

## Giới thiệu

Thị trường gia vị và thảo mộc châu Âu có những yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn thực phẩm và chất lượng. Ngoài ra, các yêu cầu phi luật pháp liên quan đến tính bền vững đang trở nên quan trọng hơn đối với các nhà cung cấp ở các nước đang phát triển.

## Các yêu cầu pháp lý phải tuân thủ

Khi xuất khẩu sang Châu Âu, bạn phải tuân thủ các yêu cầu có tính ràng buộc về mặt pháp lý sau đây:

An toàn thực phẩm: khả năng truy xuất nguồn gốc, vệ sinh và kiểm soát

An toàn thực phẩm là một vấn đề mấu chốt trong luật pháp về thực phẩm của EU. [Bộ luật về an toàn thực phẩm chung](#) là quy định khung pháp lý về an toàn thực phẩm ở Liên minh châu Âu.

Để đảm bảo an toàn thực phẩm và cho phép các hành động thích hợp trong trường hợp thực phẩm không an toàn, sản phẩm gia vị và thảo mộc phải có khả năng truy xuất nguồn gốc trong suốt chuỗi cung ứng và các rủi ro bị nhiễm bẩn phải được giới hạn hết mức. Điều này có nghĩa là bạn phải ý thức hơn nữa về nơi sản xuất, cung cấp thông tin và lưu giữ hồ sơ theo dõi.

Một khía cạnh quan trọng để kiểm soát các mối nguy về an toàn thực phẩm là xác định các điểm kiểm soát tới hạn (HACCP) bằng cách thực hiện các nguyên tắc quản lý thực phẩm.

### *Lưu ý:*

- Hãy tham khảo tài liệu quản lý chất lượng (Quality Minima Document) của Hiệp hội Gia vị châu Âu (ESA). Đây là bộ tài liệu hàng đầu cho những khách mua hàng quan trọng nhất ở châu Âu. Tài liệu này cung cấp tổng quan về các yêu cầu pháp lý và các yêu cầu phi pháp luật (ví dụ như chất lượng, an toàn thực phẩm, ghi nhãn mác).
- Người mua ở châu Âu thường yêu cầu thực hiện hệ thống quản lý thực phẩm (an toàn) dựa trên các nguyên tắc HACCP.

## Quản lý thực phẩm nhập khẩu vào Liên minh châu Âu

Các sản phẩm của bạn sẽ phải chịu sự kiểm soát chính thức. Các biện pháp kiểm soát này được thực hiện để đảm bảo rằng tất cả các loại thực phẩm được bán trên thị trường Liên minh châu Âu là an toàn, có nghĩa là thực phẩm đó theo đúng các yêu cầu áp dụng cho chúng.

Do không tuân thủ nhiều lần, gia vị và thảo mộc từ một số quốc gia (đặc biệt là Ấn Độ và Ấn Độ) đã bị Hải quan của Liên minh châu Âu kiểm soát chặt chẽ hơn trong những năm gần đây. Các biện pháp do Liên minh châu Âu đưa ra là yêu cầu phải có giấy chứng nhận y tế và báo cáo phân tích thí nghiệm.

Các loại gia vị và thảo mộc sấy khô không phải chịu các biện pháp kiểm soát bổ sung vào thời điểm này. Tuy nhiên, do những vấn đề liên tục liên quan đến mức độ cao quá mức về aflatoxin, thuốc trừ sâu và nhiễm khuẩn salmonella, nhiều khả năng các biện pháp kiểm soát sẽ trở nên nghiêm ngặt hơn trong tương lai.

**Lưu ý:**

- + Kiểm tra thường xuyên xem có mức độ gia tăng kiểm soát nào đối với sản phẩm hoặc quốc gia của bạn hay không. Danh sách các loại gia vị và thảo mộc và các nước cung cấp được cập nhật thường xuyên. Truy cập trang web của [EUR-Lex](#) để lấy danh sách gần đây nhất (xem tài liệu mới nhất trong mục *Amended by*).
- + Tìm kiếm trong cơ sở dữ liệu [Hệ thống cảnh báo nhanh về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi \(RASFF\)](#) để xem các ví dụ về thu hồi các loại gia vị và thảo dược khỏi thị trường và các lý do đằng sau việc thu hồi này.

