

ΘΕΜΑ: Αιγυπτιακή παραγωγή του κλάδου τροφίμων. Ασφάλεια τροφίμων και προδιαγραφές εισαγωγής

Προσδιοριστικοί παράγοντες της παραγωγής μεταποιημένων τροφίμων στην Αίγυπτο

Ο κλάδος των τροφίμων -φρέσκων και μεταποιημένων- είναι ένας εκ των σημαντικότερων στην αιγυπτιακή οικονομία. Σύμφωνα με μελέτη του Business Monitor International (BMI), το Μάρτιο 2008, συμμετείχε στο ΑΕΠ της χώρας, καθώς και στο σύνολο των εξαγωγών με ποσοστό 20%, περίπου και απασχολούσε 30% του συνόλου του εργατικού δυναμικού.

Η προαναφερόμενη μελέτη αναφέρει, επίσης, ενδεικτικά ότι η κατά κεφαλή δαπάνη για την κατανάλωση τροφίμων το 2004 ανήρχετο σε \$ 398,8 ή συνολικώς \$ 29.578,9 εκατ., το 2007 σε \$ 431,3 (34.383,4) και αναμένεται το 2011 να ανέλθει σε \$ 463,2 (\$ 42,420 εκατ.) και ότι δεδομένων των ετησίων υψηλών ρυθμών αύξησης του πληθυσμού, θα παραμείνει η μεγαλύτερη αγορά τροφίμων μεταξύ των αραβικών χωρών.

Σχετική καναδική έκθεση για την αιγυπτιακή αγορά τροφίμων, το Μάρτιο 2008, αναφέρει ότι η εγχώρια κατανάλωση σημείωσε υψηλή αύξηση, ιδιαίτερα, στους εξής υποκλάδους: εμφιαλωμένα νερά (αύξηση 1998-2003: 50%), ανθρακούχα ποτά 15%, γιαούρτι 40%, θαλάσσια είδη 30% και μεταποιημένο τυρί 30%.

Σύμφωνα με δεδομένα του Κέντρου Εκσυγχρονισμού της Βιομηχανίας (Industrial Modernization Centre – IMC, Οργανισμός υπαγόμενος στο Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας), στον εν λόγω κλάδο λειτουργούν εγγεγραμμένα 3.000 εργοστάσια, 95% των οποίων είναι ιδιωτικά, με επενδεδυμένο κεφάλαιο ύψους \$ 8,7 δις και πωλήσεις ανερχόμενες σε \$ 15,4 δις. Ποσοστό 25% των εργοστασίων είναι εγκατεστημένα στο Κάιρο και στην Αλεξάνδρεια.

Όπως προκύπτει από στοιχεία του Συμβουλίου Εξαγωγών Τροφίμων και του Επιμελητηρίου Βιομηχανιών Τροφίμων, από τις 27 υποκατηγορίες του κλάδου τροφίμων και ποτών σημαντικότερες είναι: τα μεταποιημένα φρούτα και λαχανικά, τα γαλακτοκομικά, τα ζακχαρώδη και είδη ζαχαροπλαστικής, οι ελιές και το ελαιόλαδο, οι χυμοί, τα αναψυκτικά και το εμφιαλωμένο νερό, το μεταποιημένο κρέας, πουλερικά και ψάρια και τα βότανα και μπαχαρικά.

Σύμφωνα με στοιχεία του Γερμανοαραβικού Επιμελητηρίου, σημαντικότερες χώρες προέλευσης των εισαγομένων στην Αίγυπτο μεταποιημένων τροφίμων είναι οι Η.Π.Α., Γαλλία, Γερμανία Ισπανία, Ιταλία και Ν.Αφρική.

