

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

Số: 409 /QLCL-CL1
V/v: Quy định mới của EU

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 23 tháng 3 năm 2011

Kính gửi:

- Doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào EU;
- Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng;
- Cơ quan QLCL NLTS Trung bộ, Nam bộ.

Liên quan đến việc cập nhật các quy định mới của Ủy ban Châu Âu về bảo đảm chất lượng, ATTP, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo như sau:

1. Ủy ban Châu Âu ban hành một số quy định mới sau:

- Quy định (EU) số 1276/2011 ngày 8/12/2011 sửa đổi Phụ lục III, Quy định EC số 853/2004 về kiểm soát ký sinh trùng trong sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm;
- Quy định (EU) số 16/2012 ngày 11/01/2012 bổ sung, sửa đổi Phụ lục II Quy định (EC) số 853/2004 về các yêu cầu liên quan đến thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc từ động vật;
- Quy định (EU) số 28/2012 ngày 11/01/2012 sửa đổi Quyết định 2007/275/EC và Quy định (EC) số 1162/2009 về các yêu cầu chứng nhận đối với một số sản phẩm chế biến tổng hợp từ động vật và thực vật (composite products) được nhập khẩu vào hoặc trung chuyển qua EU.

(Toàn văn tiếng Anh của các văn bản trên được đăng trên website của Cục tại địa chỉ www.nafiqad.gov.vn và tóm tắt một số nội dung cần lưu ý của các Quy định nêu trên xem tại Phụ lục 1, 2 kèm)

2. Để triển khai quy định mới của EU, Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản yêu cầu các đơn vị:

2.1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU:

- a. Cập nhật và triển khai thực hiện các quy định mới nêu trên trong quá trình sản xuất, xuất khẩu thủy sản vào EU.
- b. Các lô hàng chế biến tổng hợp mà thành phần có chứa sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật gồm sản phẩm thịt (gia súc, gia cầm...), sản phẩm sữa (dairy products), ≥50% thành phần chứa sản phẩm thủy sản hoặc trứng xuất khẩu vào EU phải bảo đảm đáp ứng yêu cầu như sau:

- Có xuất xứ từ nước thứ 3 được EU công nhận được phép xuất khẩu vào EU các sản phẩm có nguồn gốc động vật có trong thành phần của sản phẩm chế biến tổng hợp nêu trên.
- Cơ sở sản xuất sản phẩm có nguồn gốc động vật được sử dụng làm nguyên liệu chế biến sản phẩm tổng hợp phải được EU công nhận

- Lô hàng phải kèm theo chứng thư theo mẫu tại Phụ lục I Quy định EU số 28/2012 đối với lô hàng xuất khẩu trực tiếp vào EU và theo mẫu Phụ lục II đối với lô hàng trung chuyển qua EU.

- Tuân thủ các yêu cầu bảo vệ sức khỏe động vật đặc thù đối với loại sản phẩm động vật được nêu trong Chứng thư.

- Các yêu cầu cụ thể tương ứng với từng dạng sản phẩm chế biến tổng hợp được nêu trong chứng thư theo mẫu nêu tại Phụ lục I Quy định 28/2012

c. Khi đăng ký kiểm tra, công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất các sản phẩm chế biến tổng hợp nêu trên và khi đăng ký kiểm tra, chứng nhận các lô hàng xuất khẩu, cơ sở sản xuất/ chủ hàng phải cung cấp đầy đủ các tài liệu, hồ sơ liên quan đến xuất xứ các nguyên liệu có nguồn gốc động vật nêu trên để sản xuất sản phẩm thực phẩm chế biến tổng hợp đáp ứng quy định EU số 28/2012.

d. Rà soát, sửa đổi Chương trình Quản lý chất lượng theo HACCP trong sản xuất sản phẩm thủy sản chế biến tổng hợp theo quy định của EU để triển khai tại doanh nghiệp.

đ. Chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu EU để xác định rõ đối tượng sản phẩm chịu sự điều chỉnh của Quy định EU số 28/2012 nhằm tránh vướng mắc trong xuất khẩu lô hàng thực phẩm chế biến tổng hợp có chứa thủy sản và các thành phần khác nêu trên.

