**کلیات محصول اجیل و نیازسنجی صادرات به عمان**

 **زهراسعادت**

**28/4/99**

**1.آجیل و انواع آن:**

مخلوط وترکیب مغز ها و تخمه ها (چند خشکبار مختلف ) به نسبت متفاوت را آجیل می گویند .

در آجیل ها ترکیب از نظر تنوع ودر صد ومیزان هر دانه متفاوت است وکیفیت هریک به نوع مواد تشکیل دهنده و در صد آن بستگی دارد . واز آنجا که این تنوع از نظر اقلام تشکیل دهنده در بین فروشنده های مختلف متفاوت است ، لذا ملاک سنجش ومقایسه خوبی میان آنها نیست .

بعضی مدلهای آجیل را افراد به سلیقه شخصی ترکیب می نمایند ، البته انواعی از آجیل بین خشکبار فروشی های مختلف شناخته شده است ، که در بخش انواع آجیل به معرفی آن می پردازیم .گرچه حتی عنوان مشترک از نظر تک تک اجزا ونسبت آن در فروشگاههای مختلف متفاوت است .

تعدادی از آجیل ها را معرفی کرده و توضیح مختصری از هر مدل را ارائه می نماییم :

آجیل 4 مغز ( خام – شور ) ، آجیل مشگل گشا ، آجیل شیرین ، آجیل مخلوط شور ، آجیل شب یلدا ، آجیل عربی ، آجیل هندی ، آجیل ترش ، آجیل ترش وشیرین ، نخودچی و کشمش

**آجیل 4 مغز :**

این نوع آجیل مرغوب ترین ( گران بها ترین ) آجیل است . واگر تک تک دانه ها از نوع درجه یک خود باشد ، کیفیت ودرجه بالاتری خواهد داشت .

معمولا بصورت شور شده ترکیب می شود ، البته نوع خام آن نیز موجود است .

ترکیب : بادام هندی ، مغز بادام درختی ، مغز فندق ، پسته مرغوب ( یا مغز پسته )

درصد ترکیب اقلام لزوما مساوی نیست .

**آجیل مشگل گشا :**

این نوع آجیل در قدیم مصرف بیشتری داشت و معمولا نذر می کردند وقبل توزیع همزمان با آماده سازی و بسته بندی برای گشایش در کارها دعا می خواندند .

ترکیب : مغز پسته ، مغز بادام ، مغز فندق ، کشمش سبز ، توت خشک ، نخودچی و نقل

البته امکان عرضه ترکیب با پوست وجوددارد ، البته این آجیل بصورت مغز شده ارایه می شده است .

با توجه داشتن کشمش و توت در ترکیب ، بهتر است همه اقلام بصورت خام وبی نمک باشد . نسبت ترکیب اقلام متفاوت است .

در آجیل مشگل گشا ممتاز تک تک اقلام از نوع مرغوب خود و بصورت مغز شده بوده و از نخودچی استفاده نمی کنند .

باتوجه به اینکه نقل در محیط باز سریع خشک شده و حالت چسبنده دارد ، معمولا در ترکیب نقل را مخلوط نکرده و هنگام پذیرایی آنرا اضافه می نمایند .

لازم است برای حفظ نقل آنرا در کیسه نایلون یا ظرف دربسته نگهداری شود .

**آجیل شیرین :**

این نوع آجیل در زمستان طرفداران فراوانی دارد واز نظر خاصیت بهترین نوع آجیل است .

 ترکیب : پسته ( مغز پسته ) ، فندق ( مغز فندق ) ، مغز بادام ، ( بادام هندی ) ، کشمش سبز ، توت خشک ، انجیر خشک ، ( مویز سیاه بی هسته ) ، نخودچی ، ( مغز گردو )

باتوجه داشتن کشمش و توت خشک در ترکیب آجیل شیرین ، معمولا از نوع خام و بی نمک اقلام خشکبار استفاده می شود و به آن آجیل شیرین می گویند.

در نوع مرغوب وممتاز این آجیل از خشکبارمغزشده بهره برده و بادام هندی و مغز گردو را اضافه می کنند . و نخودچی را از ترکیب حذف می نمایند . البته می توان از پسته مرغوب استفاده کرد و مغز شده نباشد .