- **Nhiễm bẩn gia vị và thảo mộc**

Các yếu tố gây nhiễm bẩn là các chất có thể hiện diện trong sản phẩm trong các giai đoạn trồng trọt, chế biến, đóng gói, vận chuyển hoặc lưu kho khác nhau. Các hình thức nhiễm bẩn thông thường là:

- **Thuốc trừ sâu**

Liên minh châu Âu đã đặt ra mức dư lượng tối đa (MRLs) đối với thuốc trừ sâu trong thực phẩm. Các sản phẩm chứa thuốc trừ sâu bị cấm hoặc nhiều hơn mức cho phép sẽ bị rút khỏi thị trường Liên minh châu Âu.

Dư lượng thuốc trừ sâu vượt quá giới hạn quy định trong luật Liên minh châu Âu không được phép lưu thông trên thị trường châu Âu. Một vấn đề đối với các người mua ở châu Âu là một lượng lớn gia vị và thảo mộc trên toàn thế giới không tuân thủ các giới hạn của Liên minh châu Âu. Đây là một vấn đề rất nghiêm trọng đối với họ. Do vậy ngành gia vị và thảo mộc châu Âu đang đẩy mạnh đào tạo các nhà cung cấp về việc sử dụng thuốc trừ sâu an toàn.

Xin lưu ý rằng các người mua ở một số nước thành viên của Liên minh châu Âu sử dụng giới hạn MRL nghiêm ngặt hơn so với mức quy định trong Luật Liên minh châu Âu.

Hơn nữa, hầu hết các siêu thị đều có tiêu chuẩn riêng (bộ quy tắc thực hành) về thuốc trừ sâu, cũng nghiêm ngặt hơn luật định. Nếu người mua hàng của bạn làm ăn với những siêu thị này, họ cũng sẽ áp đặt các tiêu chuẩn này lên các sản phẩm của bạn.

- **Mycotoxin**

Đối với các sản phẩm gia vị như tiêu, ớt, nhục đậu khấu, nghệ, gừng... và hỗn hợp có chứa một hoặc nhiều loại gia vị nêu trên, mức độ aflatoxin tối đa là từ 5,0 µg / kg đối với aflatoxin B1 đến 10 µg / kg cho tổng hàm lượng aflatoxin (aflatoxin B1 , B2, G1 và G2). Mức tối đa ochratoxin A (OTA) được ấn định ở mức 15 µg / kg.

Đối với ớt (capsicum), mức giới hạn 20 µg / kg được ấn định vào năm 2015. Giới hạn này ban đầu được thiết lập ở mức 15 µg / kg. Tuy nhiên, các nghiên cứu của châu Âu cho thấy rằng mức giới hạn này là không thực tế. Điều kiện thời tiết không thuận lợi trong quá trình trồng trọt và thu hoạch làm cho việc kiểm soát mức ochratoxin A) rất khó khăn.

**Lưu ý:**

- Nắm bắt tốt hơn việc trồng trọt, sấy khô, chế biến và bảo quản để ngăn ngừa nhiễm khuẩn. Nên tham khảo các nguồn thông tin giá trị như các hướng dẫn trong Bộ Quy tắc Thực hành vệ sinh đối với gia vị và thực vật có hương thơm sấy khô (Codex Alimentarius) và Thực hành Nông nghiệp tốt (GAP) cho Gia vị (IOSTA).

- **Salmonella**

Nghiên cứu gần đây cho thấy rằng khoảng 7% lượng gia vị nhập khẩu vào Mỹ đã bị nhiễm salmonella. Ngoài ra, 37 trong số 79 nước được giám sát có vấn đề về salmonella. Salmonella được tìm thấy trên húng quế, tiêu đen và tiêu trắng, rau oregano, ớt paprika, ớt, rau mùi, thì là và bột cà ri. Do đó, đây là một vấn đề nghiêm trọng và đang lan rộng cho cả những người mua hàng ở châu Âu.

