

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: **2209** /QLCL-CL1
V/v mẫu chứng thư mới cho các lô hàng
thủy sản xuất khẩu vào EU

Hà Nội, ngày 27 tháng 10 năm 2016

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng;
- Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam Bộ, Trung Bộ.

Ngày 28/4/2016, Cơ quan thẩm quyền EU đã ban hành quy định số 2016/759 liên quan tới việc nhập khẩu một số sản phẩm trong đó có đùi ếch, ốc, gelatine, collagen, glucosamine, nội dung chủ yếu thay thế các chứng thư tương ứng đã được ban hành kèm theo quy định số 2074/2005 ngày 5/12/2005 và các văn bản sửa đổi, có thời gian chuyển tiếp đến hết ngày 02/12/2016. Về việc này, Cục thông báo và hướng dẫn như sau:

1. Các nội dung chính thay đổi trong các mẫu chứng thư mới bao gồm:
 - Bỏ thông tin mã bưu điện (Postal code) tại mục Chủ hàng (Consignor).
 - Thay đổi cách thể hiện thông tin liên quan tới phương pháp chế biến là tươi (fresh) và đã được xử lý (treated) thay cho các phương pháp nêu trên chứng thư trước đây là ướp đá (chilled), đông lạnh (frozen) và chế biến (processed).
2. Việc xuất khẩu Glucosamine, Gelatine và Collagen dùng làm thực phẩm (Gelatine/Collagen) vào thị trường EU:

a) Đối với Glucosamine:

Các cơ sở chế biến Glucosamine từ thủy sản để xuất khẩu vào thị trường EU phải áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo HACCP theo quy định EU số 852/2004 và tuân thủ đầy đủ các quy định về vệ sinh tại phụ lục II quy định EU số 852/2004 và quy định tại Phần XVI, phụ lục 3 quy định EU số 853/2004 (Phần XVI, phụ lục 3 được bổ sung bởi quy định EU số 2016/355 ngày 11/3/2016) như đối với thủy sản chung. Các cơ sở chế biến Glucosamine từ thủy sản xuất khẩu vào EU không cần lập danh sách riêng mà chỉ cần có tên trong danh sách thủy sản chung.

b) Đối với sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU để làm nguyên liệu chế biến Gelatine/Collagen:

- Ngày 7/12/2015, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đã lập danh sách các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản vào EU để làm nguyên liệu chế biến Gelatine/Collagen đồng thời đề nghị Cơ quan thẩm quyền EU đưa các doanh nghiệp này vào danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu thủy sản vào thị trường

này để làm nguyên liệu chế biến Gelatine/Collagen tại 3035/QLCL-CL1 ngày 7/12/2015 và văn bản số 1356/QLCL-CL1 ngày 01/7/2016. Tuy nhiên ngày 16/9/2016, Cơ quan thẩm quyền EU đã có thông báo: những cơ sở chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU để làm nguyên liệu chế biến Gelatine/Collagen chỉ cần có tên trong danh sách thủy sản chung mà không cần phải lập thành danh sách riêng.

- Ngoài ra, thủy sản xuất khẩu vào EU để làm nguyên liệu chế biến Gelatine/Collagen phải đáp ứng các quy định tại mục 2 phụ lục 1, 2 kèm theo văn bản này.

c) Đối với sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản:

- Các cơ sở chế biến Gelatine/Collagen từ nguyên liệu thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU phải có tên trong danh sách riêng về các cơ sở được phép xuất khẩu sản phẩm này vào EU do Cơ quan thẩm quyền EU phê duyệt và công bố trên trang tin điện tử của EU.

- Ngoài ra, các cơ sở chế biến Gelatine/Collagen từ nguyên liệu thủy sản phải áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo HACCP theo quy định EU số 852/2004 và đáp ứng các quy định tại phụ lục III, Chương I, Chương II, Chương III và Chương IV Phần XIV, Phần XV Quy định EU số 853/2004 được tóm tắt tại phụ lục 1 và phụ lục 2 gửi kèm.

3. Để thực hiện các yêu cầu tại quy định số 2016/759 của Cơ quan thẩm quyền EU, tránh các vướng mắc trong quá trình xuất khẩu thủy sản vào thị trường này, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo và yêu cầu như sau:

a) Các cơ sở chế biến đồi ếch, ốc, glucosamine và nguyên liệu để sản xuất Gelatine/Collagen:

- Cập nhật các quy định nêu tại công văn này về điều kiện bảo đảm bảo an toàn thực phẩm đối với sản phẩm tương ứng để tuân thủ đúng khi xuất khẩu sản phẩm vào thị trường EU.

- Nghiên cứu kỹ các mẫu chứng thư mới và cung cấp đầy đủ các thông tin về lô hàng khi đăng ký kiểm tra, chứng nhận xuất khẩu vào thị trường EU.

- Chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu EU để cập nhật và thực hiện đầy đủ các quy định, thủ tục có liên quan khi xuất khẩu các sản phẩm nêu trên có nguồn gốc từ thủy sản vào thị trường này.

b) Các cơ sở chế biến sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản có nhu cầu xuất khẩu vào EU:

- Nghiên cứu kỹ các quy định của EU liên quan tới việc sản xuất xuất khẩu sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản vào thị trường này.

- Thực hiện đăng ký để được kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013.

- Riêng đối với Công ty Cổ phần Vĩnh Hoàn Collagen (TS 803) đã được Cục kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong chế biến sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản vào ngày 01/02/2016, Cục đã có văn bản gửi Cơ quan thẩm quyền EU đề nghị đưa doanh nghiệp vào danh sách được phép xuất

khẩu sản phẩm Gelatine/Collagen vào thị trường này và sẽ có văn bản thông báo cho doanh nghiệp khi nhận được trả lời từ EU.

c) Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam Bộ, Trung Bộ:

- Nghiên cứu kỹ các quy định của EU liên quan tới các sản phẩm nêu trên để thực hiện trong quá trình kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP tại cơ sở.

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký và thực hiện kiểm tra chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất sản phẩm Gelatine/Collagen từ thủy sản theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và các quy định của EU (tạm thời sử dụng biểu mẫu 5b-1 Phụ lục 5 tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT trong quá trình kiểm tra, đánh giá tại cơ sở). Báo cáo về Cục các trường hợp đáp ứng quy định đối với sản phẩm này để lập danh sách đăng ký với cơ quan thẩm quyền EU.

- Cập nhật và thông báo kịp thời tới các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP các cơ sở chế biến đùi ếch, ốc, Glucosamine, thủy sản làm nguyên liệu để sản xuất Gelatine/Collagen để làm cơ sở cho việc kiểm tra, cấp chứng thư theo mẫu tương ứng cho từng sản phẩm phù hợp với quy định của EU.

d) Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng:

- Chuyển tiếp văn bản này tới các doanh nghiệp xuất khẩu thủy sản vào EU trên địa bàn.

- Thực hiện kiểm tra, cấp chứng thư theo mẫu mới cho các lô hàng của các sản phẩm nêu trên xuất khẩu vào thị trường EU theo đúng quy định và đúng thời gian áp dụng.

Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản yêu cầu các đơn vị nghiêm túc thực hiện. Trong quá trình thực hiện, đề nghị các đơn vị kịp thời báo cáo về Cục các khó khăn, vướng mắc (nếu có) để được hướng dẫn xử lý./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- VASEP;
- Lưu: VT, CL1.

Phụ lục 1. Quy định liên quan tới hoạt động chế biến sản phẩm Gelatine từ nguyên liệu thủy sản xuất khẩu vào EU

(Kèm theo công văn số /QLCL-CLI ngày tháng 10 năm 2016 của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản)

1. Yêu cầu chung:

Các cơ sở chế biến Gelatine xuất khẩu vào EU phải:

- Áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP quy định tại 852/2004.
- Có tên trong danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu Gelatine vào thị trường EU.

2. Yêu cầu về nguyên liệu:

Gelatine phải được sản xuất từ nguyên liệu đáp ứng quy định tại phụ lục III Phần XIV, Chương I, II quy định EU số 853/2004, cụ thể:

- Nguyên liệu để chế biến gelatine có thể từ da hoặc xương thủy sản.
- Da đã được thuộc không được sử dụng để chế biến gelatine cho dù quá trình thuộc da đã hoàn thành hoặc chưa.

- Nguyên liệu để chế biến gelatine mà chưa được xử lý để bảo quản (ngoại trừ làm lạnh, cấp đông) phải được sản xuất bởi cơ sở được chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định EU số 852/2004 tương tự như đối với sản phẩm thủy sản chung.

- Nguyên liệu phải kèm theo các giấy tờ có tên của nước xuất xứ, tên và mã số cơ sở sản xuất khi vận chuyển đến cơ sở chế biến gelatine. Giấy khai báo nguồn gốc nguyên liệu để sản xuất gelatine theo biểu mẫu đính kèm phụ lục III, quy định EU số 853/2004.

- Nguyên liệu phải được vận chuyển trong điều kiện lạnh (chilled) hoặc đông lạnh sau 24 giờ kể từ khi sơ chế, lọc da, xương. Đối với xương đã được tẩy nhờn, làm khô; da được ướp muối, làm khô và xử lý với vôi; da được xử lý bằng kiềm hoặc axit: có thể vận chuyển và bảo quản ở nhiệt độ thường.

- Nguyên liệu dùng để chế biến gelatine phải được chuyển ngay đến cơ sở chế biến sau khi đã được Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu kiểm tra tại cảng đến.