Οι αιγυπτιακές εξαγωγές μεταποιημένων τροφίμων, το 2001, ανήρχοντο σε \$ 600 εκατ. και, το 2007, σε \$ 1,2 δις. Ως δυναμικότεροι υποτομείς διαγράφονται τα κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, οι χυμοί, το ελαιόλαδο και το τυρί Domiatī (λευκό, μαλακό, υφάλμυρο τυρί). Σε περιφερειακό επίπεδο, σημαντικότεροι πελάτες των αιγυπτιακών εξαγωγών, είναι η Σ. Αραβία και η Λιβύη (κυρίως φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ρύζι, γαλακτοκομικά) και όσον αφορά στη διεθνή αγορά, οι Η.Π.Α. και οι χώρες της Ανατ. Ευρώπης, όπου εξάγονται, πρωτίστως, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, αποξηραμένα βότανα και ρύζι.

Κατά την Ένωση γερμανών κατασκευαστών μηχανών και μηχανολογικού εξοπλισμού (VDMA), ο εξαγόμενος εξοπλισμός, σε εργοστάσια παραγωγής μεταποιημένων τροφίμων, στην Αίγυπτο, κατευθύνεται, κυρίως, σε μονάδες ζάχαρης, άλεσης και κρέατος. Όσον αφορά στη συσκευασία τροφίμων, κυριότεροι προμηθευτές εξοπλισμού της αιγυπτιακής βιομηχανίας είναι οι: Γερμανία, Η.Π.Α., Ιαπωνία, Γαλλία, Ελβετία, Κίνα και Ν. Κορέα.

Όπως αναφέρει ο Πρόεδρος του Επιμελητηρίου Βιομηχανιών Τροφίμων (επίσημος εκπρόσωπος των βιομηχανιών του κλάδου με 2.200 μέλη), 90% των προβλημάτων που αντιμετωπίζουν οι εν λόγω μονάδες οφείλονται: α) Στο μεγάλο αριθμό των αρμοδίων οργανισμών που ρυθμίζουν το κανονιστικό πλαίσιο καθώς και στην πολυνομία. Στο πλαίσιο αυτό ιδρύθηκε ο Εθνικός Οργανισμός Τροφίμων (Διάταγμα 452/2007 που προεβλέπει την έναρξη λειτουργίας από τα μέσα τρέχοντος έτους) προκειμένου να κωδικοποιήσει, ενοποιήσει και εκσυγχρονίσει διαδικασίες και κανονισμούς.

Σε Σεμινάριο που πραγματοποιήθηκε τον Ιούνιο τ.ε., από το Γαλλοαιγυπτιακό Επιχειρηματικό Συμβούλιο σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Βιομηχανιών Τροφίμων και το Σύνδεσμο Νέων Επιχειρηματιών, αναφέρθηκε ότι ο κλάδος των τροφίμων διέπεται από 120 νόμους με συναρμόδια 6-7 Υπουργεία, γεγονός που προκαλεί χάος και υποθάλλει τη διαφθορά.

Και β) στο μεγάλο αριθμό μη δηλωμένων επιχειρήσεων, οι οποίες είναι αδύνατο να ελεγχθούν και οι οποίες εκτιμάται ότι αντιπροσωπεύουν 80% της συνολικής παραγωγής τροφίμων.

Στις απόπειρες για την υποστήριξη και τον εκσυγχρονισμό του κλάδου, δημιουργήθηκαν και λειτουργούν, προσφάτως:

- Το Ινστιτούτο Ερευνών Τεχνολογιών Τροφίμων (υπάγεται στο Υπουργείο Γεωργίας και Αναδιανομής Γαιών) με δραστηριότητα, μεταξύ άλλων, την παροχή Πληροφόρησης και Εκπαίδευσης για την Ασφάλεια των

Τροφίμων (από παραγωγή μέχρι καταναλωτικό στάδιο, -όλες οι εξαγωγικές επιχειρήσεις απαιτείται να αποκτήσουν HACCP και ISO 2.200 και μεταξύ ετών 2008-2010, καλούνται να υιοθετήσουν ISO 26.000- προκειμένου να εξασφαλίσουν εξαγωγιμότητα, κατά τις διεθνείς προδιαγραφές). Το εν λόγω πρόγραμμα για την ασφάλεια των τροφίμων χρηματοδοτείται από την ισπανική υπηρεσία διεθνούς συνεργασίας (Spanish Technological Centre – AINIA).