مویز سیاه هم اختیاری است ، ولی برای بهترشدن ترکیب از نظر خواص ورنگ از آن مخلوط می کنند ، بخصوص در آجیل ممتاز شیرین .

**آجیل مخلوط شور ( معمولی و ممتاز ) :**

این نوع آجیل در شب عید نوروز بیشترین طرفدار را داشته وبه آجیل عید هم معروف است .

از ترکیب مغزیجات و تخمه استفاده شده و اقلام شور شده اند . باتوجه نوع خشکبار ونسبت ترکیبی به معمولی ، درجه یک و ممتاز تقسیم بندی می شوند .

در نوع ممتاز از نخودچی و بادام زمینی استفاده نمی کنند .

**ترکیب آجیل مخلوط شور ( معمولی ) :** نخودچی ، تخمه کدو ، تخمه شور ( جابانی ) ، پسته ، بادام زمینی ( یا مغز بادام ) ، فندق

**ترکیب آجیل شور مخصوص ( ممتاز ) :** پسته اعلا ، مغز بادام ، تخمه کدو ، تخمه شور ( جابانی ) ، بادام هندی ، فندق ( یا مغز فندق )

در انواع مرغوب این آجیل معمولا نسبت مغزیجات از تخمه جات بیشتراست . و هرچه اقلام مرغوب تر باشد ، آجیل ترکیبی ویژه تر است .

**آجیل شب یلدا ( چهارشنبه سوری ) :**

تنوع اقلام ترکیبی این آجیل زیاد بوده و با توجه به نسبت و کیفیت تک تک اقلام از نظر مرغوبیت متفاوت است .

معمولا از نوع خام اقلام استفاده می شود ، گرچه استفاده برخی اقلام شور هم بلامانع است .

برخی از گونه های خشکبار چون کشمش سبز اصلی و اقلامی مثل بادام هندی در نوع مرغوب و نخودچی در نوع معمولی آجیل شب یلدا ترکیب می شود .

گاهی شکلات یا باسلوق نیز به این ترکیب اضافه می شود .

**آجیل شب یلدا ( معمولی ) :**

 پسته ، فندق ، کشمش سبز ، توت خشک ، انجیر شیرازی ( انجیر کرمانشاهی ) ، نخودچی ، بادام زمینی ، بادام منقا ( مغز بادام ) ، برگه زرد آلو ( قیسی ) ، برگه هلو ، مویز بی هسته ( یا فخری ) ، سنجد ، خرما زاهدی ، باسلوق ( شکلات )

**آجیل شب یلدا (ممتاز – درجه یک ) :**

پسته ( مغز پسته ) ، فندق ( مغز فندق ) ، کشمش سبز اعلا ، توت خشک مشهدی ، انجیر شیرازی اعلا ، مغز بادام ، برگه زرد آلو اعلا ( قیسی ) ، برگه هلو اعلا ، مویز سیاه بی هسته درشت ، بادام هندی ، مغز گردو ، باسلوق گردویی

**آجیل عربی :**

مشابه آجیل 4 مغز است با این تفاوت که نحوه شور کردن مغزیجات متفاوت است . وکدر و نمکی است .

معمولا در آجیل عربی از اقلام ممتاز و درجه یک استفاده نمی شود ، چون باتوجه پوشش نمکی که دارد کیفیت محصول مشخص نیست .

در فرآوری این نوع آجیل علاوه بر نمک از فلفل نیز استفاده می شود و طعمی تند بخود می گیرد .

**آجیل هندی :**

این نوع آجیل اصلا خشکبار نیست ، بلکه اقلامی پفکی با طعم تند و رنگهای متنوع است . و کاملا صنعتی و غیر طبیعی و ساختنی است .

این نوع آجیل اگر از نظر سلامتی به بدن آسیب نزند ، مطمئنا خاصیتی ندارد.

**آجیل ترش :**

یک نوع ترکیب خاصی است وخیلی عمومیت ندارد . ومعمولا شیره دار است .

ترکیب آجیل ترش : آلبالو ، زرشک ( آب زرشک ) ، گوجه ( آلوچه ) ، برگه زرد آلو ، آلو ( نوع ضعیف )

در مدلهای فروشگاهی از رنگ خوراکی و جوهر لیمو برای خوشمزه وجذاب کردن آن استفاده می شود . که برای سلامتی مضراست .