Không có bất kỳ yêu cầu cụ thể nào được quy định trong luật pháp Liên minh châu Âu về việc nhiễm salmonella trong gia vị và thảo mộc, cũng như các sản phẩm khác. Tuy nhiên, theo Điều 11 của Luật Thực phẩm Chung, các sản phẩm thực phẩm được bán trên thị trường Liên minh châu Âu phải an toàn. Vì vậy, các nhà kinh doanh thực phẩm cũng đang thử nghiệm salmonella trên gia vị và thảo mộc.

Các cơ quan an toàn thực phẩm có thể thu hồi các loại gia vị và thảo dược khỏi thị trường hoặc ngăn không cho nhập khẩu vào Liên minh châu Âu khi phát hiện thấy salmonella.

**Lưu ý:**

- + Việc nhiễm salmonella có thể xảy ra ở mọi giai đoạn, từ trồng trọt, thu hoạch, chế biến, bảo quản, đóng gói và bán. Việc duy trì các quy trình sản xuất và vệ sinh tốt cùng với việc áp dụng các nguyên tắc HACCP có tầm quan trọng rất lớn trong suốt quá trình trồng trọt, thu hoạch và chế biến.
- + Nhiều người mua ở EU muốn có báo cáo thí nghiệm về lây nhiễm vi sinh vật trong các sản phẩm của bạn. Nếu có sẵn các báo cáo này sẽ làm cho việc tìm kiếm người mua hàng ở EU dễ dàng hơn.
- + Ở Liên minh châu Âu, phương pháp khử trùng bằng hơi nước thường được ưa chuộng để loại trừ salmonella cũng như các loại lây nhiễm khuẩn khác. Việc khử trùng này có thể tốn kém, nhưng bạn có thể nhận được giá cao hơn.
- + Bạn nên thực hiện những bước làm sạch cơ bản, như sàng lọc kim loại và đá, và ngăn ngừa nhiễm phân động vật trong quá trình sấy vốn được những người mua ở châu Âu đánh giá rất cao.

- **Hydrocarbon thơm đa vòng**

Vào năm 2015, luật pháp Liên minh châu Âu mới đã ấn định mức giới hạn cho các hydrocacbon thơm đa vòng (PAHs). PAH là các hóa chất được hình thành bởi sự đốt cháy không hoàn toàn các chất như than, dầu và khí đốt, rác thải và nhiên liệu hóa thạch.

PAH đã được tìm thấy trong các loại thảo mộc khô và các loại gia vị sấy khô do áp dụng các phương pháp sấy khô không phù hợp. Ví dụ như sấy khô bằng lửa có thể gây nhiễm PAH vào sản phẩm khi khói bị trộn lẫn với sản phẩm.

Các phương pháp xông khói và chế biến truyền thống áp dụng cho ớt và bạch đậu khấu dẫn đến mức PAH cao. Tuy nhiên, các sản phẩm này được miễn trừ áp dụng mức tối đa. Sức tiêu thụ các loại gia vị này còn thấp, vì vậy loại nhiễm tạp này không ảnh hưởng mấy đến sức khỏe của người tiêu dùng.

- **Chiếu xạ**

Để kiểm soát lây nhiễm vi sinh vật, vi rút, vi khuẩn hoặc côn trùng, phương pháp chiếu xạ được phép sử dụng cho các loại gia vị khô và thảo dược.

Việc chiếu xạ ít gây tổn hại đến hương vị của gia vị và thảo mộc hơn là khử trùng bằng hơi nước. Tuy nhiên, người tiêu dùng châu Âu không phải lúc nào cũng chấp nhận việc chiếu xạ. Do đó, phương pháp chiếu xạ này phải được thỏa thuận trước giữa người mua và người bán.

Luật Liên minh châu Âu yêu cầu sản phẩm chiếu xạ phải được khai báo ở mọi cấp độ trong chuỗi thực phẩm, và việc chiếu xạ chỉ được phép sử dụng trong các nhà máy được EU phê duyệt. Ở các quốc gia mua hàng khác (ví dụ: Hoa Kỳ), việc chiếu xạ ít bị phản đối hơn.

