

ექსპორტის გზამკვლევი



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

REAP

დაქუცმაცებული და
დაფქული სანელებლები
და გამხმარი მწვანილი
ევროპის ბაზარზე



CBI-ის ბაზრის საინფორმაციო პორტალი

CBI (განვითარებადი ქვეყნებიდან ევროპაში იმპორტის ხელშეწყობის ცენტრი) წარმოადგენს ნიდერლანდების სამეწარმეო სააგენტოს ნაწილს. CBI-ის ბაზრის საინფორმაციო პორტალზე განთავსებული მასალა დიდი გულისყურით შემუშავდა, თუმცა CBI და პუბლიკაციების ავტორები არ არიან პასუხისმგებელი პორტალზე გამოქვეყნებული ინფორმაციის გამოყენების შედეგებზე. პორტალზე განთავსებულ ინფორმაციას არა აქვს იურიდიული ძალა. ამდენად, საჭიროების შემთხვევაში, უნდა დაგვეყრდნობთ შესაბამის წყარო-დოკუმენტებს. მოწოდებული ინფორმაცია მკითხველს არ ათავისუფლებს შესაბამისი საკანონმდებლო, მარეგულირებელი ან/და სამართლებრივი მოთხოვნების და მათში შეტანილი ცვლილებების გათვალისწინების ვალდებულებისგან. ბაზრის საინფორმაციო პორტალის მიზანია CBI-ის სამიზნე ჯგუფის - განვითარებადი ქვეყნებში ექსპორტირებისა და ბიზნესის მხარდამჭერი ორგანიზაციების (BSO) - დახმარება. ცენტრი ინფორმაციას აქვეყნებს არაკომერციული მიზნით.

USAID/REAP პროექტმა, CBI-სთან შეთანხმებით თარგმნა ექსპორტის გამკვლევეების წინამდებარე სერია ქართულ ენაზე და მოახდინა მათი ადაპტირება საქართველოს რეალობასთან. (თაფლის ექსპორტის გამკვლევი მომზადებულია USAID/REAP პროექტის მიერ).

ნაშრომში გამოთქმული შეხედულებები ეკუთვნის ავტორს და არ გამოხატავს აშშ-ს საერთაშორისო განვითარების სააგენტოსა და აშშ-ს მთავრობის შეხედულებებს.

სერიაში შედის 9 გამკვლევი, რომლებიც მიმოიხილავს ქვემოჩამოთვლილ პროდუქციას ევროპის ბაზარზე გაყიდვის შესაძლებლობის კუთხით:

- ▶ **კენკრა**
- ▶ **ჩაი**
- ▶ **ცოცხალი მწვანელი**
- ▶ **ბაყინული ხილი და ბოსტნეული**
- ▶ **ხველი ბალახოვანი სანელებლები**
- ▶ **სტავი**
- ▶ **დაქუცმაცებული და დაფუჭილი სანელებლები და გამხმარი მწვანელი**
- ▶ **თაფლი**
- ▶ **თხილი და ჩირი**

შესავალი

განვითარებადი ქვეყნებიდან ევროკავშირში დაქუცმაცებული და დაფქული სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის (CGSH) ექსპორტი 2010-2014 წლებში 5.9%-ით გაიზარდა და 167 000 ტონა შეადგინა. ეს დადებითად აისახა არა მხოლოდ მსხვილ მიმწოდებლებზე (ჩინეთი, ინდოეთი და ვიეტნამი), არამედ შედარებით მცირე ექსპორტიორ ქვეყნებზეც, როგორც არიან შრი ლანკა, ნიგერია და მადაგასკარი. ექსპორტიორ ქვეყნებში გადამამუშავებელი ქარხნების რაოდენობის ზრდისა და ოპტიმისტური პროგნოზის მიხედვით, ეს საქმიანობა მიმწოდებლებისთვის მზარდ ბაზართან ასოცირდება.

პროდუქტის აღწერა

შეურეველი დაქუცმაცებული და დაფქული სანელებლები და გამხმარი მწვანილის¹ (CGSH) კატეგორია მოიცავს ისეთ მცენარეებს, რომლებსაც 1) მსხვილ ან წვრილ ნაწილაკებად აქუცმაცებენ ; 2) ფქვავენ, ანუ ფხვნილად (ფქვილისებურ მასად) აქცევენ.

წინამდებარე დოკუმენტში სტატისტიკური მონაცემები მოყვანილია კომბინირებული ნომენკლატურის (CN) შესაბამისად, რომელიც თავის მხრივ ეყრდნობა საქონლის აღწერისა და კოდირების ჰარმონიზებულ სისტემას (HS). ამ კვლევისთვის გამოყენებული HS კოდები მოიცავს მხოლოდ სანელებლებს და არა გამხმარ მწვანილს (დაქუცმაცებული და დაფქული ბეგქონდარას გამოკლებით). შესაბამისად, ქვეთავში „ვაჭრობის და მაკროეკონომიკური სტატისტიკა“ წარმოდგენილი ანალიზი მეტწილად შეეხება დაქუცმაცებულ და დაფქულ სანელებლებს და არა იმდენად მწვანილს. ეს შეზღუდვა არ ვრცელდება სხვა ქვეთავებზე.

¹ტერმინი "გამხმარი მწვანილი" გულისხმობს კულინარიაში გამოსაყენებელ სურნელოვან ბალახეულს.

HS კოდი	აღწერა
09041200	დაქუცმაცებული ან დაფქული პილპილი (piper gen.)
09042200	წიწაკის (capsicum gen.) ან ბაჰარის (pimento gen.) დაქუცმაცებული ან დაფქული ნაყოფი

09072000*	მიხაკი (Syzygium), მთლიანი ნაყოფი, თავი და ყუნწი - დაქუცმაცებული ან დაფქული
09072000*	ილი (elettaria cardamomum) - დაქუცმაცებული ან დაფქული
09092200*	ქინძის თესლი - დაქუცმაცებული ან დაფქული
09093200*	ძირა (cuminum gen.) - დაქუცმაცებული ან დაფქული
09096200*	ღვის კენკრა (juniperus gen.) და ანისულის (anise gen.), ბადიანის, კლიავის (carum carvi gen.) ან კამის თესლი - დაქუცმაცებული ან დაფქული
09102090	დაქუცმაცებული ან დაფქული მაფრანა
09109939	დაქუცმაცებული ან დაფქული ბეგქონდარა
09109999*	სანელებლები (დაქუცმაცებული ან დაფქული), რომლებიც სხვაგან არ არის ნახსენები

* მონაცემები ხელმისაწვდომია 2012 წლიდან

პროდუქტის მახასიათებლები

ხარისხი: პროდუქტის ხარისხი განსაზღვრულია ევროკავშირის მომხმარებლისთვის. იგულისხმება როგორც პროდუქტის უვნებლობა, ისე ხარისხი. ევროპის სანელებლების ასოციაციამ (European Spice Association (ESA) გამოაქვეყნა მინიმალური ხარისხის უზრუნველყოფის დოკუმენტი (Quality Minima Document), რომლითაც ხელმძღვანელობენ ევროპის სანელებლების ასოციაციაში გაერთიანებული ადგილობრივი ასოციაციები და ევროკავშირის წამყვანი ინსტიტუციები. დოკუმენტში წარმოდგენილია ევროკავშირის მოთხოვნები დაუმუშავებელ სანელებლებთან დაკავშირებით და სხვა დამატებითი წესები, რომლებიც კანონმდებლობით არ არის განსაზღვრული. აქვე მოცემულია რამდენიმე დაფქული სანელებლისთვის დადგენილი ქიმიური და ფიზიკური პარამეტრები.