**آجیل ترش وشیرین ( یا مخلوط برگه ) :**

گرچه خیلی متعارف نیست و عمومیت ندارد ، خوب است با آن آشنا شویم .

ترکیب آجیل ترش وشیرین : برگه هلو ، برگه زرد آلو ، برگه شلیل ، قیسی ، چیپس آلو ( آلو میوه خشک )

**نخودچی و کشمش :**

این نوع آجیل وترکیب قدیمی ترین یا سنتی ترین آجیل ومعمولا ارزان ترین است .

به عنوان سوغات خراسان ومشهد شناخته شده ، گرچه نخودچی تولید ممقان در آذرباییجان است .

ترکیب آن : نخودچی ، کشمش سبز

**2.بهترین زمان برای تهیه و تامین آجیل یا خشکبار**

انواع خشکبار معمولا در نیمه دوم سال شمسی آماده وعرضه می شود ، چراکه غالب آنها از میوه های خشک شده فرآوری شده تابستانه و پاییزه است ، که لازم است پس از رسیدن محصول و خشک شدن آماده وعرضه می شود .

البته میوه ها به تدریج تولید وعرضه می شود ، که توت خشک معمولا مرداد ماه و زرشک اواخر آذرهرسال به بازار می آید .

بهترین فصل خرید زمستان است ، اکثر انواع خشکبار حتی گونه های مرغوب رسیده و اقلام قدیمی عمدتا تمام شده است وچون هوا سرد است فروشگاهها وانبار مشکل نگهداری ندارند .

تابستان ( به خصوص مرداد ) بدترین زمان خرید خشکبار است . هم محصولات در پایان عمر طبیعی شان هستند و هم به خاطرگرمی هوا آسیب دیده یا زود خراب می شود .

**3.تاریخچه ی صادرات خشکبار ایران**

آن طور که آمارها و بارنامه‌های گمرکی نشان می‌دهد از حدود ۱۰۰ سال پیش ( سال ۱۳۰۱) خشکبار ایران به اروپا، خاور دور و نقاط مختلف دنیا صادر می‌شده است.در صورتی که در حال حاضر چندین دسته یا رشته معتبر و شناخته شده خشکبار وجود دارد که این رشته‌ها شامل پسته، خرما، کشمش، انجیر، انواع مغزها، قیصی و برگه زردآلو، انجیر تازه و خرمای مضافتی است. علاوه بر این تعدادی از رشته‌ها طی سال‌ها و دهه‌های اخیر در ایران از بین رفته و ما از کشورهای مختلف آن‌ها را وارد می‌کنیم که از آن جمله می‌توان به مغز گردو، مغز فندق و بادام اشاره کرد. بادام را از آمریکا و اسپانیا وارد می‌کنیم و فندق را از ترکیه وارد می‌کنیم. عوامل متعددی در از بین رفتن این رشته‌های صادراتی اثر گذار بوده است، اما مهم‌ترین آن، افزایش تدریجی جمعیت و افزایش نیاز و مصرف داخلی بوده که ما را از صادرکننده این محصولات به واردکننده تبدیل کرده است. علاوه بر این به دلیل کم آبی در مناطق مختلف کشور امکان توسعه مزارع و باغات و برداشت بیشتر این محصولات وجود ندارد. این مساله در مورد پسته هم که سال‌ها بزرگترین صادرکننده آن بودیم، اتفاق افتاده است، به طوری که در سال گذشته با از دست دادن جایگاه دوم به رتبه سوم صادرکنندگان پسته در جهان تنزل یافته ایم. سال گذشته آمریکا رتبه اول را در اختیار داشت و ترکیه بالاتر از ما در جایگاه دوم قرار گرفت. در ادامه به بررسی وضعیت مهم ترین محصولات خشکبار کشور می‌پردازیم.