- **Các phụ gia thực phẩm và pha trộn**

Một số loại thảo mộc và gia vị hoặc hỗn hợp của chúng có thể chứa chất tạo màu, hương liệu hoặc chất làm ngọt. Hiện đã có các quy định cụ thể đối với các chất phụ gia (ví dụ: chất tạo màu và chất làm đặc) và các chất tạo mùi hương được phép sử dụng. Rất nhiều loại gia vị và thảo mộc đã bị cơ quan Hải quan hoặc người mua từ chối do có chứa các tạp chất không được khai báo, không được phép hoặc cao quá mức (ví dụ như chất tạo màu và chất tạo mùi thơm).

Gia vị và các loại gia vị pha trộn không nên trộn thêm chất tạo màu. Các loại gia vị và thảo mộc chứa các chất tạo màu nhân tạo bất hợp pháp (thuốc nhuộm màu azo Sudan I, tartrazine, màu vàng bơ) sẽ bị các cơ quan hải quan EU từ chối và tiêu hủy. Mặc dù những chất này có thể được cơ quan thực phẩm ở nước bạn chấp thuận, nhưng chúng có thể không được chấp nhận ở EU.

Các loại gia vị và thảo mộc (đặc biệt là loại xay và nghiền) cũng có thể được cố ý pha trộn với các loại rẻ tiền hơn, như muối, cát, các sản phẩm tổng hợp có hình dáng tương tự. Một lý do quan trọng cho sự pha trộn có chủ ý này - một sai lầm nghiêm trọng, là vì lợi ích kinh tế. Sự pha trộn không chủ ý (ví dụ như lẫn phân bón và côn trùng) cũng có thể xảy ra.



Việc pha trộn thực phẩm là một vấn đề quan trọng đối với người mua ở châu Âu. Theo một nhóm các chuyên gia trong ngành, loại gian lận thực phẩm này thường xảy ra đối với gia vị và thảo mộc. Liên minh châu Âu và chính phủ các nước đang trở nên nghiêm ngặt hơn trong việc giám sát các hành vi gian lận trong lãnh vực thực phẩm.

### **Lưu ý:**

- + Nếu bạn có sử dụng các chất phụ gia, hãy chắc chắn rằng việc này là hợp pháp và đã thỏa thuận với người mua của bạn. Ngoài ra phải ghi rõ các chất phụ gia này trong danh mục thành phần nguyên liệu.
- + Người mua không thể kiểm tra mọi nguyên liệu không liên quan trong gia vị và thảo mộc. Do đó, họ có xu hướng hạn chế mua các gia vị và thảo dược chế biến từ bên ngoài EU, hoặc sẽ chỉ mua từ các nhà cung cấp mà họ tin cậy. Do vậy các nhà cung cấp phải có trách nhiệm chứng minh. Bạn sẽ phải xây dựng một bộ hồ sơ theo dõi minh bạch để tham khảo nếu bạn muốn thành công trong thị trường này.

### **Ghi nhãn mác tiêu dùng**

Các loại gia vị và thảo mộc được đóng gói sẵn bán cho người tiêu dùng phải tuân thủ nghiêm ngặt các yêu cầu ghi nhãn mác của Liên minh châu Âu liên quan đến dán nhãn, trình bày và quảng cáo thực phẩm.

Luật về chất gây dị ứng nêu rõ rằng các sản phẩm thực phẩm đóng gói sẵn phải ghi có chứa các chất gây dị ứng hay không. Các loại gia vị, thảo mộc hoặc pha trộn có thể chứa thêm các chất khác (ví dụ như gluten, mù tạt hoặc hạt vừng, sữa, các loại hạt...) có thể gây dị ứng, do đó phải ghi nhãn có chứa các chất gây dị ứng.

### **Lưu ý:**

- + Chú ý đến khả năng lây nhiễm chéo có thể trong công ty của bạn hoặc trong chuỗi cung ứng. Sự lây nhiễm chéo có thể xảy ra khi các sản phẩm khác nhau được trộn lẫn cố tình hoặc vô ý trong quá trình thu hoạch, chế biến hoặc vận chuyển. Quan sát đặc biệt đối với các tạp chất có chứa gluten, đậu phộng, cần tây, mù tạt, hạt vừng và các sản phẩm của chúng.
- + Luôn thông báo cho người mua biết khi sản phẩm của bạn có chứa các chất gây dị ứng, ngay cả khi bạn không đảm nhiệm việc đóng gói cuối cùng. Đối với hàng rời, danh sách các thành phần nguyên liệu phải có trên nhãn hoặc trong các tài liệu thương mại.
- + Các loại gia vị và thảo mộc không có chất gây dị ứng có thể tìm thấy thị trường ngách. Đã có một số nhà cung ứng đang hoạt động trong thị trường này, chẳng hạn như [Dutch Spices](#) và [EHL Ingredients](#).