	ნატარი (მაჰ.)	მჰაპში უხსნადი ნატარი (მაჰ.)	ფინანსობა	აორთქლადი ზეთი (მინ.)
ზაფრანა	8.0%	1.5%	10%	8.0 მლ./100 გრ.
კურკუმა	9.0%	2.5%	10%	8.0 მლ./100 გრ.

სტანდარტების საერთაშორისო ორგანიზაციამ (ISO) შეიმუშავა მთლიანი და დაფქული სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის დახარისხების, დამუშავებისა და დაფასოების ზოგადი პრინციპები, რომლებიც ყველაზე ახლოს დგას საერთაშორისო სტანდარტებთან. გარკვეულ მყიდველებთან, რომელი მახასიათებლები არის მათთვის მისაღები.

სანელებლების იმპორტთან დაკავშირებული მთავარი პრობლემაა მათი შემადგენლობის შემოწმების სირთულე. შესაძლებელია შემადგენლობის ლაბორატორიულად დადგენა, თუმცა ეს საკმაოდ დანახარჯებთანაა დაკავშირებული. ევროკავშირის იმპორტიორების დაკვირვებით, განვითარებადი ქვეყნებიდან იმპორტირებული პროდუქტები შეიძლება იყოს ფალსიფიცირებული (მაგ., მარილთან, ხორბლის ან სიმინდის ფქვილთან შერეული), მით უფრო უკანასკნელ პერიოდში, როდესაც მოხდა ფასების ზრდა. ხარისხისა და სურსათის უვნებლობის სერტიფიკატი არ არის საკმარისი მყიდველის ნდობის მოსაპოვებლად. უმეტეს შემთხვევაში, თუ ევროკავშირის იმპორტიორი გადაწყვეტს განვითარებადი ქვეყნებიდან შემოიტანოს დაქუცმაცებული და დაფქული პროდუქტი, იგი უპირატესობას მიანიჭებს გრძელვადიან ბიზნეს-ურთიერთობას ისეთ მომწოდებელთან, რომელსაც აქვს წარმატებული საქმიანობის გამოცდილება.

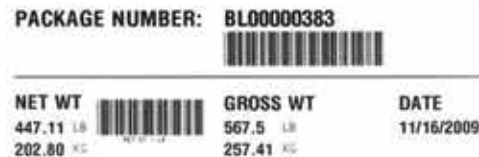
წიქაქიჩივა: ევროპელი მყიდველი დიდ მნიშვნელობას ანიჭებს სწორ მარკირებას. ამიტომ, განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციეთ პროდუქტის შეფუთვას და ეტიკეტს. საბითუმო პროდუქტის შემთხვევაში გარე შეფუთვაზე მითითებული უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:

- ▶ გასაყიდი პროდუქტის სახელწოდება
- ▶ ვარგისიანობის ვადა

- ▶ მწარმოებლის სახელი და ნებისმიერი სხვა ინფორმაცია, რომელსაც ექსპორტიორი და იმპორტიორი ქვეყნები ითხოვენ: შტრიხკოდი, მწარმოებლის და/ან შემფუთველის კოდი, ნებისმიერი სხვა დეტალი, რომელიც პროდუქტის წარმომავლობაზე მიუთითებს და უზრუნველყოფს მის მიკვლევადას.

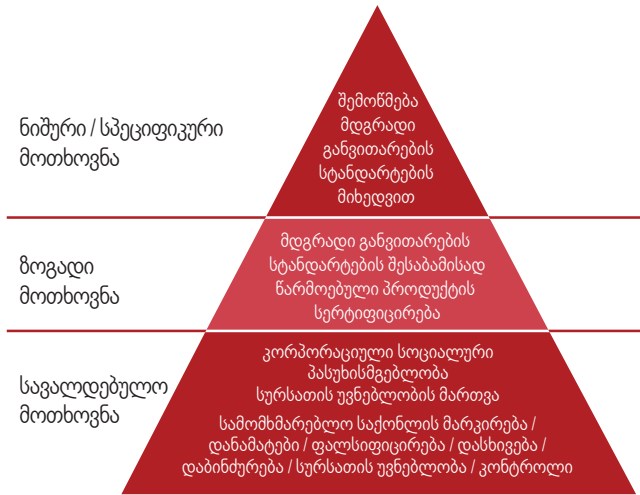
სავაჭრო დოკუმენტებში ასახული უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:

- ▶ ინგრედიენტების ჩამონათვალი წილობრივი მასის შესაბამისად (კლებადობის მიხედვით)
- ▶ პროდუქტის ნეტო წონა შეფუთვამდე (კგ. ან გრ.)
- ▶ წარმოების ადგილი
- ▶ პარტიის ნომერი



შეფუთვა: დაქუცმაცებულ და დაფქულ სანელებლებს და გამხმარ მწვანილს (CGSH), ჩვეულებრივ, აფასობენ ახალ, სუფთა, გამძლე და მშრალ პარკში/ჩანთაში, რომელიც მზადდება პოლიეთილენით ან პოლიფროფილენით დაფარული ჯუთისგან ან მაღალი სიმკვრივის პოლიეთილენისგან; ამავე მიზნით იყენებენ თუნუქის, შუშის ან საკვებისთვის განკუთვნილ ლამინირებულ, ექსტრუდირებულ, ლითონით დაფარულ პლასტმასის მრავალშრიან ახალ, სუფთა, გამძლე და მშრალ კონტეინერს. კონტეინერი უნდა იყოს სუნის გარეშე, და ამავე დროს დაცული მწერებისგან, სოკოვანი ბაქტერიებისა და ისეთი ნივთიერებებისგან, რომლებსაც შუქლიათ შიგთავსის დაზიანება.