- Το Κέντρο Τεχνολογιών Τροφίμων (υπάγεται στο Υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας και ασχολείται, κυρίως, με την ανάπτυξη των προτύπων, - έχει συνάψει συμφωνία τεχνικής βοήθειας με το δανικό οργανισμό διεθνούς ανάπτυξης, DANIDA).

Ασφάλεια τροφίμων

Κατά την ομιλία του σε ημερίδα, που οργάνωσε το Σεπτέμβριο 2008 η αμερικανική υπηρεσία παροχής αναπτυξιακής βοήθειας (USAID), ο Πρόεδρος του Ινστιτούτου Ερευνών Τεχνολογιών Τροφίμων, αναφερόμενος στην παρούσα κατάσταση της παραγωγής τροφίμων, είπε ότι επίσημες αναφορές εστιάζουν στους αυξανόμενους ρυθμούς παραγωγής και ότι οι καταγεγραμμένες παραβιάσεις της ασφάλειας τροφίμων ανήλθαν σε 500 χιλιάδες, ετησίως.

Σημείωσε ότι για τη χαμηλή ποιότητα των τροφίμων ευθύνονται, εκτός από το προαναφερόμενο γεγονός, ότι 80% των παραγωγικών μονάδων είναι μη δηλωμένες, και το ότι υπάρχει μεγάλη διαφορά και μεταξύ των αρμοδίων υπηρεσιών που διεξάγουν τον έλεγχο, όσον αφορά στις δυνατότητες του προσωπικού και του εξοπλισμού. Παγκόσμιοι οργανισμοί για την υγεία συμβουλεύουν τους υποψήφιους ταξιδιώτες για την Αίγυπτο, υπό το πολύ πιθανό ενδεχόμενο να καταναλώσουν μολυσμένη τροφή ή νερό, να εμβολιαστούν για την ηπατίτιδα Α και τον τύφο, εφόσον η Αίγυπτος συγκαταλέγεται μεταξύ των χωρών υψηλού κινδύνου για αυτές τις ασθένειες, κυρίως, στις αγροτικές περιοχές.

Επεσήμανε, παραδειγματικά, ότι οι Η.Π.Α., πρόσφατα, απέρριψαν φορτίο τροφίμων αιγυπτιακής προέλευσης, διότι ήταν μολυσμένο με φυτοφαρμακα και χαμηλής ποιότητας συσκευασία και η Ευρ. Ένωση απέρριψε φορτίο σπόρων ηλιανθού, διότι ευρέθη επιβαρυνμένο με αφαλατοξίνη.

Πρόσφατη μελέτη του Εθνικού Κέντρου Υγειονομικού Ελέγχου και Ερευνών της χώρας, που δημοσιοποιήθηκε πολύ περιορισμένα, απεκάλυψε

ότι 100% της αιγυπτιακής παραγωγής μελιού είναι μολυσμένη με chloramfenicol, το οποίο προκαλεί αναιμία και ατροφία οστών. Η εν λόγω έρευνα διεξάχθηκε, υπό τις καθηγήτριες κ.κ. Zeinab El Sherif και Inas Saad, σε περισσότερα από 30 δείγματα προερχόμενα από 20 επαρχίες και σε όλους τους ελέγχους εντοπίστηκε η ίδια χημική ουσία.

Όπως ανέφερε η κα Zeinab El Sherif, η παρουσία του chloramfenicol είναι συνέπεια της παροχής στα μελίσινα αντιβιοτικών σε ζακχαρωμένο νερό. Η μέθοδος αυτή έχει απαγορευτεί από την Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων των Η.Π.Α. από το 1984. Ως αφορμή για τη διεξαγωγή της μελέτης υπήρξε η απαγόρευση εισαγωγών αιγυπτιακού μελιού από διεθνή εαιρεία, που ισχυριζόταν ότι είναι μολυσμένο.