به طور کلی ارزش صادرات خشکبار کشور حدود ۱ میلیارد و ۷۰۰ میلیون دلار است که بزرگترین صادرات غیر نفتی به جز پتروشیمی‌هاست. میزان صادرات خشکبار از ابتدای انقلاب همواره رو به افزایش بوده به طوری که از حدود ۱۰۰ میلیون دلار صادرات به حدود ۲ میلیارد دلار رسیده است. تنها در دو سال اخیر به دلیل کم آبی این روند تغییر کرد و با افت مواجه شده است. کالاهای ما اعم از پسته، بادام و انجیر همواره مشتری دارد و اگر ما در داخل بتوانیم تولیدات خود را افزایش دهیم، به طور قطع در بازار جهانی این کالاها با استقبال روبه‌رو خواهند شد. ما چند سال پیش تا ۳۰۰ هزار تن پسته را صادر کردیم و در حال حاضر به ۸۰ کشور پسته صادر می‌کنیم، اما متاسفانه مساله کم آبی ضربه بزرگی به صادرات آن وارد کرده است.

از مشکلات دیگری که برای صادرات وجود دارد می‌توان به چالش‌های موجود در حمل و نقل و بسته‌بندی و آفتی که در برخی محصولات از جمله پسته وجود دارد، اشاره کرد. تلاش زیادی برای کنترل آفت پسته صورت گرفته و در مناطق زیادی از کشور این مساله حل شده، اما همچنان در برخی مناطق این مساله وجود دارد. مهم‌ترین راهکار مبارزه با این آفت، برداشت و انبار و بسته‌بندی زودتر پسته است. در سال‌های گذشته، میزان مرجوعی پسته صادراتی ما به اروپا در اثر این آفت حدود ۱۵ درصد بود که در سال گذشته به ۳ درصد رسیده است. مساله حمل و نقل به دلیل اتفاقاتی که به تازگی رخ داد، ایجاد شد و منجر به افزایش ۵۰ درصدی هزینه حمل و نقل شده و هزینه تمام شده کالای صادراتی را افزایش داده است.

مشکل دیگر صادرات خشکبار و به طور کلی صادرکنندگان کشور بحث مالیات است. بر اساس قانون صادرکنندگان از پرداخت مالیات بر ارزش افزوده معاف هستند، اما اداره مالیات از صادرکننده مبلغ آن را بپردازد تا در آینده آن را پس بدهد، اما پس از اخذ مالیات آن را پس نمی‌دهند!

بحث تحریم‌های مالی هم چالش‌های زیادی را برای صادرکنندگان ایجاد کرده است. متاسفانه به دلیل عدم همکاری بانک‌ها با بانک‌های ایران، صادرکننده ما برای انتقال پول از مقاصد صادراتی در نقاط مختلف دنیا با مسائل زیادی روبه‌رو می‌شود و گاهی باید از چند فرآیند مختلف برای دریافت پول خود استفاده کند.

**4.مزایای صادرات خشکبار**

با افزایش شدید بهای ارز در بازار، قیمت بسیاری از کالاهای صادراتی با رشد زیادی روبرو شد که یکی از این محصولات انواع آجیل و خشکبار است که اتفاقا ایران در صادرات آن ید طولایی دارد. به گزارش اگزیم نیوز با رشد بهای دلار قیمت انواع آجیل در بازار با رشد سرسام آوری روبرو شده است تاجاییکه برخی از این اقلام 4 تا 5 برابر رشد قیمت را تجربه کرده اند.

در این رابطه نگاهی به قیمت های عجیب و غریب این محصولات در بازار تهران خالی از لطف نیست. بررسی میدانی نشان می دهد اکنون قیمت هر کیلوگرم پسته که در اواخر اسفند 95 به قیمت هر کیلو 39 تا 55 هزار تومان بود به 110 تا 160 هزار تومان رسیده است.

قیمت هر کیلو بادام هندی نیز در همین دامنه زمانی از 47 هزار تومان به 120 هزار تومان رسیده و این در حالی است که مغز فندق نیز رشد قیمتی 35 هزار تومانی را در هر کیلو تجربه کرده و به کیلویی 90 هزار تومان افزایش یافته است. قیمت هر کیلو خلال بادام نیز که پیش از این 55 هزار تومان بود اکنون 95 هزار تومان به فروش می رسد و مغز گردو از 58 هزار تومان به 100 هزار تومان نیز رسیده است.

مسئولان این حوزه با اشاره به این که قیمت های جهانی تغییر جدی نکرده و تنها قیمت دلار است که باعث این رشد قیمتی شده است. به گفته آنها اکنون به عنوان مثال قیمت هر کیلو پسته 10 تا 15 دلار است که این قیمت قبلا حدود 50 هزار تومان میشد و اکنون به 150 هزار تومان رسیده است.