მყიდველის მოთხოვნები



სურსათის უვნებლობა: მიკვლევა, ჰიგიენა და კონტროლი

სურსათის უვნებლობა ევროკავშირის სურსათის კანონმდებლობის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი საკითხია. სურსათის შესახებ კანონი ევროკავშირის სურსათის უვნებლობის სამართლებრივი ჩარჩო-დოკუმენტია. იმისათვის, რომ უზრუნველყოთ საკვების უვნებლობა ან სათანადო ზომების მიღება ჯანმრთელობისთვის მავნე საკვების აღმოჩენის შემთხვევაში, აუცილებელია, პროდუქტი იყოს მიკვლევადი მიწოდების მთლიან ჯაჭვში და შემცირდეს დაბინძურების საფრთხე. სურსათის უვნებლობის კონტროლის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი მხარეა პროდუქტის უვნებლობის მართვის პრინციპების დაცვა რისკის ანალიზისა და კონტროლის კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) დადგენის საფუძველზე. ასევე მნიშვნელოვანია ოფიციალური კონტროლის მექანიზმების დანერგვა. პროდუქტები, რომლებიც ვერ აკმაყოფილებენ ჯანსაღი სურსათის კრიტერიუმებს, არ დაიშვებიან ევროკავშირის ზონაში. წინამდებარე დოკუმენტის შექმნის პერიოდში (2015 წლის აგვისტო), ინდოეთი (წინაკის (capsicum gen.) და ჯაგის ექსპორტი) და ინდონეზია (ჯაგის ექსპორტი) აღმოჩნდნენ ოფიციალური კონტროლის გამკაცრების საჭიროების წინაშე, რადგან მათ მიერ ექსპორტირებულ პროდუქტებში აფლატოქსინის შემცველობამ ევროკავშირის მიერ დადგენილ ნორმებს გადააჭარბა.

რეკომენდაცია:

ევროკავშირის იმპორტიორები ხშირად სთხოვენ ექსპორტიორებს სურსათის უვნებლობის მართვის პრინციპების დანერგვას რისკის ანალიზისა და კონტროლის კრიტიკული წერტილების სისტემის (HACCP) საფუძველზე (იხ. „ზოგადი მოთხოვნები“).

შეამონშეთ, მოქმედებს თუ არა თქვენს პროდუქტზე კონტროლის გამკაცრებული მოთხოვნები. შესაბამისი სია, რომელიც მოიცავს სანელებლებსა და გამხმარ მწვანეებს და მათ ექსპორტიორ ქვეყნებს, ექვემდებარება რეგულარულ განახლებას. მისი უახლესი ვერსია ხელმისაწვდომია EUR-Lex-ის ვებგვერდზე (იხ. განახლებული დოკუმენტი სექციაში „შესწორებები“).

პროდუქტის უვნებლობის კონტროლის შესახებ მეტი ინფორმაცია იხილეთ. EU Export Helpdesk-ზე (საინფორმაციო პორტალი ევროკავშირის ქვეყნებში ექსპორტირების საკითხებთან დაკავშირებით).

სანელებლებისა და გამხმარი მწვანეების დაბინძურება

დაბინძურებლები (კონტამინანტები) შესაძლებელია გაჩნდეს წარმოების ციკლის სხვადასხვა ეტაპზე - ნედლეულის მოყვანა, გადამუშავება, შეფუთვა, ტრანსპორტირება და შენახვა.

მიკოტოქსინები

მიკოტოქსინებით (აფლატოქსინი, ოქრატოქსინი და სხვა) დაბინძურების საფრთხე ბევრ სანელებელს ემუქრება. ამასთან დაკავშირებით, სპეციფიკური მოთხოვნები წარმოდგენილია (EC) No. 1881/2006 რეგლამენტში (იხილეთ დანართი 2.1.9. და 2.2.11). პიპოლის/წინაკის (piper gen. და capsicum gen.), ჯანჯაფლის, კურკუმას და ჯაგის შემცველ ნაბაგებში აფლატოქსინის მაქსიმალური დასაშვები დონეა 5.0 მგ./კგ.-დან (აფლატოქსინი B1) 10 მგ./კგ.-მდე (აფლატოქსინი B1, B2, G1 და G2). ოქრატოქსინის შემთხვევაში, მაქსიმალური დასაშვები მღვარია 15 მგ/კგ.

რეკომენდაცია:

გაცანით მცენარეთა მოყვანის, გაშრობის, გადამუშავების და შენახვის მონინავე პრაქტიკას, რათა შეძლოთ დაბინძურების არიდება და შესაბამისი დეტალების შეთანხმება ნედლეულის მომწოდებლებთან. ამ თვალსაზრისით, ღირებული წყაროებია: სანელებლებისა და გამხმარი მწვანეებისა და მცენარეების ჰიგიენის პრაქტიკის კოდექსი, კოდექსი ალიმენტარუსი - Codex Alimentarius/ Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants), ასევე, სოფლის მეურნეობის სხვადასხვა მონინავე პრაქტიკა: წინაკა / Good Agricultural Practices (GAP) Pepper (IPC), წარმოების საუკეთესო პრაქტიკა: სანელებლები / Good Manufacturing Practices (GMP) Spices (IPC).

კვანძები

ევროკავშირის ქვეყნებმა შეიმუშავეს საკვებ პროდუქტში და მის ზედამირბე პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის (ნმდ) მაჩვენებელი. დასაშვებ ზღვარზე ჭარბი პესტიციდების შემცველი პროდუქტი ამოღებული იქნება ევროკავშირის ბაზრიდან. პესტიციდების ნარჩენების მაღალი დონე საკმაოდ სენსიტიური საკითხია ევროკავშირის იმპორტიორებისთვის. შესაბამისად, ევროკავშირის სტანდარტის დარღვევის შემთხვევაში პროდუქტი ევროკავშირის ბაზარზე არ დაიშვება. მიმწოდებლებს ეძლევათ ინფორმაცია და უტარდებათ ტრენინგები პესტიციდების უსაფრთხო გამოყენების შესახებ იმ მიზნით, რომ მათ მიერ ექსპორტირებული პროდუქცია შეესაბამებოდეს ევროკავშირის მოთხოვნებს პესტიციდების ნარჩენების თვალსაზრისით.

შესწორება ევროკავშირის 396/2005 რეგლამენტში ძალაში შევიდა 2015 წლის 18 მაისს. მასში მოცემულია სანელებლებსა და გამხმარ მწვანეებში სპეციფიკური პესტიციდების განახლებული ლიმიტები და ანთრაკვინონის (AQ) შემცველობის ნორმები. ჩვეულებრივ, ანთრაკვინონი პესტიციდის სახით არ გამოიყენება სოფლის მეურნეობაში, თუმცა, ცეცხლზე ხელოვნური შრობის შედეგად, მისი ნარჩენები შეიძლება შეგვხვდეს სურნელოვან ბალახებში და ისეთ სანელებლებში, როგორიცაა ტუბილი წინაპა და პილიპილი. კვამლში არსებული ანთრაკვინონი შეიძლება მოხვდეს პროდუქტში, თუ არ იქნება დაცული შესაბამისი წესები.