Η ίδια ερευνήτρια ανέφερε ότι, παρά το χαμηλό επίπεδο του εργαστηριακού εξοπλισμού και τις απλές εφαρμοζόμενες τεχνικές, η ουσία ανιχνεύτηκε σε όλα τα δείγματα και πρόσθεσε ότι οι μελισσοπαραγωγοί προσθέτουν τα αντιβιοτικά λόγω έλλειψης ή κακής ενημέρωσης και όχι σκοπίμως, παραβλέποντας νεότερη και φθηνότερη εναλλακτική μέθοδο, η οποία έγινε προσιτή στην αιγυπτιακή αγορά το 2005.

Επισημαίνουμε ότι η Αίγυπτος είναι στην πρώτη θέση μεταξύ των παραγωγών μελιού στις αραβικές χώρες. Παράγει ποσοστό 60% της συνολικής παραγωγής μελιού των χωρών αυτών, απασχολεί περί τους 200 χιλ. μελισσοκόμους και έχει 2 εκατ. μελίσινα (50% και 48% των αραβικών χωρών).

Τον Ιούλιο τ.ε., έκθεση της Ένωσης για την Προστασία των Καταναλωτών (ιδρύθηκε βάσει νόμου, έτους 2006, του υπουργείου Εμπορίου και Βιομηχανίας), ανέφερε ότι 16% των super markets στο Κάιρο και στη Γκίζα δεν πληρούν τα κριτήρια υγιεινής.

Συγκεκριμένα, στην έκθεση, που βασίζεται σε έρευνα σε 93 super markets με κυριότερα κριτήρια την κατάσταση των χώρων πώλησης και αποθήκευσης των αγαθών, την εμφάνιση του προσωπικού, εάν οι πάγκοι και τα ράφια απέχουν από τους χώρους υγιεινής (εφόσον υπάρχουν), κατά πόσο υπάρχουν ψυγεία και εάν αυτά λειτουργούν κανονικά, τα μισά, περίπου, καταστήματα ταξινομήθηκαν κάτω από το μέσο όρο και μόνο 2% χαρακτηρίστηκαν ως εξαιρετικά.

Στις πρώτες θέσεις των super markets που πληρούν την ποιότητα ευρίσκονται οι Carrefour και Spinneys (σχετ. Έγγραφο 2215/736/3-6-08), ενώ παραδόξως, η μεγαλύτερη αλυσίδα supermarkets Metro που ανήκει στη Mansour Group (επιχείρηση του υπουργού Μεταφορών κ. Mohamed Mansour), απουσιάζει εντελώς από την εν λόγω αξιολόγηση.

Πιστοποίηση εισαγομένων μεταποιημένων τροφίμων στην Αίγυπτο

Πέραν των ανωτέρω και την, κατά περίπτωση, θέση σε ισχύ τεχνικών εμποδίων, όπως αιφνίδια αλλαγή ρυθμίσεων, αδιαφάνεια κανονισμών, αυστηρές απαιτήσεις σήμανσης, η αιγυπτιακή αγορά για τους ενδιαφερόμενους εξαγωγείς μεταποιημένων τροφίμων, γενικά χαρακτηρίζεται από τα ακόλουθα δεδομένα: αυξανόμενη ζήτηση «δυτικού» τύπου αγαθών και γεύσεων και έτοιμου φαγητού, σημαντική αύξηση του πληθυσμού νεωτέρων ηλικιών, αξιόλογες προσπάθειες για την τροποποίηση του υπάρχοντος και την υιοθέτηση νέου κανονιστικού πλαισίου, καλό δίκτυο διανομής των προϊόντων, συνεχώς αναπτυσσόμενους και επεκτεινόμενους χώρους μαζικής εστίασης (τουριστικός τομέας –Κάιρο, Αλεξάνδρεια, Ερ.Θάλασσα, Ν. Σινά), μειούμενους δασμούς (βάσει Συμφωνίας Σύνδεσης με την Ε.Ε.), επέκταση του τομέα λιανικού εμπορίου και σχετικά καλή γνώση από τους αιγυπτίους εισαγωγείς των διαδικασιών εισαγωγής από χώρες της Ε.Ε..

