة بالحدود القصوى لمتبقيات المبيدات وضوابط الملوثات وعمليات التفتيش والصحة النباتية.
- لوائح الاتحاد الاوربي الجديدة والخاصة بالوسم (وضع الملصقات): تتمثل بالمتطلبات الجديدة والصارمة المتعلقة بالشفافية وتتبع المنشاء والافصاح عن مسببات الحساسية والبيانات الغذائية التي يجب ان تظهر بوضوح على العبوات ومن خلال اتقان هاتين الركيزتين يتمكن المصدرون من تحويل للامتثال من مجرد عقبة قانونية الى ميزة تنافسية قوية
- تعتبر التمور من الفواكه الحساسة حيث تتطلب بعض الامور اللوجستية الخاصة بالتبريد والتي تؤثر في مجملها على التوزيع والتجارة بصورة عامة .
- يتطلب الدخول الى السوق الاوربية ان تكون مواصفات التمور المنسجمة مع ضوابط سلامة الغذاء الاوربية بما في ذلك وضع حدود للملوثات مثل الكائنات الدقيقة التي تسبب الامراض ومتبقيات المبيدات والسموم الفطرية كما يجب على المنتجين ضمان خلو المنتج من الحشرات من خلال التبخير المناسب ومراقبة الجودة.
- الى جانب الامتثال القانوني يتوقع من الموردين تلبية متطلبات المشتري المتعلقة بمعايير الجودة والشهادات الصحية وسلاسل التوريد المستدامة .
- يجب ان تتوافق التمور العضوية مع لوائح الاتحاد الاوربي للإنتاج العضوي بما في ذلك استخدام المواد المصرح بها ولأساليب المعتمدة لمكافحة الآفات والتسميد والتبخير .



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



- يجب ان تتضمن عبوات وملصقات التمور في الاتحاد الاوربي معلومات اساسية عن المنتج مثل اسم المنتج وعنوان الشركة المعبئة وبلد المنشأ وفئة الجودة كما تشير الملصقات عادة الى الصنف وسنة الحصاد وتاريخ الصلاحية والمواد الحافظة.
- بالنسبة لمبيعات التجزئة يجب ان تتوافق الملصقات مع لوائح الاتحاد الاوربي الخاصة بمعلومات الاغذية بما في ذلك القواعد المتعلقة بمعلومات التغذية والمواد المسببة للحساسية والحد الأدنى لحجم الخط ويجب ان تكون مكتوبة بلغة يفهمها المستهلكون في البلد المستهدف.
- يقيم مستوى الجودة بشكل اساسي بناء على نسبة الثمار التالفة مع العلم ان عوامل اخرى كالطعم والنكهة تخضع للذوق الشخصي كما يطبق بعض تجار التجزئة الاوربيين قواعد جودة صارمة كقبول التمور منزوعة النوى للحد من خطر الاصابة بالحشرات.
- لا يوجد في الاتحاد الاوربي معيار جودة موحد رسمي للتمور لكن غالبا ما يحدد المشتري مواصفاتهم الخاصة.
- تشمل متطلبات الجودة الاساسية للتمور خلوها من الحشرات والتلف والعفن والتخمر والرائح او النكهات الغريبة يجب الا تتجاوز نسبة الرطوبة ٢٦% في تمور قصب السكر و ٣٠% في تمور السكر المحول.

متطلبات التسويق تشمل ما يلي:

- ازداد الطلب في الآونة الاخير في اوربا للتمور وذلك باعتبارها مصدرا مهما للطاقة والتحليلة الطبيعية وازداد الطلب من قبل المستهلكين للتمور باعتبارها بديلا غذائيا طبيعيا للسكريات المصنعة .
- كبريات الاسواق الاوروبية المستهلكة للتمور هي كل من فرنسا المانيا بريطانيا ايطاليا واسبانيا وهولندا.
- اكبر ثلاث مصدري للتمور في العالم هم كل من مصر والسعودية والجزائر .
- من المتوقع ان يزداد نمو اسواق التمور بنسبة ٥% سنويا خلال الخمسة الاعوام القادمة وذلك بازدياد الطلب والوعي على الغذاء الصحي والوجبات الصحية لدى المستهلكين باعتباره منتج نهائي او



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



- يدخل في العديد من المنتجات الثانوية الاخرى مثل المعجنات والتحلية ومعجون التمر ودبس التمر واستخدامه في وجبات الافطار الغنية بالحبوب والتمر .
- التصنيف : تصنف التمور الى ثلاثة فئات الدرجة الممتازة والدرجة الاولى والدرجة الثانية .
 - اهمية اللون وشكل الثمرة
 - ويشترط المشترون عادة الحصول على شهادة معترف بها من قبل المبادرة العالمية لسلامة الغذاء (GFSI).
 - يطلق على التمر غالبا اسم الغذاء الخارق باعتباره غني بالعناصر الغذائية الاساسية التي تدعم الصحة وعلى العكس السكر المكرر يوفر التمر طاقة طبيعية بالإضافة الى الالياف والفيتامينات والمعادن مما يجعله بديلا صحيا لتحلية الاطعمة والوجبات الخفيفة .
 - من اهم فوائد التمر قيمته الغذائية العالية فهو غني بالألياف الغذائية التي تدعم عملية الهضم وتساعد في الحفاظ على الصحة الامعاء كما يعد التمر مصدرا جيدا للبتاسيوم والحديد وهي معادن تلعب ادوارا اساسية في صحة القلب ووظائف العضلات ونتاج الطاقة .
 - تحتوي التمور على مضادات الاكسدة التي تساعد على حماية الجسم من الاجهاد التأكسدي والالتهابات كما انها مصدر طبيعي للطاقة يمتص الجسم سكريتها الطبيعية وخاصة الجلوكوز والفركتوز بسهولة مما يجعل التمر وجبة خفيفة ممتازة للرياضيين والطلاب وغيرهم .