სალონელი

ევროკავშირის საბაჟოზე სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის აკრძალვის ერთ-ერთი გავრცელებული მიზეზია სალონელის ბაქტერიის დადასტურება. ევროკავშირის მოთხოვნები სალონელასთან დაკავშირებით ვრცელდება როგორც სანელებლებსა და გამხმარ მწვანეებში, ისე სხვა იმპორტირებულ პროდუქტებში. სურსათის შესახებ კანონის მე-11 მუხლში მკაფიოდ არის აღნიშნული, რომ ევროკავშირის ბაზარზე წარმოდგენილი ყველა პროდუქტი ჯანსაღი უნდა იყოს. შესაბამისად, სალონელას ბაქტერიის გამოვლენის შემთხვევაში სანელებლები და გამხმარი მწვანეები არ დაიშვება ევროკავშირის ბაზარზე. ევროკავშირის რეგულაციებში უპირატესობა ენიჭება სალონელას და სხვა მიკრობიოლოგიური დამაბინძურებლების ორთქლით სტერილიზაციას, განსაკუთრებით იმ შემთხვევაში, თუ სანელებლები და გამხმარი მწვანეები განკუთვნილია საცალო ბაზრისთვის. ეს მომსახურება მეტად მნიშვნელოვანია, რადგან ევროკავშირის მომხმარებელი უპირატესობას ანიჭებს ორთქლით სტერილიზაციით დამუშავებულ სანელებლებსა და გამხმარ მწვანეებს.

რეკომენდაცია:

სალონელა შეიძლება გამოვლინდეს პროდუქტის წარმოებისა და რეალიზაციის ყველა ეტაპზე, ნელაქლის მოყვანის, მოსავლის მიღების, გადამუშავების, შენახვის, შეფუთვისა და გაყიდვის ჩათვლით. ამდენად, წარმოებისა და ჰიგიენის მონივრულ პრაქტიკისა და პროდუქტის უვნებლობის მართვის პრინციპების დაცვა მეტად მნიშვნელოვანია მცენარის მოყვანის, მოსავლის მიღებისა და შემდგომი დამუშავების ეტაპებზე.

ორთქლით დამუშავება ძვირადღირებული ოპერაციაა, თუმცა აღნიშნული ხარჯი მეტი მოგების საწინააღმდეგოა. შესაძლებელია თანამშრომლობა ადგილობრივ სანდო კომპანიასთან, რომელიც უზრუნველყოფს ორთქლით დამუშავების მომსახურებას.

ევროკავშირის იმპორტიორები, ჩვეულებრივ, ითხოვენ მიკრობიოლოგიური შემოწმების დამადასტურებელ ცნობას. ასეთი ცნობით უფრო ადვილია ევროპელ მყიდველებთან მოლაპარაკება.

დანამატები და ფალსიფიცირება (შეზავება)

ხშირად, საბაჟოზე იწუნებენ ისეთ პროდუქტს, რომელშიც გამოვლენილია დამატებითი ნივთიერებები და მათი შემცველობა ან არ არის ნებადართული და/ან დეკლარირებული, ან აჭარბებს დაშვებულ ზღვარს. არსებობს ევროკავშირის სპეციალური რეგლამენტი დანამატებთან (მაგ., საღებავებთან, შემასქელებლებთან) და არომატინატორებთან დაკავშირებით, რომელშიც ასევე მითითებულია დაშვებული E კოდები და ნივთიერებები. ცალკეულ და კომბინირებულ სანელებლებში შეიძლება აღმოჩნდეს საღებავი დანამატები.

საერთაშორისო ბაზარზე ხშირია ფალსიფიცირებული დაქუცმაცებული და დაფქული სანელებლები და გამხმარი მწვანეები (მაგ., შედარებით იაფფასიანი პროდუქტები, მათი სინთეზური სუროგატები, მარილისა და ტალკის დანამატები და ა.შ.). სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის წარმოებულ ქვეყნებში ეს პრობლემა საკმაოდ აქტუალურია. მაგალითად, ინდოეთში რეალიზებული სურსათის 30-40% განზრახ ფალსიფიცირებულია. ფალსიფიცაციის მთავარი მიზეზი ეკონომიკური სარგებლის მიღებაა. (რაც კანონის დარღვევის ტოლფასი არაკეთილსინდისიერი ქმედებაა.)

არსებობს უნებური ფალსიფიკაციის შემთხვევებიც, მაგალითად, სასუქის დაღვრის შედეგად. პროდუქტის შემცველობაში ასევე შეიძლება გამოვლინდეს მწერები. ევროკავშირის ქვეყნების იმპორტიორები და მომხმარებლები დიდ ყურადღებას აქცევენ სურსათის გაყალბების პრობლემას. წინამდებარე კვლევის

მომზადების პროცესში, დარგის ექსპერტების კომისიასთან კონსულტაციებით დადასტურდა, რომ ფალსიფიცირებული სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის გამოვლენის შემთხვევები საკმაოდ ხშირია. ევროკავშირმა და მისი წევრი ქვეყნების მთავრობებმა გაამკაცრეს სურსათის ფალსიფიცაციის რეგულაციები. 2015 წლის აპრილში ჰოლანდიის მთავრობამ გაზარდა ჭარიმა იმ პირებისთვის, რომლებიც განზრახ აყალბებენ 45,000-დან 810,000-მდე ევროს ღირებულების სურსათს.

რეკომენდაცია:

თუ იყენებთ დანამატებს, დარწმუნდით, რომ ისინი კანონით არის ნებადართული და მისაღებია მყიდველისთვის. არ დაგავიწყეთ მათი მითითება ინგრედიენტების სიაში.

თუ გსურთ ევროკავშირის იმპორტიორებთან საქმის წარმოება და სანელებლებისა და გამხმარი მწვანე ხაჭაპურის რეალიზაცია, უნდა გქონდეთ წარმატებული გამოცდილება, ანარმოდო გამოცდილება ბიზნესი და მოთხოვნისამებრ წარადგინოთ ყველა საჭირო დოკუმენტი. იმის გათვალისწინებით, რომ შეუძლებელია პროდუქციის ანალიზი ყველა შესაძლო შემადგენელი ნივთიერების იდენტიფიცირების მიზნით, ნებისმიერი ექვსის გაჩენისას, ევროპელი იმპორტიორი უარს იტყვის განვითარებადი ქვეყნებიდან სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის შესყიდვაზე და სანდო მომწოდებელს მიმართავს. მტკიცებულების წარმოდგენა და დასაბუთება მიმწოდებლის პასუხისმგებლობაა.

დასხივება

სანელებლებისა და გამხმარი მწვანე ხაჭაპურის დასხივება მიკროორგანიზმების განადგურების მიზნით ერთ-ერთი მიღებული პრაქტიკაა. ამ გზით პროდუქტის გემოვნური თვისებები ნაკლებად ზიანდება, ვიდრე ორთქლით სტერილიზაციის შემთხვევაში. რადიაციის შეწოვის მაქსიმალური ზღვარია 10 kGy. თუმცა, მომხმარებლები უპირატესობას ანიჭებენ ისეთ პროდუქტებს, რომელთა დამუშავების პროცესში დასხივება არ გამოიყენება. შესაბამისად, დასხივებას ხშირად არ მიმართავენ.