Πλέον σημαντικότερα προβλήματα, που καθιστούν τις εισαγωγές χρονοβόρες και αυξάνουν το κόστος, παραμένουν η γραφειοκρατία, η αδιαφάνεια (τροποποιήσεις και νέες ρυθμίσεις ορισμένες φορές δημοσιεύονται στην «επίσημη εφημερίδα» ενώ άλλες εφαρμόζονται χωρίς επίσημη ανακοίνωση) και οι αδικαιολόγητες και υπερβολικές προδιαγραφές για την εισαγωγή των προϊόντων.

Εισαγωγές για εμπορική δραστηριότητα επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από Αιγυπτίους και από εταιρείες αιγυπτιακής ιδιοκτησίας, οι οποίες πρέπει να έχουν γραφτεί στο Μητρώο Εισαγωγέων, στο Υπ. Εμπορίου και Βιομηχανίας. Συγκεκριμένα και όσον αφορά στον έλεγχο και την πιστοποίηση των εισαγομένων στην Αίγυπτο τροφίμων, πέραν όσων ρυθμίζονται από τη Συμφωνία Σύνδεσης με την Ε.Ε. και τα οποία μπορούν να εντοπιστούν, κατά Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας, στην εξής ηλεκτρονική διεύθυνση: <http://mkaccdb.eu.int/mkaccdb2/indexPubli.htm>, με βάση τους εγχώριους κανονισμούς, προβλέπονται τα ακόλουθα:

Αρμόδια υπηρεσία για τον έλεγχο και την έγκριση των εισαγομένων είναι ο υπαγόμενος, στο υπουργείο Εμπορίου και Βιομηχανίας, Οργανισμός Ελέγχου Εξαγωγών/Εισαγωγών (Organization for Export/Import Control – GOEIC).

Ο Οργανισμός Τυποποίησης και Ελέγχου Ποιότητας (Organization for Standardization and Quality Control –EOS, υπάγεται και αυτός στο προαναφερόμενο υπουργείο) έχει αποκλειστική αρμοδιότητα τη

δημιουργία, υιοθέτηση και δημοσίευση των προδιαγραφών τροφίμων και κωδίκων πρακτικής.

Οι αιγυπτιακές αρχές απαιτούν οι προδιαγραφές των εισαγομένων αγαθών να είναι ταυτόσημες με αυτές που υποχρεούνται να φέρουν και τα εγχωρίως παραγόμενα, και μάλιστα εφαρμόζουν την εν λόγω προϋπόθεση αυστηρότερα στα εισαγόμενα από ότι στα αιγυπτιακά προϊόντα. Στην περίπτωση κατά την οποία δεν υφίσταται εθνικό πρότυπο οι αρμόδιοι δύνανται να δεχθούν το πρότυπο που εφαρμόζεται στην χώρα καταγωγής του προϊόντος, ή τα διεθνή πρότυπα (ISO/IEC), τα βρετανικά (BS), τα γερμανικά (DIN) ή τα γαλλικά (NF).

Μετά την έγκριση του προτύπου από τον αρμόδιο Οργανισμό, το προϊόν αποκτά αριθμό ταυτοποίησης. Εν γένει όλα τα εισαγόμενα προϊόντα πρέπει να αναγράφουν ή να συνοδεύονται από τα κατωτέρω πιστοποιητικά, προκειμένου να εγκριθεί η εισαγωγή τους :