3. Yêu cầu về quy trình chế biến:

Quy trình chế biến Gelatine phải đảm bảo rằng nguyên liệu được xử lý kiềm hoặc axit sau đó được tráng một hoặc nhiều lần, pH phải được theo dõi và điều chỉnh liên tục. Gelatine phải được chiết xuất bởi nhiệt một hoặc nhiều lần, sau đó phải được tinh luyện bằng phương pháp lọc và khử trùng.

4. Yêu cầu về sản phẩm cuối cùng:

- Sản phẩm Gelatine phải đáp ứng quy định về chỉ tiêu vi sinh vật (*Shamonella*) được quy định tại Quy định EU số 1441/2007 ngày 5/12/2007.

- Cơ sở chế biến phải đảm bảo sản phẩm Gelatine đáp ứng các quy định về mức giới hạn tối đa cho phép đối với các chỉ tiêu cụ thể như sau:

Chỉ tiêu	Mức giới hạn
Asenic (As)	1 ppm
Chì (Pb)	5 ppm
Cadmium (Cd)	0,5 ppm
Thủy ngân (Hg)	0,15 ppm
Crôm (Cr)	10 ppm
Đồng (Cu)	30 ppm
Kẽm (Zn)	50 ppm
Lưu huỳnh đioxit (SO ₂)	50 ppm
Hydro peroxit (H ₂ O ₂)	10 ppm

- Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đang nghiên cứu và sẽ có văn bản bổ sung các chỉ tiêu kiểm tra về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với lô hàng Gelatine xuất khẩu vào EU.

Phụ lục 2. Quy định liên quan tới hoạt động chế biến sản phẩm Collagen từ nguyên liệu thủy sản xuất khẩu vào EU

(Kèm theo công văn số /QLCL-CL1 ngày tháng 10 năm 2016 của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản)

1. Yêu cầu chung:

Các cơ sở chế biến Collagen xuất khẩu vào EU phải:

- Áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP quy định tại 852/2004;
- Có tên trong danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu Collagen vào thị trường EU.

2. Yêu cầu về nguyên liệu:

Collagen phải được sản xuất từ nguyên liệu đáp ứng quy định tại phụ lục III, Phần XV, Chương I, II quy định EU số 853/2004, cụ thể:

- Nguyên liệu chế biến collagen có thể từ da hoặc xương thủy sản.
- Da đã được thuộc không được sử dụng để chế biến collagen cho dù quá trình thuộc da đã hoàn thành hoặc chưa.

- Nguyên liệu để chế biến collagen được sản xuất bởi cơ sở được chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo quy định EU số 852/2004 tương tự như đối với sản phẩm thủy sản chung.

- Nguyên liệu phải kèm theo các giấy tờ có tên của nước xuất xứ, tên và mã số cơ sở sản xuất khi vận chuyển đến cơ sở chế biến collagen. Giấy khai báo nguồn gốc nguyên liệu để sản xuất collagen theo biểu mẫu đính kèm phụ lục III, quy định EU số 853/2004.

- Nguyên liệu phải được vận chuyển trong điều kiện lạnh (chilled) hoặc đông lạnh sau 24 giờ kể từ khi sơ chế, lọc da, xương. Đối với xương đã được tẩy nhờn, làm khô; da được ướp muối, làm khô và xử lý với vôi; da được xử lý bằng kiềm hoặc axit: có thể vận chuyển và bảo quản ở nhiệt độ thường.

3. Yêu cầu về quy trình chế biến:

Collagen phải được chế biến bởi quy trình đảm bảo rằng nguyên liệu phải được xử lý bao gồm rửa, điều chỉnh pH bằng dung dịch kiềm hoặc axit thông qua việc tráng một hoặc nhiều lần và thực hiện ít nhất một lần các quá trình lọc, xay, chiết tách sau đó làm khô hoặc nguyên liệu được xử lý bằng các công đoạn tương đương được cơ quan thẩm quyền kiểm tra xác nhận.

4. Yêu cầu về sản phẩm cuối cùng:

- Sản phẩm Collagen phải đáp ứng quy định về chỉ tiêu vi sinh vật (Shamonella) được quy định tại Quy định EU số 1441/2007 ngày 5/12/2007.

- Cơ sở chế biến phải đảm bảo sản phẩm Collagen đáp ứng các quy định về mức giới hạn tối đa cho phép đối với các chỉ tiêu cụ thể như sau:

Chỉ tiêu	Mức giới hạn
Asenic (As)	1 ppm

Chỉ tiêu	Mức giới hạn
Chì (Pb)	5 ppm
Cadmium (Cd)	0,5 ppm
Thủy ngân (Hg)	0,15 ppm
Crôm (Cr)	10 ppm
Đồng (Cu)	30 ppm
Kẽm (Zn)	50 ppm
Lưu huỳnh đioxit (SO ₂)	50 ppm
Hydro peroxit (H ₂ O ₂)	10 ppm

- Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản đang nghiên cứu và sẽ có văn bản bổ sung các chỉ tiêu kiểm tra về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với lô hàng Collagen xuất khẩu vào EU.