რეკომენდაცია:

გაითვალისწინეთ, რომ დასხივება ნაკლებად ამიანებს პროდუქტის გემოვნურ თვისებებს, ვიდრე ორთქლით სტერილიზაცია. თუმცა, ევროკავშირის მომხმარებელი არჩევს იმ პროდუქტს, რომლის დამუშავებაში დასხივება არ გამოიყენება. სხვა იმპორტიორ ქვეყნებში (მაგ., აშშ) ნაკლებად უნიტარულდგებიან დასხივების პრაქტიკას. მიკრობიოლოგიური დაბინძურების აღკვეთის მიზნით ეთილენოქსიდის ფუმიგაცია ევროკავშირში აკრძალულია, აშშ-ში კი - დაშვებული.

საბოლოო მომხმარებლისთვის განკუთვნილი საქონლის ეტიკეტირება :

წინასწარ დაფასოებული საქონელი მკაცრად უნდა შეესაბამებოდეს ევროკავშირის მოთხოვნებს პროდუქციის შეფუთვასთან, წარდგენასთან და რეკლამირებასთან დაკავშირებით. 2014 წლის დეკემბერში ამოქმედდა 1169/2011 რეგლამენტი, რომელმაც გააბათილა მანამდე არსებული შესაბამისი კანონი. ახალი რეგულაციის თანახმად, შეფუთვაზე კიდევ უფრო მკაფიოდ უნდა იყოს მითითებული, შეიცავს თუ არა მოცემული პროდუქტი ალერგენს. სანელებლები და გამხმარი მწვანე ხაჭაპური ან მათი ნაზავი შეიძლება შეიცავდეს დამატებით ნივთიერებას (მაგ., გლუტენს, მლოგვის ან სეზამის მარცვლებს, რძეს, თხილს - იხილეთ დანართი 3 ა), რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს ალერგიული რეაქციები. ამდენად, ასეთი პროდუქტის შეფუთვაზე სათანადოდ უნდა იყოს მითითებული ალერგენების შემცველობა.

რეკომენდაცია:

დაფასოებული პროდუქტის მიწოდებისას, აუცილებლად გაითვალისწინეთ, რომ სავალდებულოა მაღალპროფესიული დონის შეფუთვა. მჭიდროდ ითანამშრომლეთ ევროკავშირის იმპორტიორებთან, რომ უზრუნველყოთ თქვენი პროდუქციის შეფუთვის შესაბამისობა მათ მოთხოვნებთან.

თუ თქვენი პროდუქცია შეიცავს ალერგენებს, ყოველთვის აცნობეთ ამის შესახებ მყიდველს, იმ შემთხვევაშიც, თუ თქვენ არ გევალება პროდუქტის საბოლოო სახით დაფასობა. რაც შეეხება საბითუმო საუნელოს, ინგრედიენტები მითითებული უნდა იყოს ეტიკეტზე ან სავაჭრო დოკუმენტებში. სამომხმარებლო საქონლის მარკირების შესახებ იხილეთ EU Export Helpdesk (საინფორმაციო პორტალი ევროკავშირის ქვეყნებში ექსპორტირების საკითხებთან დაკავშირებით).

სანელებლები და გამხმარი მწვანე ხაჭაპური, რომლებიც არ შეიცავს ალერგენებს, საკმაოდ მიმზიდველ საბაზრო ნიშანს იკავებს. უკვე არსებობს რამდენიმე ასეთი მიმწოდებელი: მაგ., DutchSpices და EHL Ingredients, რომლებიც მაღალი საბაზრო აქტივობით გამოირჩევიან. იმისათვის, რომ აირიღოთ ალერგენების შემცველობა პროდუქციაში, იხილეთ ჰოლანდიური გადაამუშავებელი კომპანიის „ვერსტეგენის“ ვებგვერდზე მითითებული დამუშავების პროცედურები.

რა დამატებითი მოთხოვნები აქვთ იმპორტიორებს?

სურსათის უვნებლობის მართვა და მიკვლევა

ვინაიდან სურსათის უვნებლობა მთავარი პრიორიტეტია ევროკავშირის ყველა ქვეყანაში, იმპორტიორებმა შეიძლება მოითხოვონ სურსათის უვნებლობის დამადასტურებელი

სერტიფიკატები. ევროკავშირის ბევრი იმპორტიორისთვის (სავაჭრო კომპანიები, სურსათის გადამამუშავებელი საწარმოები, საცალო ქსელები) შეიძლება გადამწყვეტი იყოს მიმწოდებლის ბიზნესის შესაბამისობა HACCP-ზე დაფუძნებულ, სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემასთან. ევროკავშირში სურსათის უვნებლობის მართვის ყველაზე მნიშვნელოვანი სისტემებია BRC, IFS, FSSC 22000 და SQF. ოთხივე მათგანი აღიარებულია Global Food Safety Initiative (GFSI) -ის (სურსათის უვნებლობის გლობალური ინიციატივის) მიერ, ე.ი. მისაღები და ავტორიტეტულია მსხვილი საცალო ქსელებისთვის.



რეკომენდაცია:

ევროკავშირის ბაზარზე ორიენტირება დიდი ალბათობით გულისხმობს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემის დანერგვის აუცილებლობას.

სხვადასხვა მყიდველს შეიძლება ჰქონდეს განსხვავებული მოთხოვნა სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემასთან დაკავშირებით. გაარკვიეთ, რომელი მათგანი რომელ სისტემას ანიჭებს უპირატესობას (მაგ., დიდი ბრიტანეთის საცალო ქსელები მეტწილად ითხოვენ BRC-ს, IFS კი უფრო კონტინენტზე გავრცელებულს).

სოციალური პასუხისმგებლობა

ევროკავშირის ქვეყნების მყიდველი (განსაკუთრებით, დასავლეთი და ჩრდილო ქვეყნების წარმომადგენლები) უფრო და უფრო მეტ ყურადღებას აქცევენ მათი კომერციული საქმიანობის სოციალურ და ბუნებრივ გარემოზე გემოქმედების საკითხებს და კორპორაციულ პასუხისმგებლობას. იმავე მოთხოვნებს უყენებენ ისინი მიმწოდებლებსაც. სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის მიწოდებაში მნიშვნელოვანი საკითხებია პესტიციდების სწორი გამოყენება, ნარჩენი წყლის გადამამუშავება, გემოქმედება ბიომრავალფეროვნებაზე და ფერმერებთან სამართლიანი ანგარიშსწორება. ევროკავშირის მონაპოვ მოქმედი კომპანიები განსხვავებულად აღიქვამენ კორპორაციულ სოციალურ პასუხისმგებლობას (CSR) და სხვადასხვა პრიორიტეტებითა და მოთხოვნებით ხელმძღვანელობენ. ამდენად, არ არსებობს CSR-ის მიმართ უნივერსალური მიდგომა და მისი განხორციელების ერთიანი სტრატეგია. სწორი მიდგომის საბედგრობი შეიძლება იყოს საკმაოდ ფართო და ვარიანტებს ქცევის კოდექსის ხელმოწერიდან (რაც უზრუნველყოფს საკვანძო მოთხოვნებთან შესაბამისობას) CSR-ის ყველა მოთხოვნის დაცვამდე მოწოდების მთლიანი ჯაჭვის მასშტაბით.