### **Những yêu cầu khác của người mua**

Ngoài các yêu cầu bắt buộc về mặt pháp lý, bạn cũng nên xem xét tuân thủ các yêu cầu không có trong luật pháp sau đây, vốn có thể là tiêu chí lựa chọn của người mua ở EU.

- **Chứng nhận an toàn thực phẩm**

Vì an toàn thực phẩm là ưu tiên hàng đầu trong tất cả các lãnh vực thực phẩm của Liên minh châu Âu, nhiều người mua hàng châu Âu sẽ yêu cầu bạn đảm bảo thêm dưới hình thức các giấy chứng nhận. Đa số người mua ở EU (ví dụ như các thương nhân, cơ sở chế biến thực phẩm và người bán lẻ) yêu cầu thực hiện hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HACCP).

Các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm quan trọng nhất ở Liên minh châu Âu là:

- + [BRC](#)
- + [IFS](#)
- + [FSSC22000](#)
- + [SQF](#)

Tất cả các hệ thống quản lý nêu trên đều được công nhận bởi [Sáng kiến An toàn Thực phẩm Toàn cầu \(GFSI\)](#), nghĩa là được nhiều nhà bán lẻ lớn chấp nhận. Tuy nhiên, trong thực tế một số người mua vẫn có ưu tiên cho một hệ thống quản lý cụ thể riêng.

- **Trách nhiệm của doanh nghiệp**

Những người mua ở châu Âu (đặc biệt là ở các nước Tây Âu và Bắc Âu) ngày càng quan tâm đến những trách nhiệm của doanh nghiệp đối với tác động xã hội và môi trường.

Yêu cầu thông thường là việc ký kết bộ quy tắc ứng xử của nhà cung ứng trong đó bạn tuyên bố rằng bạn tiến hành kinh doanh một cách có trách nhiệm, nghĩa là bạn (và các nhà cung ứng của bạn) tôn trọng các luật lệ môi trường và lao động địa phương, không dính líu đến nạn tham nhũng v.v.

Các vấn đề quan trọng trong chuỗi cung cấp gia vị và thảo mộc là việc sử dụng đúng thuốc trừ sâu, lao động trẻ em, điều kiện làm việc lành mạnh và an toàn và lương bổng công bằng.

Nhiều người mua ở châu Âu đã bao gồm những vấn đề quan trọng nhất này vào trong các cuộc kiểm tra các nhà cung ứng của họ, tuân theo các tiêu chuẩn chung như:

- + [SEDEX](#)
- + [ETI](#)
- + [BSCI](#)

Điều quan trọng là bạn phải nhận ra được rằng các công ty châu Âu có những định nghĩa, các ưu tiên và mức độ tham vọng khác nhau về trách nhiệm xã hội của doanh nghiệp. Do vậy, không có một phương cách duy nhất nào để giải quyết vấn đề này. Cần thực hiện nhiều hành động, có thể bao gồm từ việc ký kết một bộ quy tắc ứng xử để đảm bảo tuân thủ các vấn đề quan trọng nhất, vạch kế hoạch và giải quyết tất cả các mối quan tâm liên quan trong toàn bộ chuỗi cung ứng của bạn.

## Các yêu cầu đối với thị trường ngách

Ngoài các yêu cầu bạn phải tuân thủ để được phép bán hàng trên thị trường châu Âu hoặc tìm được người mua, việc tuân thủ các yêu cầu sau đây có thể đem lại lợi thế cạnh tranh cho bạn và dễ dàng tìm được người mua hơn.

### **Chứng nhận sản phẩm bền vững**

Hiện đang tồn tại một thị trường ngày càng tăng trưởng cho các sản phẩm được chứng nhận với các logo tiêu dùng nổi tiếng. Các sản phẩm gia vị và thảo mộc có chứng chỉ về tính bền vững thường nhận được giá cao trong một số thị trường ngách nên có thể bù đắp cho chi phí chứng nhận, trong khi phần lớn các khách hàng trong thị trường chính không muốn trả giá cao hơn.

