



وزارت امور اقتصادی و دارائی
گمرک جمهوری اسلامی ایران

بسمه تعالی

شماره: ۱۴۰۱/۱۰۳۲۱۲۴

تاریخ: ۱۴۰۱/۰۷/۲۰

پیوست: ندارد

«ثبت سیستم اتوماسیون»

تولید؛ دانش بنیان، اشتغال آفرین

کلیه دفاتر ستادی و گمرکات اجرایی کشور

با سلام و احترام،

پیرو بخشنامه شماره ۲۵۲/۹۹/۱۴۸۲۵۳۳ مورخ ۹۹/۱۲/۲، به پیوست تصویر نامه شماره ۱۶۵۸۶۲ مورخ ۱۴۰۱/۷/۷ مدیر کل محترم دفتر ارزیابی کیفیت کالاهای صادراتی و وارداتی سازمان ملی استاندارد ایران در خصوص عدم شمول مقررات کنوانسیون بازل بر صادرات اسیدهای چرب و الزام به اخذ مجوز محیط زیست جهت صادرات پسماند روغن های خوراکی و روش های آزمایشگاهی تشخیص آنها ارسال و تأکید می گردد، تعیین ماهیت و اعلام نظر نهایی در خصوص موارد اعلامی در حیطه اختیارات پژوهشکده غذایی سازمان ملی استاندارد ایران خواهد بود.

علی اکبر شامانی
مدیر کل دفتر صادرات



«تولید، دانش بنیان، اشتغال آفرین»

جناب آقای شامانی

مدیر کل محترم دفتر صادرات گمرک جمهوری اسلامی ایران

موضوع: اسیدهای چرب و پسماند روغن شرکت افق میلاد ایرانیان

با سلام و احترام؛

بازگشت به نامه شماره ۵۲۱۱۶۹/۱۴۰۱ مورخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۵ در خصوص اظهار نظر در مورد صادرات اسیدهای چرب و پسماندهای روغن خوراکی متعلق به شرکت افق میلاد ایرانیان با توجه به بررسی های صورت گرفته و استعلام از دفاتر تخصصی و جمع بندی نهایی موارد به شرح ذیل جهت استحضار ارسال می گردد:

۱- اسیدهای چرب: با توجه به آنکه اسیدهای چرب (اسید اوایل و اسیدهای تقطیر شده) حاصل از خمیر صابون در مرحله خنثی سازی پالایش روغن های خوراکی است، پسماند در نظر گرفته نمی شود (طبق تعریف کنوانسیون بازل خروجی حاصل از فرآوری، پسماند در نظر گرفته نمی شود). از سوی دیگر، درصد خیلی کمی از اسیدهای چرب از طریق فرآیند بی بوسازی در برج های تقطیر بی بوسازی جدا و ایجاد می شود که این مورد یک محصول جانبی است و باز هم پسماند در نظر گرفته نمی شود. همچنین با توجه به آنکه روش آزمونی برای تشخیص اسیدهای چرب (اسید اوایل و اسیدهای تقطیر شده) و اسیدهای چرب حاصل از برج بی بوسازی وجود ندارد، ارائه مستندات از طریق کارخانه تامین کننده و مرحله استحصال آن الزامی است و به جهت تایید فرایند فراورش و رفع ابهامات بازدید از واحد تولیدی راه گشا خواهد بود. تعیین ماهیت اسیدهای چرب ارسالی از طریق مجموعه ای از آزمون های مرتبط با استانداردهای روغن مانند اسیدیته، عدد یدی، عدد صابونی و تعیین پروفایل اسیدهای چرب در پژوهشکده غذایی پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد ایران انجام می شود.





ریاست جمهوری
سازمان ملی استاندارد ایران

شماره: ۱۶۵۸۶۲
تاریخ: ۱۴۰۱/۰۷/۰۷
پوست: .

۲- پسماندهای روغن های خوراکی: روغن های مصرف شده دور ریز حاصل از پخت و پز و / یا فرآیند سرخ کردن سطحی یا عمیق (روغن دورریز یا سوخته)، طبق بند b۳۰۶۵ کنوانسیون بازل به عنوان پسماند در نظر گرفته می شود. همچنین با توجه به آنکه روش آزمونی برای تشخیص افتراقی روغن مصرف شده و روغن دورریز فرآوری شده (حاصل از فرآورش) وجود ندارد، ارائه مستندات از قبیل مجوز فرآوری روغن های مصرف شده ی پخت و پز (دورریز) از وزارت صنعت و معدن و تجارت الزامی است. تعیین ماهیت نمونه های مذکور ارسالی از طریق مجموعه ای از آزمون های مرتبط با استانداردهای روغن مانند جدول ۸ استاندارد ملی ۴۱۵۲ و پروفایل اسیدهای چرب در پژوهشکده غذایی پژوهشگاه سازمان ملی استاندارد ایران قابل انجام می باشد.

مهدی علی پور

مدیرکل دفتر ارزیابی کیفیت

کالاهای صادراتی و وارداتی