- ✓ Όνομα προϊόντος,
- ✓ Συστατικά,
- ✓ Γενικές πρόνοιες, αφορώσες την κατάσταση του προϊόντος,
- ✓ Προδιαγραφές,
- ✓ Μεθόδους ελέγχου και ανάλυση (διεξάγονται κατά την άφιξη στο λιμάνι και σύμφωνα με καθορισμένους κανονισμούς). Υποχρεωτικά είναι για όλα τα τρόφιμα: εργαστηριακές εξετάσεις και αναλύσεις από το υπουργείο Υγείας, από την κτηνιατρική Επιθεώρηση του υπουργείου Γεωργίας για τα γαλακτοκομικά, ιχθυηρά, κρέας και πουλερικά και προϊόντα αυτών. Όλοι οι εν λόγω έλεγχοι πραγματοποιούνται σε δημόσια εργαστήρια (από ιδιωτικά δεν γίνονται αποδεκτά) και αποσκοπούν για να επιβεβαιωθεί ότι το προϊόν είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, ότι είναι ελεύθερο μεταδοτικών ασθενειών και συμμορφωμένο με τις προδιαγραφές, τις ορισμένες για τα αιγυπτιακά προϊόντα.

Εάν τα αποτελέσματα των εργαστηριακών ελέγχων δεν είναι ικανοποιητικά, ο εισαγωγέας έχει το δικαίωμα να επανυποβάλει το προϊόν, για σχετικό έλεγχο, τρεις φορές.

- ✓ Συμμόρφωση της φέρουσας σήμανσης και του προϊόντος με τα αιγυπτιακά πρότυπα (υποχρεωτική η αναγραφή των ημερομηνιών παραγωγής και λήξης κατανάλωσης, χρήση της αραβικής γλώσσας -έστω σε αυτοκόλλητα επί της αρχικής ετικέτας)
- ✓ Δηλώσεις συσκευασίας και σήμανσης,
- ✓ Ημερομηνία παραγωγής και
- ✓ Την αρμόδια για τη θέση της προδιαγραφής του προϊόντος, υπηρεσία.

Οι απαιτήσεις σήμανσης είναι αυστηρότατες. Όπως προαναφέρεται όλη η πληροφόρηση πρέπει να αναγράφεται στην αραβική, χωρίς

αντιφάσεις από την αρχική γλώσσα. Η ετικέτα πρέπει να είναι τυπωμένη στη συσκευασία ή σταθερά κολλημένη, χωρίς σβησίματα και φθορές. Οι αναγραφόμενες ημερομηνίες μεταξύ των κιβωτίων και της ετικέτας του κάθε ενός προϊόντος πρέπει να συμπίπτουν. Δεν ορίζεται ειδικά το μέγεθος ή που θα τοποθετηθεί η ετικέτα. Κάθε τρόφιμο, όμως με βάρος άνω των 50 γραμ. πρέπει να φέρει ετικέτα.

Γενικά η σήμανση πρέπει να παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- Όνομα και διεύθυνση κατασκευαστή
- Εμπορικό σήμα, εάν υπάρχει
- Χώρα προέλευσης
- Τύπος προϊόντος και κλάση ταξινόμησης
- Όνομα και διεύθυνση εισαγωγέα
- Ημερομηνίες παραγωγής και λήξης. Αυτές οι ημερομηνίες πρέπει να αναφέρονται ξεχωριστά στο άνω μέρος της συσκευασίας. Μπορούν να αναγραφούν με laser, να τυπωθούν ή να είναι πρόσθετες, και, ως εκ τούτου, δεν χρειάζεται να αναγράφονται και στην ετικέτα.
- Συστατικά
- Οδηγίες χρήσης, επιλεκτικά
- Οδηγίες συντήρησης ή θερμοκρασιών
- Καθαρό βάρος
- Μικτό βάρος και συνολικός αριθμός προϊόντων ανά κιβώτιο
- Εάν το προϊόν περιέχει συντηρητικά, το ποσοστό εκάστης ουσίας πρέπει να αναγράφεται
- Εάν το προϊόν είναι κρέας ή πουλερικό πρέπει να εμφανίζεται η δήλωση ότι είναι σφαγιασθέν σύμφωνα με το ισλαμικό τελετουργικό (slaughtered halal).