Điều quan trọng là phải hiểu rõ đó là mỗi giấy chứng nhận liên quan đến các vấn đề khác nhau (xã hội, môi trường, kinh tế) và phục vụ các thị trường ngách khác nhau.

Các hệ thống chứng nhận bền vững phổ biến nhất là:

- **Hữu cơ (Organic)**

Các loại gia vị và thảo dược hữu cơ được sản xuất và chế biến bằng các kỹ thuật tự nhiên (ví dụ như luân canh, bảo vệ cây trồng bằng phương pháp sinh học, phân xanh và compost).

Để tiếp thị các loại gia vị và thảo mộc ở Liên minh châu Âu như là các sản phẩm hữu cơ, chúng phải được trồng bằng các phương pháp sản xuất hữu cơ được quy định trong luật Liên minh châu Âu. Các cơ sở trồng trọt và chế biến phải được kiểm định bởi một đơn vị chứng nhận được công nhận. Các thương nhân và các cơ sở chế biến phải được kiểm toán để đảm bảo sự giám sát toàn bộ chuỗi.

Một số người mua sẵn sàng trả giá cao hơn cho các loại gia vị và thảo mộc hữu cơ vì họ tin rằng việc trồng trọt những sản phẩm này là tốt hơn cho môi trường và rằng những sản phẩm này lành mạnh hơn các sản phẩm thông thường. Mặc dù qui mô vẫn còn tương đối nhỏ, thị trường về các sản phẩm hữu cơ hiện đang tăng trưởng ở châu Âu.

Theo kế hoạch, luật pháp về hữu cơ mới sẽ được thực hiện tại Liên minh châu Âu vào giữa năm 2017. Mục tiêu là đơn giản hóa luật pháp về hữu cơ cũ. Tuy nhiên, luật pháp hữu cơ mới sẽ là một mối quan tâm đối với các nhà xuất khẩu và sản xuất nhỏ ở các nước đang phát triển. Các điều kiện khí tượng, môi trường và cấu trúc hoàn toàn khác nhau ở những nước này sẽ làm cho việc tuân thủ trở nên rất khó khăn do các quy tắc được đặt ra cho các điều kiện ở châu Âu.

Nói chung, việc quy định hữu cơ và kiểm tra dự kiến sẽ trở nên nghiêm ngặt hơn.

### **Chứng nhận thương mại công bằng (Fair Trade)**

Các loại gia vị và các loại thảo mộc được kinh doanh theo nguyên tắc thương mại công bằng sẽ đảm bảo mức giá cả tốt cho các nông hộ nhỏ, giúp họ mưu sinh. Các ví dụ minh họa bao gồm Fairtrade và Fairwild (cho các loại gia vị và thảo mộc được thu thập trong tự nhiên).

Mặc dù đang phát triển, thị trường về các loại gia vị và thảo mộc được chứng nhận thương mại công bằng vẫn còn nhỏ, chủ yếu được bán trong kênh bán lẻ. Hiện tại, ngành công nghiệp chế biến thực phẩm, vốn là nguồn tiêu dùng gia vị và thảo mộc lớn nhất, không phải là người mua chính các loại gia vị và thảo mộc được chứng nhận. Ngày càng có sự giao nhau giữa các sản phẩm hữu cơ và thương mại công bằng. Phần lớn các sản phẩm Fairtrade cũng được chứng nhận là hữu cơ. Fairtrade có các tiêu chuẩn khác nhau tùy thuộc vào vị trí trong chuỗi cung ứng:

- Tiêu chuẩn cho các nhà sản xuất nhỏ về các gia vị và thảo mộc và tiêu chuẩn thương mại cho các thương nhân và các nhà chế biến.
- Tiêu chuẩn cho các loại thảo mộc và trà thảo dược cho Lao động được thuê mướn, đặc biệt cho các loại thảo mộc để chế biến trà thảo mộc được trồng bởi các nhà sản xuất sử dụng nhiều công nhân.