2.2. Các Trung tâm Chất lượng Nông lâm thủy sản vùng:

- Tổ chức nghiên cứu và phổ biến hướng dẫn các doanh nghiệp thuộc địa bàn phụ trách tổ chức thực hiện các quy định mới nêu trên của EU.

- Thực hiện kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận cho các lô hàng thực phẩm thủy sản chế biến tổng hợp thuộc đối tượng nêu tại Khoản 1 Điều 3 Quy định (EU) số 28/2012 theo mẫu chứng thư nêu tại Phụ lục I Quy định này (tham khảo hướng dẫn khai báo của Cục tại Phụ lục 2 kèm theo công văn này). Đối với thực phẩm chế biến tổng hợp trung chuyển qua EU để xuất khẩu vào nước thứ 3 khác, áp dụng mẫu chứng nhận theo mẫu tại Phụ lục II Quy định (EU) 28/2012.

- Đối với các sản phẩm chế biến tổng hợp quy định tại Khoản 3 Điều 3 Quy định (EU) số 28/2012: thực hiện chứng nhận theo quy định hiện hành.

3. Cơ quan Chất lượng Trung bộ, Nam bộ: Tổ chức nghiên cứu và triển khai áp dụng quy định mới của EU nêu trên trong quá trình kiểm tra công nhận điều kiện bảo đảm ATTP đối với doanh nghiệp trong danh sách xuất khẩu vào EU thuộc địa bàn quản lý, đặc biệt là quy định liên quan đến điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất sản phẩm thủy sản chế biến tổng hợp thuộc đối tượng điều chỉnh tại Khoản 1 Điều 3 Quy định (EU) 28/2012.

Trong quá trình thực hiện triển khai áp dụng các quy định mới của EU, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị kịp thời báo cáo về Cục để được hướng dẫn giải quyết.

Nơi nhận:

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



Phụ lục 1: Một số nội dung cần lưu ý của Quy định EU số 1276/2011 và EU số 16/2012

(Ban hành kèm theo công văn số: 409 /QLCL-CL1 ngày 25/3/2012)

1. Quy định EU số 1276/2011(có hiệu lực thi hành kể từ ngày 28/12/2011)

a. Nội dung:

Phần D Chương III Mục VIII Phụ lục III Quy định EC số 853/2004 về các yêu cầu liên quan đến kiểm soát ký sinh trùng được thay thế bởi nội dung của Phụ lục ban hành kèm theo Quy định EU số 1276/2011.

b. Phạm vi và đối tượng áp dụng:

- Sản phẩm thủy sản từ cá, nhuyễn thể chân đầu: ăn sống hoặc ngâm nước muối, ướp muối và các sản phẩm thủy sản được xử lý theo các phương pháp khác nếu phương pháp xử lý không loại bỏ triệt để mối nguy ký sinh trùng hiện hữu trong quá trình sản xuất thì các cơ sở sản xuất phải thực hiện xử lý lạnh đối với nguyên liệu hoặc sản phẩm cuối cùng nhằm tiêu diệt mối nguy ký sinh trùng.
- Yêu cầu đối với phương pháp xử lý lạnh để loại bỏ ký sinh trùng: Các ký sinh trùng khác sán lá (trematodes), sản phẩm phải được xử lý lạnh đạt ít nhất hoặc thấp hơn:
 - 20°C trong thời gian không ngắn hơn 24h hoặc -35°C trong thời gian không ngắn hơn 15h.
- Cơ sở sản xuất thực phẩm không phải thực hiện biện pháp xử lý nhiệt nêu trên đối với sản phẩm để loại bỏ mối nguy ký sinh trùng nêu:
 - ✓ Sản phẩm được xử lý nhiệt bảo đảm tâm sản phẩm đạt 60°C trong vòng ít nhất 1 phút;
 - ✓ Sản phẩm được bảo quản đông lạnh trong thời gian dài đủ để tiêu diệt ký sinh trùng;
 - ✓ Sản phẩm khai thác tự nhiên từ các vùng có dữ liệu dịch tễ chỉ ra rằng không có mối nguy ký sinh trùng và được cơ quan thẩm quyền công nhận;
 - ✓ Sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng mà quá trình nuôi từ con giống, cho ăn nếu môi trường nuôi không có mối nguy ký sinh trùng hiện hữu hoặc cơ sở sản xuất thực hiện việc thẩm tra và được cơ quan thẩm quyền công nhận sản phẩm không chứa mối nguy này.
- Khi đưa ra thị trường các sản phẩm thuộc đối tượng bắt buộc phải xử lý lạnh để loại bỏ mối nguy ký sinh trùng (trừ sản phẩm được cung cấp trực tiếp đến người tiêu dùng), sản phẩm phải kèm theo tài liệu của cơ sở sản xuất công bố phương pháp xử lý lạnh đã được cơ sở thực hiện.

