

متطلبات السوق الأوروبية والمواصفات القياسية بشكل عام لضمان نفاذ التمور الى السوق الأوروبية المشتركة وجميع دول الاتحاد الأوروبي ومنها إيطاليا

تشتط المتواصفات القياسية للأغذية ومنها التمور في إيطاليا بصورة عامة والتي تغطي كافة مراحل عملية الإنتاج الغذائي المخصصة للاستهلاك البشري، ان تكون سليمة صحياً وذات جودة وملتزمة بالمواصفات المقررة لدى جهات الصحة الغذائية الإيطالية، ومن اهم هذه المتطلبات ما يأتي:

١. شهادة صحية صادرة من جهة رسمية في دولة المنشأ تتضمن معلومات عن حصاد الثمار كالتمر ومعالجتها وتعبئتها وفق قواعد اتفاقية الصحة النباتية الدولية (IPPC) (International Plant Protection Convention) خالية من الآفات والأمراض الزراعية الانتقالية.

٢. شهادة (HACCP) (Hazard Analysis and Critical Control Points) تخضع التمور الى الفحص والتحليل لتحديد المخاطر المرتبطة بالتلوث الميكروبيولوجي او الكيميائي اثناء سلسلة عملية الإنتاج التي تشمل طرق حفظ الأغذية وقواعد النظافة والسلامة وطرق تعقيم المواد والأدوات الداخلة في (الجنى والمعالجة والتعبئة).
٣. الشهادة الدولية (ISO 22000) حيث ان كل شركة غذائية تخضع لنظام السلامة الغذائية الذي يوثق سلسلة الخطوات العملية التي تقوم بها الشركة بصورة دورية من تدريب العاملين والمراقبة الإنتاجية والتقييم للسلامة الغذائية.

٤. يتوجب على التمور والثمار المجففة المستوردة ان تمتثل للحدود القصوى لبقايا المبيدات الحشرية التي تحددها اللوائح الأوروبية لضمان سلامة الأغذية، ويجب على المستوردين التأكد من ان التمور لا تتجاوز حدود مقياس MRL Maximum Residue (Limits).

٥. الالتزام بوضع الملصق التعريفي على المواد الغذائية المستوردة التي تبين فيها كافة التفاصيل المادة ومحتوياتها بالإضافة الى منشأ المادة الغذائية وعنوان الشركة المصنعة او الموردة وتاريخ الصلاحية.

٦. تخضع المنتجات الزراعية عموماً الى الفحص الميداني قبل دخولها او تداولها في الأسواق الإيطالية من خلال تحليل العينات الغذائية في مختبراتها.