Một số đơn vị chứng nhận hữu cơ đã phát triển các tiêu chuẩn thương mại công bằng của riêng họ. Ví dụ như các chương trình "hữu cơ và công bằng" của [IMO](#), [Ecocert](#) và [Control Union](#). Trong các chương trình này, vai trò của các nhà xuất khẩu có thể lớn hơn so với chương trình Fairtrade, trong đó họ chỉ được xem là các nhà cung cấp dịch vụ. Người xuất khẩu có thể dẫn dắt tiên trình, cộng tác với người trồng và trở thành người được chứng nhận.

## Rainforest Alliance

Tiêu chuẩn Rainforest Alliance chính là một chương trình bền vững trong đó đề cập đến các vấn đề xã hội cũng như môi trường, hiện vẫn còn khá mới mẻ đối với thị trường gia vị.

Sáng kiến Gia vị Bền vững (SSI), được thành lập bởi một nhóm các công ty hàng đầu trong thị trường gia vị châu Âu và các tổ chức xã hội dân sự, đã trở thành động lực quan trọng đằng sau các dự án chứng nhận của Rainforest Alliance tại một số nước sản xuất.

Mặc dù sự quan tâm của người mua đối với Rainforest Alliance được biết là đang phát triển, lượng các loại gia vị và thảo mộc được Rainforest Alliance chứng nhận vẫn còn thấp trong thời điểm này.

Một lý do là các nhà chế biến thực phẩm (chiếm 80% doanh số bán hàng ở châu Âu) chỉ có thể sử dụng các thành phần nguyên liệu được Rainforest Alliance chứng nhận như các loại gia vị và thảo mộc. Họ không thể xác nhận các sản phẩm thực phẩm chế biến tổng hợp theo tiêu chuẩn Rainforest Alliance.

Ngược lại, các sản phẩm thực phẩm tổng hợp có chứng nhận hữu cơ và Fairtrade đang được bán trên thị trường châu Âu. Các loại gia vị và thảo mộc được Rainforest Alliance chứng nhận bị che giấu các thành phần nguyên liệu không có giá trị tiếp thị khác nữa cho các nhà chế biến thực phẩm. Vì lý do này, người mua ít sẵn sàng trả giá cao cho các sản phẩm được Rainforest Alliance chứng nhận.

## Tự chứng nhận



Như đã đề cập ở trên, nhiều người mua trong thị trường chính không sẵn sàng trả giá cao cho các gia vị và thảo mộc được chứng nhận. Do đó, ngành hàng này đang tìm kiếm những cách khác nhau để giải quyết vấn đề bền vững, đồng thời tiết giảm được chi phí. Tự chứng nhận là một khả năng như vậy.

Theo phương thức tự chứng nhận, các nhà cung ứng tự đánh giá sự tuân thủ của mình với bộ quy tắc bền vững. Tự chứng nhận không đòi hỏi việc thẩm tra tốn kém, nhưng vẫn gây phát sinh thêm chi phí cho các nhà cung ứng do nhu cầu quản trị chặt chẽ hơn. Mặc dù giá cả thấp hơn so với các sản phẩm được chứng nhận, giá cả cao có thể vẫn là rào cản đối với một số người mua.

Các chuyên gia trong ngành dự báo việc sử dụng các hệ thống tự chứng nhận như vậy sẽ phát triển trong những năm tới. Tự chứng nhận đặc biệt phù hợp trong thị trường giữa doanh nghiệp với doanh nghiệp, như ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Việc chứng nhận không phải lúc nào cũng được mong muốn trong phân khúc này, nhưng nhiều người mua vẫn muốn chứng tỏ rằng họ tuân thủ các yêu cầu về tính bền vững.

Các công ty lớn trong ngành, như Unilever và Olam hiện là các động lực chính thúc đẩy quá trình tự chứng nhận. Các công ty này có thể thực hiện các hoạt động bền vững trong suốt chuỗi cung ứng của họ, liên kết tên tuổi và chất lượng của họ trực tiếp với sự bền vững.

Các bộ quy tắc [Nông nghiệp Bền vững của Unilever \(SAC\)](#) và [Điều lệ Sinh kế của Olam](#) là hai ví dụ minh họa về các hệ thống tự chứng nhận mà bạn có thể tải về miễn phí.