Εξαιρούνται των υποχρεώσεων περί σήμανσης: μικρά είδη των οποίων η επιφάνεια είναι μέχρι 10 τετρ. εκατοστά, το γάλα και μη αλκοολούχα ποτά, των οποίων η ποσότητα είναι μέχρι 200 χιλιοστά του λίτρου, ξηρά τυλιγμένα ζακχαρώδη, όπως καταμέλλες, ζελώδη καραμέλλες και παρόμοια.

Ο φορέας που συγκεντρώνει όλα τα ανωτέρω από τις επιμέρους αρμόδιες υπηρεσίες και αποφαινεται για την τελική έγκριση είναι ο Οργανισμός Ελέγχου Εξαγωγών/Εισαγωγών (εφόσον συμφωνήσει η σχετική επιτροπή, με μέλη εκπροσώπους των αρμοδίων υπουργείων).

Κατά μέσο όρο χρειάζονται δύο εβδομάδες για να ολοκληρωθούν όλες οι διαδικασίες και στην περίπτωση που η είσοδος ενός προϊόντος στην εγχώρια αγορά δεν εγκριθεί, είναι συμφερότερο να εγκαταληφθεί το φορτίο στο λιμένα εισόδου, αντί να γίνει απόπειρα να τεθεί εκ νέου στην ίδια διαδικασία (χρειάζεται χρόνος άνω των τριών μηνών, είναι υψηλού

κόστους και δεν υπάρχει καμία εγγύηση ότι τελικά θα εκτελωνιστεί). Το απορριφθέν προϊόν είτε επανεξάγεται είτε κατάσχεται.

Κατά κανόνα ένα προϊόν μπορεί να απορριφθεί, για τους εξής λόγους:

- ⇒ Ακατάλληλο για ανθρώπινη βρώση
- ⇒ Λανθασμένη σήμανση
- ⇒ Χρήση απαγορευμένων χρωμάτων, πρόσθετων και συντηρητικών
- ⇒ Λανθασμένα η ελλιπή πιστοποιητικά
- ⇒ Αδυναμία συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές των αιγυπτιακών προϊόντων
- ⇒ Η εναπομείνουσα διάρκεια ζωής του προϊόντος (συνυπολογιζομένου και του χρόνου παραμονής στο λιμάνι μέχρι να εκτελωνιστεί) καθορίζεται κατ'ελάχιστο, σύμφωνα με το Διάταγμα 285/2006 του υπουργείου Εμπορίου και Βιομηχανίας, ως εξής:
 - Τρεις μήνες για προϊόντα συνολικής διάρκειας άνω των 6 μηνών
 - Ένας μήνας για προϊόντα διάρκειας από 3 – 6 μήνες
 - Μία εβδομάδα για προϊόντα διάρκειας μικρότερης των 3 μηνών
 - Τρεις ημέρες για προϊόντα διάρκειας μέχρι 10 ημερών.

Όσον αφορά στην τιμολόγηση των προϊόντων, επισημαίνουμε ότι, παρά τους κανόνες του ΠΟΕ, οι τελωνειακές υπηρεσίες χρησιμοποιούν ενίοτε τιμές αναφοράς, όταν υπάρχει διαφορά μεταξύ της επίσημης εκτίμησης και της αξίας που δηλώνει ο εισαγωγέας. Στην περίπτωση αυτή, οι εισαγωγείς προτιμούν να καταβάλουν συμβιβαστική τιμή, η οποία είναι υψηλότερη της δηλούμενης. Το φαινόμενο αυτό σημειώνεται, κυρίως, στα μήλα τους ξηρούς καρπούς, τα πουλερικά, τη ζάκχαρη και τα ζακχαρώδη προϊόντα.

Νοέμβριος 2008

Παρασκευή Τασάκου
Σύμβουλος Ο.Ε.Υ.Α'