متطلبات السوق الاوروبية والمواصفات القياسية بشكل عام لضمان نفاذ التمور الى السوق

الاوروبية المشتركة وجميع دول الاتحاد الاوربي ومنها ايطاليا

- تتشرط المواصفات القياسية للأغذية ومنها التمور في ايطاليا بصورة عامة والتي تغطي كافة مراحل عملية الانتاج الغذائي المخصصة للاستهلاك البشري ان تكون سليمة وذات جودة وملتزمة بالمواصفات المقررة لدى جهات الصحة الغذائية الايطالية ومن اهم هذه المتطلبات ما يلي:
- شهادة صحية صادرة من جهة رسمية في دولة المنشأ تتضمن معلومات عن حصاد الثمار كالتمر ومعالجتها وتعبئتها وفق قواعد اتفاقية الصحة النباتية الدولية (IPPC) خالية من الآفات والامراض الزراعية الانتقالية .



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



- شهادة (HACCP) تخضع التمور الى الفحص وبالتحليل لتحديد المخاطر المرتبطة بالتلوث الميكروبيولوجي او الكيميائي اثناء سلسة عملية الانتاج التي تشمل طريق حفظ الاغذية وقواعد النظافة والسلامة وطرق تعقيم المواد والادوات الداخلة في (الجني والمعالجة والتعبئة).
- الشهادة الدولية (ISO 22000) حيث ان كل شركة غذائية تخضع لنظام السلامة الغذائية الذي يوثق سلسة الخطوات العملية التي تقوم بها الشركة بصورة دورية من تدريب العاملين والمراقبة الانتاجية والتقييم لسلامة الغذائية .
- يتوجب على التمور والثمار المجففة المستوردة ان تمتثل للحدود القصوى لبقايا المبيدات الحشرية التي تحددها اللوائح الاوروبية لضمان سلامة الاغذية ويجب على المستوردين التأكد من ان التمور لا تتجاوز حدود مقياس MRI .Maximum residue Limits
- الالتزام بوضع الملصق التعريفي على المواد الغذائية المستوردة التي تبين فيها كافة التفاصيل المادة ومحتوياتها بالإضافة الى المنشأ المادة الغذائية وعنوان الشركة المصنعة او الموردة وتاريخ الصلاحية .
- تخضع المنتجات الزراعية عموما الى الفحص الميداني قبل دخولها او تداولها في الاسواق الايطالية من خلال تحليل العينات الغذائية .

وللعمل على شراكة ناجحة مع المستورد الاوربي هناك ركائز اساسية

- الشفافية التامة : تتسم الاسواق الزراعية بعدم القدرة على التنبؤ لذا اذا واجه محصول التمور مشكلات في الجودة او حدث تأخير في الشحنة يتوجب الابلاغ فورا .
- الاتساق الثابت : يجب ان تكون جودة الدفع الثانية مطابقة تماما للأولى فالمشترون الاوربيون يتوقعون التزاما صارما بالمعايير طول الموسم .
- سرعة التواصل في ظل متغيرات السوق الانية يتوجب على الشركات المصدرة والمستوردة التنسيق السريع والمباشر بشأن الاستجابة لهذه المتغيرات .



جمهورية العراق
وزارة التجارة
دائرة تطوير القطاع الخاص
نقطة تجارة العراق الدولية



الايخطاء الاكثر شيوعا التي يرتكبها المصدرون والتي قد تعرض اعمالهم بأكملها للخطر

- عدم ثبات جودة المنتج .
 - الاستهانة بأهمية التحكم بدرجات الحرارة بعد الحصاد.
 - تجاهل المعايير الصارمة المتعلقة بالصحة النباتية وبقايا المواد الكيميائية.
 - سوء تقدير تفضيلات السوق فيما يخص الاصناف ومعايير التصنيف (الفرز).
 - عدم كفاية عمليات التعبئة والتغليف ووضع الملصقات التعريفية.
 - الاعتماد المفرط على الاسواق الفورية (الآنية) والفشل في ابرام عقود طويلة الاجل .
 - عدم اكمال المستندات أو احتوائها على أخطاء.
 - افتقار المنتج الى الشهادات الدولية.
 - بطء التواصل مع المشترين وعدم كفاءته.
- تعد الرحلة من بساتين النخيل الى الاسواق الاوربية نموذجا رائعا لأداره سلاسل التوريد الحديثة فهي تتطلب براعة زراعية ودقة تقنية وامتثالا صارما للوائح التنظيمية وكفاءة لوجستية عالية.
- أن دخول منتجات التمور العراقية الى ايطاليا سيواجه منافسة بين المنتجات المطروحة من الدول المصدرة التي تطرح منتجاتها منذ سنوات في الاسواق الابطالية لذا يفضل مراعاة التالي:**

- يجب ان تكون التمور عالية الجودة.
 - ثقة الشركات المتعاقدة وموثوقية التسليم.
 - التغليف والشكل الخارجي للعبوة.
 - التفتيش او الرقابة على المنتج والمواد العضوية الداخلة في عملية الزراعة كالتلقيح والسماد وانواع المواد الكيميائية الداخلة في مكافحة الآفات الزراعية.
- وبإمكان التمور العراقية الفاخرة ان تنافس التمور العربية اذا تم اتباع المعايير الصحية السليمة والمعايير الحديثة في التغليف والاسعار التنافسية وبالإمكان تضمين التمور المحشية بالجوز والشكولاتة لزيادة استراتيجية المبيعات والعرض اللائق بالمجتمع واشباع فضول المشتري.