تولیدکنندگان نیز بر مبنای قیمت های صادراتی قیمت های خود را تعدیل می کنند چراکه بیشترین بازار پسته ایران خارج از مرزها است و این مسایل بازار را با تحولات عظیمی روبرو کرده است. رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار در این رابطه با اشاره به رکود حاکم بر بازار آجیل و خشکبار، گفت وزارت جهاد کشاورزی، وزارت صمت و اتحادیه باغداران و صادرکنندگان باید با یکدیگر به تفاهم برسند تا پسته تولیدی با نرخ منصفانه در بازار داخل عرضه شود به گونه ای تمامی اقشار توان خرید محصول را داشته باشند.

رئیس اتحادیه آجیل و خشکبار تهران تصریح کرد: براین اساس اگر دستگاه های مسئول نتوانند به تفاهمی در زمینه تولید پسته با قیمت منصفانه برسند، از این روکسبه یکی پس از دیگری از این شغل خارج خواهد شد و این امر بر گستره بیکاری دامن می زند.

وی در ادامه افزود صادرات در شرایط کنونی یکی از بهترین تصمیمات برای کشاورزان است و اگر این موضوع ادامه پیدا نکند با توجه به شرایط رکودی داخل کشور ضربات سختی به کشاورزان وارد خواهد شد. وی افزود متأسفانه امسال میزان تولید پسته به یک چهارم رقم خود رسیده و این موضوع بسیار برای کشاورزان خطرناک است و لذا باید صادرات را تشویق کرد تا تولیدکنندگان دچار زیانی بیش از این نشوند.

**5.نکات صادرات اجیل:**

**دریافت گواهی ها و استاندارهای لازم برای صادرات خشکبار**

کشورهای مختلف در سرتاسر جهان قوانین متفاوتی را برای واردات محصولات خشکبار دارند و برخی از کشورها به عنوان بازارهای راحت و برخی سخت گیرانه در مقوله بهداشت و استاندارد می باشند و شناخت آن بازار و آگاهی از قوانین صادرات به آن کشور می تواند در جهت انجام یک صادرات بهتر، کمک شایانی باشد.

به عنوان مثال:

محصولی مانند قیصی و برگه زردآلو به آسانی به برخی کشورها واردات می گردد و سنتی بودن این محصول محدودیتی و مشکلی برای صادرات آن به وجود نمی آورد ولی صادرات خشکبار قیسی(قیصی) به برخی از کشورها با سخت گیری های زیادی روبروی بوده و استاندارد لازم برای صادرات آن محصول باید رعایت شود کمااینکه بسیار دیده شده که محصولی وارد یک کشور شده و به عنوان خشکبار وارداتی مورد قبول نبوده و به کشور مبداء برگردانده شده است و ضرر بزرگی به تاجر تحمیل شده است که این نشان از عدم آگاهی و بی توجه بودن به استانداردهای لازم برای صادرات می باشد.

خوشبختانه در چند سال اخیر تجار سعی نموده اند قبل از انجام صادرات به گواهی ها و استانداردهای لازم دست یافته و بازار هدف شان را بیشتر بررسی نمایند و این رعایت اصول، امکان موفقیت در صادرات خشکبار ایران را بیشتر نموده است.

**توجه به وضعیت بسته بندی خشکبار برای صادرات**

گاه یک خشکبار برای رسیدن به کشور مقصد، مسیر طولانی را طی می نماید و ساعتها در هواپیما و یا کشتی می باشد و بهر حال تحت تاثیر عوامل مختلف مانند گرما، رطوبت و … می باشد که می تواند تاثیر منفی خود را بر خشکبار بگذارد.

متأسفانه بارها دیده شده است که اثر بسته بندی و شرایط بد ارسال یک خشکبار، آلودگی خاصی در خشکبار به وجود آمده و محصول از حالت طبیعی و قابل قبول خارج شده است که این اتفاق در خشکباری مانند پسته بسیار دیده شده است و با رعایت نکردن اصول نگهداری، انبارداری و بسته بندی نامناسب امکان وجود سموم مضر، امری اجتناب ناپذیر می باشد.