რეკომენდაცია:

ევროკავშირის ბაზრით დაინტერესებული ექსპორტიორი, როგორც მინიმუმ, უნდა აკმაყოფილებდეს კორპორაციული სოციალური პასუხისმგებლობის (CSR) ძირითად მოთხოვნებს. ბევრი მყიდველისთვის ეს მაჩვენებელი უკვე მომწოდებლის შერჩევის კრიტერიუმად იქცა. CSR- საკითხების პრიორიტეტიზებისას გაითვალისწინეთ თქვენი წარმოების გემოქმედება სოციალურ და ბუნებრივ გარემოზე, განსაზღვრეთ როგორ შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ეს გემოქმედება და რომელ ფაქტორებს ანიჭებთ ევროკავშირის იმპორტიორები უპირატესობას. ჩამოწერეთ CSR-ის მნიშვნელოვანი საკითხები და მათი შესაბამისი სტანდარტები (მაგ., ISO 26000).

რეკომენდაცია აქტიური ნიშნის ბაზრებზე?

მდგრადი განვითარების სტანდარტები წარმოებული პროდუქციის სერტიფიცირება

ბაზარზე უფრო და უფრო იზრდება ცნობადი ბრენდების სერტიფიცირებული პროდუქციის მოცულობა. ორგანული პროდუქტების შემთხვევაში მნიშვნელოვანია მიწისა და საწარმოო საშუალებების სწორი გამოყენება. სოციალური მოძრაობის - Fairtrade მიზანია განვითარებად ქვეყნებში მცირე ფერმერების საცხოვრებელი პირობების გაუმჯობესება, რაც ითვალისწინებს მათთვის პრემიების გადახდას. არასამთავრობო ორგანიზაციამ Rainforest Alliance, რომელიც ორიენტირებულია მდგრადი განვითარების უზრუნველყოფაზე, სოციალურ, გარემოსდაცვით და ეკონომიკურ სტანდარტებთან შესაბამისობის უზრუნველყოფით, ცოტა ხნის წინ შეიმუშავა სტანდარტი რამდენიმე სანელებლისა და გამხმარი მწვანე ხაჭაპურისთვის. გადამამუშავებელ კომპანიებს და ექსპორტიორებს შეუძლიათ მნიშვნელოვანი როლი ითამაშონ სერტიფიცირების პროცესში და კოორდინირება გაუწიონ მცირე ფერმერების საქმიანობას. თუ ისინი შეძლებენ სათანადო სერტიფიცირების მქონე ნედლეულის მოზიდვას, თავდაცვ უნდა მოიპოვონ სერტიფიკატი, რათა ჩამოყალიბდეს მიწოდების საიმედო ქსელი. სავაჭრო კომპანიებისთვის არსებობს სპეციალური სერტიფიკატები, მაგალითად, Fairtrade-ის მიერ შემუშავებული სავაჭრო სტანდარტი /Trade Standard ან Rainforest Alliance-ის მიწოდების ჯაჭვის სტანდარტი /Chain of Custody standard.

რეკომენდაცია:

იმისათვის, რომ ევროკავშირის ქვეყნებში ან თქვენს ქვეყანაში მოიძიოთ ორგანიზაციის სანდოობის და გამხმარი მწვანილის (რომლებიც შეესაბამება ITC და Organic Bio სტანდარტებს) მომწოდებლები, გამოიყენეთ Fairtrade-ის მონაცემთა ბაზა, სადაც აღრიცხულია სერტიფიცირებული მომწოდებლები. ფასების ნუსხაში იხილავთ, რა თანხის გადახდა მოგიწევთ ფერმერებისთვის (სერტიფიცირებული ნედლეულის მომწოდებლებისთვის)

იხილეთ ITC-ს სანდოობის მდგრადი განვითარების სტანდარტებით წარმოების ინიციატივების ეკვივალენტობის პროგრამა (ITC's Sustainable Spice Initiative Equivalency Tool), რომელშიც მოცემულია მდგრადი განვითარების სტანდარტების განმარტება და მათი შედარება.

მნიშვნელოვანი ფაქტები

2014 წელს დაქუცმაცებული და დაფქული სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის იმპორტმა ევროკავშირში 167 000 ტონა, ანუ 580 მილიონი ევრო შეადგინა. სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის 38%-ის მოწოდება ხდება განვითარებადი ქვეყნიდან (DCs)-² დარჩენილი წილი კი მოდის ევროკავშირის შიდა სავაჭრო ქსელზე. აქედან, პროდუქციის ნაწილი პირდაპირი რე-ექსპორტის სახით რეალიზდება, ნაწილი და გადამუშავდება და შემდეგ გადის ექსპორტზე.

რეკომენდაცია:

დაქუცმაცება და დაფქვა პროდუქტის დამუშავების (და შესაბამისად, დამატებითი ღირებულების წარმოქმნის) საბოლოო ეტაპია, რასაც წინ უძღვის მაღალი სტანდარტით დასუფთავება, ხარისხობრივი სორტირება და სტერილიზაცია. დამატებითი ღირებულების შექმნის ეს ეტაპები არ არის რთულად შესასრულებელი, ამასთან ისინი უზრუნველყოფენ ფასნამატს.

2010-2014 წლებში ევროკავშირში წლიური იმპორტის მოცულობა 7.1%-ით გაიზარდა, ხოლო იმპორტირებული საქონლის ღირებულება - 8.7%-ით. განვითარებადი ქვეყნიდან სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის იმპორტი წლიური 5.9%-ით გაუმჯობესდა, ღირებულება კი - 13%-ით. ექსპორტიორ ქვეყნებში გადამამუშავებელი ქარხნების მომრავლებასთან ერთად იმატებს პროდუქტის დამატებითი ღირებულება. ასევე იზრდება წარმოშობისა და გადამამუშავების ადგილების გეოგრაფიული დაახლოების ტენდენცია.

სამწუხაროდ, ევროკავშირის ქვეყნების მყიდველს კვლავ აქვს ეჭვი საკვები პროდუქტის ხარისხსა და გაყალბებასთან დაკავშირებით. ამდენად, ევროკავშირის შიდა მიმწოდებლები ძლიერ კონკურენტულ რჩებიან. ზოგ შემთხვევაში, ევროპული გადამამუშავებელი კომპანიები ხსნიან საამქროებს განვითარებად ქვეყანაში, სადაც ნედლეული მოიპოვება, ან აფართოებენ გადამამუშავებელი ობიექტების ქსელს. თუმცა, ზოგჯერ, განვითარებადი ქვეყნის მიმწოდებელიც ახერხებს ევროკავშირის ბაზრისკენ გზის გაკვალვას საკუთარი პროდუქტის ხარისხის წყალობით.