با توجه به اینکه بسیاری از خشکبارهای ایرانی در خارج از کشور بسته بندی می گردد و صادرات خشکبار ایران به صورت محصول فله می باشد وضعیت بسته بندی خشکبار مسأله ای هست که باید بیش از گذشته به آن توجه شود.

افزایش کیفیت کارتن ها، وکیوم ها و … می تواند در حفظ محصول خشکبار ما مساله مثبتی باشد که باید در صادرات خشکبار در مسیرهای طولانی به آن توجه بیشتر شود و ساده از آن نگذریم.

**6.اطلاعات کلی درباره ی کشور عمان و صادرات به آن**

روابط مناسب سیاسی کشور عمان با سایر دولت‌ها، دسترسی به‌ آب‌های آزاد و وجود زیرساخت‌ها و پتانسیل‌های مناسب باعث شده تا عمان به یکی از قطب‌های تجاری منطقه تبدیل شود. مجموع این دلایل در کنار برخی فاکتورهای دیگر باعث شده تا آرامش و ثبات به یکی از ویژگی‌های اصلی اقتصاد عمان تبدیل شود. بنابراین تجارت با همسایه جنوبی می‌تواند برای بسیاری از تجار و صادرکنندگان سود خوبی به همراه داشته باشد. به شرط آنکه به خوبی بتوان گام‌های لازم را برداشت. برای صادرات به عمان ابتدا بهتر است با وضعیت عمومی این کشور و اقتصاد آن آشنا شوید، سپس به به مسائل تخصصی‌تر در این زمینه اشاره می‌کنیم.

**آمار صادرات به عمان در چند سال اخیر**

آمارهای جهانی نشان می‌دهد که در 10 سال اخیر روند صادرات کشورمان به عمان رو به رشد بوده است. به گونه‌ای که از حدود 200 میلیون دلار در سال 2007 به حدود 600 میلیون ریال در سال 2018 رسیده است. این موضوع نشان از روند رو به رشد حجم تجارت با عمان را دارد. نمودار زیر به خوبی وضعیت صادرات به عمان در سالیان اخیر را به تصویر کشیده است.



**7.ویژگی های صادرات و واردات کشور عمان :**

**کالاها:**

****

**مقاصد:**

****

**8.تولید کنندگان خشکبار و اجیل ایران:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| نام تولید کننده | محصولات تولیدی | نام تجاری (برند) | فعال در صنعت |
| پویان صنعت خسروشاه | انواع آجیل ،خشکبار و میوه خشک،حبوبات و غلات،قند و شکر | زرلی | خشکبارقند و شکرسایر محصولات غذایی |
| زعفران فرادیس | زعفران ، اسپری زعفران ، نبات ، زرشک ، آجیل و خشکبار، ادویه جات ، چای | فرادیس | خشکبار |
| نویدکاران | تولید و بسته بندی انواع حبوبات ، ادویه جات ، آجیل و خشکبار ، سبزیجات خشک ، عسل ، زعفران ، ترشیجات ، کمپوت ها و کنسرو ها ، کشک ، غذاهای آماده ، آرد ، غلات ، برنج ، کشک ، سویا ، لواشک | برتر | خشکبارکنسروعسل ، مربا و مارمالاد |
| زرین دانه خاوران | تولید و بسته بندی ادویه جات ، حبوبات ، آجیل و خشکبار ، غلات ، لیمو ، سویا ، مواد پودری و آردی | اورانوس | خشکبار |
| شرکت صنایع غذایی ترددانه رضوان | فرآوری و بسته بندی انواع آجیل و خشکبار و ذرت شکفته شده | chilifila popcorn ، تردانه ، تردچین | خشکبار |
| صنایع بسته بندی بیژن گنبد | بسته بندی حبوبات ، قند و شکر ، چای ، برنج ، آجیل و خشکبار ، پودر کیک و انواع آرد | آلدی | خشکبار |
| تامین خوراک | بسته بندی آجیل و خشکبار ، بکینگ پودر | هورخش | خشکبار |
| خشکبار 110 | بسته بندی و فراوری آجیل و خشکبار | تواضع غرب | خشکبار |
| شورچین | فراوری و بسته بندی آجیل و خشکبار | راشین | خشکبار |