ბაზრის შერჩევა

იმის მიუხედავად, რომ ევროკავშირი ერთიანი ბაზრით არის წარმოდგენილი, უნდა გაითვალისწინოთ, რომ მის ცალკეულ რეგიონებსა და წევრ სახელმწიფოებს შორის საკმაოდ დიდი განსხვავებაა. ამ განსხვავებების უკეთ აღსაქმელად ჩაატარეთ სტატისტიკური ანალიზი. ყურადღება გაამახვილეთ შემდეგ საკითხებზე:

- ▶ იმპორტის მოცულობა - დააკვირდით, ევროკავშირის რომელ ქვეყანას აქვს ყველაზე მაღალი მაჩვენებელი იმპორტში ან სავაჭრო გარიგებებში. აღმოაჩინეთ, რომ სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის იმპორტის ნიშნული ყველაზე მაღალია ევროკავშირის დასავლეთ რეგიონში (საერთო იმპორტის 61% - 2014 წ. მონაცემების მიხედვით). ასევე დააკვირდით, რა მიზნით ხდება იმპორტი - შიდა ბაზრისთვის თუ რე-ექსპორტისთვის.
- ▶ განვითარებადი ქვეყნიდან იმპორტის წილი და ზრდის მაჩვენებელი - ანალიზი გიჩვენებთ, ესა თუ ის ქვეყანა პირდაპირ ახორციელებს იმპორტს განვითარებულ ქვეყნიდან თუ ევროკავშირის სხვა ქვეყნიდან შემოაქვს საქონელი. ყურადღება გაამახვილეთ იმ ქვეყნებზე, რომლებსაც აქვთ განვითარებადი ქვეყნიდან იმპორტის მაღალი მაჩვენებელი. ევროკავშირის ჩრდილოეთი და აღმოსავლეთი რეგიონების ქვეყნებში არ არის განვითარებული გადამამუშავებელი მრეწველობა და ამდენად, ისინი ევროპის სხვა ქვეყნიდან მარაგდებიან.

² ექსპორტიორი განვითარებადი ქვეყნიდან ლიდერობენ ჩინეთი (12%), ინდოეთი (10%), ვიეტნამი (6.2%), ინდონეზია (2.8%), თურქეთი (2%) და ტაილანდი (1.9%). 2010-2014 წლებში, ამ ქვეყნიდან ევროკავშირში ექსპორტის წლიური ზრდის საშუალო მაჩვენებელია 10%-ს გადააჭარბა, გამოწვევის წარმოდგენდა ტაილანდი. ევროკავშირის ბაზარზე ექსპორტის პროცენტული მაჩვენებელი იზრდება შედარებით მცირე ექსპორტიორი ქვეყნების შემთხვევაშიც (მრ-ლანკა, ნიგერია, ეგვიპტე და მადაგასკარი). მათი წარმატება დამოკიდებული იქნება ცალკეული ექსპორტიორების შესაძლებლობებზე.

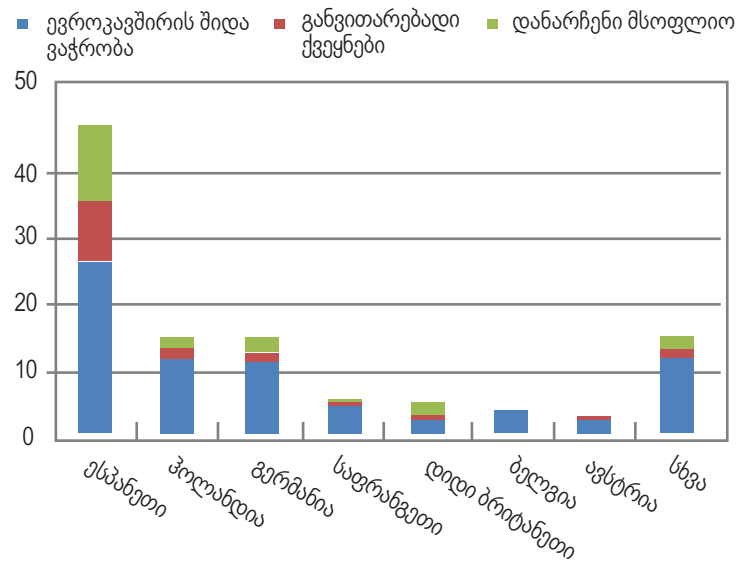
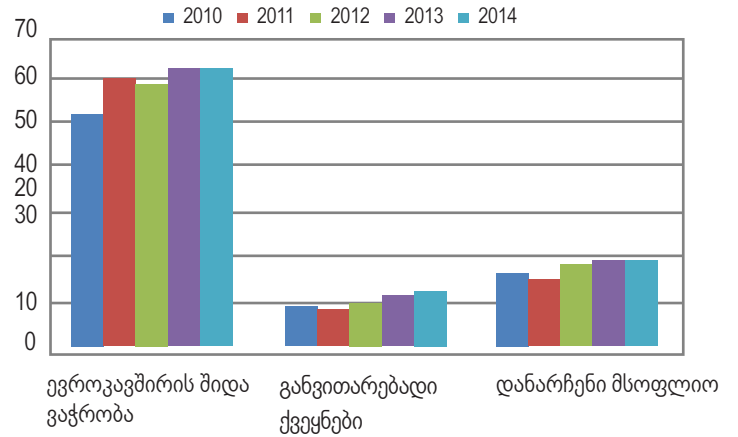
▶ გადამუშავებული vs. გადამუშავებელი – ზოგიერთ ქვეყანას ურჩევნია თავად გადამამუშავოს პროდუქტი, ზოგს - ისარგებლოს ევროკავშირის სხვა ქვეყნის მომსახურებით. ესპანეთს, ჰოლანდიას და გერმანიას აქვთ დაქუცმაცებული/დაფქული სანელებლების იმპორტის ყველაზე დაბალი მაჩვენებელი (30%-ს ქვემოთ/2014 წ.), რადგან თავად ახორციელებენ გადამამუშავებას. თუმცა, აბსოლუტური მაჩვენებლებით, ეს ქვეყნები გადამამუშავებული სანელებლების მსხვილი იმპორტიორები არიან. ზოგიერთი ქვეყანა, გადამამუშავების თვალსაზრისით უპირატესობას ანიჭებს ევროკავშირის სხვა ქვეყნის მომსახურებას.

▶ ფასი – სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის შესასყიდი ფასები განსხვავდება ევროკავშირის სხვადასხვა ქვეყანაში. განსხვავებას განაპირობებს ხარისხი და სურსათის უვნებლობის დამატებით მოთხოვნებთან შესაბამისობა. ხარისხის (უვნებლობის) სტანდარტის მოთხოვნები, ჩვეულებრივ, ყველაზე მაღალია ევროკავშირის ჩრდილოეთ და დასავლეთ ქვეყნებში. შესაბამისად, იმპორტიც საკმაოდ ძვირია. ფასი ასევე დამოკიდებულია მიწოდების ჯაჭვის კონკრეტულ რგოლზე. ქვეყნები, რომლებიც ევროკავშირის სხვა ქვეყნებიდან შეისყიდან პროდუქციას და/ან სარგებლობენ მათი გადამამუშავების მომსახურებით, დამატებით მარჟას იხდიან.

▶ იმპორტის მოცულობა და ზრდა ქვეყნების მიხედვით – ექსპორტიორი/მიმწოდებელი ქვეყნის შერჩევას განაპირობებს იმპორტიორის გემოვნება, ექსპორტიორ ქვეყანაში გადამამუშავებელი საწარმოების არსებობა, სურსათის უვნებლობის დამატებითი მოთხოვნები და საგაჭრო ურთიერთობები. მაგალითად, 2014 წელს ჰოლანდიის სამეფომ ინდონეზიიდან შეისყიდა სანელებლებისა და გამხმარი მწვანილის 9.3%, დიდმა ბრიტანეთმა კი მხოლოდ 1.3%, და არჩია ინდოეთთან ურთიერთობა (35%). ასევე მნიშვნელოვანია იმპორტიორი და ექსპორტიორი ქვეყნების ისტორიული ურთიერთობები და კონკრეტული ქვეყნის ნაციონალური სამზარეულოს პოპულარობა.

▶ ისარგებლეთ უფასო რეგისტრაციით, რათა თქვენი მონაცემები აისახოს სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზებში (მაგ., Eurostat და ITC). თქვენს სტატისტიკურ ანალიზს დაუმატეთ საკუთარი პოზიციის შეფასება, რათა

სტრატეგიულად მოერგოთ იმპორტიორს ისეთი პარამეტრებით, როგორცაა: წარმოების მასშტაბი, ორგანიზაციული სტრუქტურა, პროდუქტის ტიპი (მაგ., საერთო ბაზრისთვის არის განკუთვნილი, თუ ნიშური ბაზრისთვის) და შესაბამისობა სურსათის უვნებლობის, თუ მდგრადი განვითარების (სოციალურ-ეკონომიკური, გარემოსდაცვითი) სტანდარტებთან.



ყველაზე მნიშვნელოვანი ფაქტები

2010-2014 წლებში ევროკავშირში წლიური იმპორტის მოცულობამ 103 ტონა შეადგინა, რაც 471 მილიონი ევროს ღირებულებისაა. ყველაზე მსხვილი იმპორტიორი არის ესპანეთი (43%), შემდეგ - პოლანდია (14%) და გერმანია (14%).

სანელებლების მსოფლიო იმპორტში ევროკავშირს 2%-ზე ნაკლები უკავია. ევროკავშირის ქვეყნებში იწარმოება ისეთი სურნელოვანი ბალახეული კულტურები, როგორცაა ოხრახუმი, რეპანი, ქინძი, ღვია, კამა, თავშავა, ბეგქონდარა (და ასევე დაფნა). სანელებლები კი ძირითადად სხვა ქვეყნიებიდან შემოაქვთ.

იმპორტირებული სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის უმრავლესობას ევროკავშირის ქვეყნებში ამუშავებენ. ევროკავშირის ყველა ქვეყანაში არის სანელებლებისა და სურსათის გადამამუშავებელი და შესაფუთი საამქროები, რომლებიც ადგილობრივ ბაზარს ემსახურებიან. მათ კარგად იციან ადგილობრივი მომხმარებლის გემოვნება და მოთხოვნები, რაც მათ კონკურენტულ უპირატესობას ანიჭებს.

რეკომენდაცია:

შეისწავლეთ ევროკავშირში არსებულ გადამამუშავებელ საწარმოებთან თანამშრომლობის შესაძლებლობები. განსაკუთრებით საინტერესოა მსხვილი საწარმოები, რომლებსაც აქვთ ოპერირების სათანადო მასშტაბი და რესურსები. ევროკავშირში არსებული გადამამუშავებელი საწარმოები შეგიძლიათ მოიძიოთ ევროკავშირის სანელებლების ეროვნული ასოციაციის/ European Spice Association (ESA) წევრი ორგანიზაციების ნუსხებში.

ევროკავშირის ზოგიერთი კომპანია სანელებლებსა და სურნელოვან ბალახეულს ამუშავებს როგორც ადგილობრივი ბაზრისთვის, ისე საექსპორტოდ (ძირითადად, ევროკავშირის სხვა ქვეყნებისთვის). ესენი მეტწილად მსხვილი კომპანიები არიან, რომლებიც ფართო ასორტიმენტის (სხვადასხვა სახეობის, ხარისხისა და ესთეტიკური პროფილის) პროდუქტებზე მუშაობენ. ევროკავშირის სანელებლების გადამამუშავებელ მსხვილ კომპანიებს შორის არიან McCormick (საერთაშორისო), Fuchs Gewürze (გერმანია), Verstegen (პოლანდია), and Bart (გაერთიანებული სამეფო).

რეკომენდაცია:

სანელებლების მწარმოებელ ქვეყანაში დაფუძნებული ევროკავშირის კომპანიის მავალითია Nedspice, რომელსაც აქვს საწარმოები ვიეტნამში და პროდუქცია გააქვს საერთაშორისო ბაზარზე.

მოხმარება

სანელებლებსა და გამხმარ მწვანილზე მოთხოვნა ორ ფაქტორს უკავშირდება. პირველი ფაქტორია მათი კერძებში გამოყენების პოპულარობა. 2010-2013 წლებში ევროკავშირში სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის წლიური მოხმარება 1.7%-ით გაიზარდა. მეორე ფაქტორია მზა საკვების მოხმარების სიმარტივე. ამ თვალსაზრისით, გადამამუშავებული სანელებლები უფრო მოთხოვნადია, ვიდრე გადამამუშავებელი, განსაკუთრებით სამომხმარებლო ბაზარზე და კვების მომსახურების სფეროში.

პროგნოზის მიხედვით, სანელებლების გლობალური ბაზარი 2019 წლამდე 5% პროცენტით გაიზარდება. ზრდის მაჩვენებელი ნაკლები იქნება განვითარებულ (მაგალითად, ევროკავშირის) ქვეყნებში, სადაც სამრეწველო სექტორი უკვე განვითარებულია (წყარო: Markets and Markets, 2015). შესაბამისად, მოსალოდნელია, რომ ევროკავშირის სანელებლებისა და სურნელოვანი ბალახეულის ბაზარი კიდევ უფრო გაიზარდოს, თუმცა, ზომიერი ტემპით. ევროკავშირის ზონაში სანელებლებსა და სურნელოვან ბალახეულზე მოთხოვნის ზრდის ერთ-ერთი მიზეზი მარტივი მოხმარების მზარდი პოპულარობაა.