2. Quy định (EU) số 16/2012 (có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01/7/2012)

a. Nội dung:

Sửa đổi Phụ lục II Quy định EC số 853/2004 về yêu cầu đối với thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc từ động vật, cụ thể: Phụ lục II Quy định EC số 853/2004 được bổ sung Mục IV. Yêu cầu đối với thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc từ động vật.

b. Một số nội dung cần lưu ý:

- Ngày sản xuất đối với sản phẩm thủy sản là ngày thu hoạch hoặc đánh bắt.

- Khi sản phẩm được ghi nhãn theo quy định tại Chỉ thị 2000/13/EC hoặc được chế biến tiếp sau đó, các cơ sở sản xuất thực phẩm đông lạnh có nguồn gốc động vật phải đảm bảo rằng các thông tin sau đây sẵn sàng cung cấp cho cơ sở phân phối thực phẩm và theo yêu cầu của cơ quan thẩm quyền, cụ thể:

- ✓ Ngày sản xuất; và
- ✓ Ngày cấp đông (nếu khác với ngày sản xuất).
- ✓ Riêng đối với thực phẩm được sản xuất từ mẻ nguyên liệu có ngày sản xuất và ngày cấp đông khác nhau, thì ngày sản xuất và/hoặc ngày cấp đông đầu tiên phải luôn sẵn sàng cung cấp.

- Người phân phối thực phẩm đông lạnh có thể lựa chọn hình thức phù hợp để ghi nhận các thông tin nêu trên, miễn sao các thông tin về ngày sản xuất/ngày cấp đông rõ ràng và sẵn sàng được cung cấp bởi nhà sản xuất thực phẩm khi thực phẩm được phân phối.

Phụ lục 2: Hướng dẫn thực hiện Quy định (EU) số 28/2012

(Ban hành kèm theo công văn số: A/G /QLCL-CLI ngày 23/3/2012)

1. Nội dung: yêu cầu chứng nhận đối với một số thực phẩm chế biến tổng hợp (composite products) nhập khẩu hoặc vận chuyển qua lãnh thổ EU, sửa đổi Quyết định 2007/275/EC và Quy định EC số 1162/2009.

2. Phạm vi áp dụng: Lô hàng thực phẩm chế biến tổng hợp (composite products) từ nước thứ 3 xuất khẩu vào EU hoặc vận chuyển qua lãnh thổ EU.

3. Thời gian chuyển tiếp và hiệu lực thi hành:

- Quy định EU số 28/2012 có hiệu lực thi hành kể từ ngày 01/3/2012.

- Các lô hàng thực phẩm chế biến tổng hợp được chứng nhận trước ngày 01/3/2012 theo quy định tại Quyết định số 2007/275/EC sẽ tiếp tục được nhập khẩu vào EU cho tới ngày 30/9/2012.

4. Hướng dẫn thực hiện Quy định EU số 28/2012

4.1. Một số thuật ngữ:

- Chế biến (Processing): là bất kỳ hoạt động nào về căn bản làm thay đổi sản phẩm ban đầu bao gồm gia nhiệt, xông khói, xử lý, làm chín, làm khô (hong khô, sấy khô), ướp muối, chiết, bóc tách hoặc kết hợp của những quá trình này (*Điểm m, Khoản 1 Điều 2 Quy định EC số 852/2004*)

- Sản phẩm chưa chế biến (Unprocessed products) là thực phẩm mà chưa trải qua quá trình chế biến và bao gồm các sản phẩm được phân chia, tách ra từng phần, xếp sẵn, cắt lát, bỏ xương, băm cắt, lột da, nghiền nát, cắt, rửa, tẩm, bóc vỏ, cán mỏng, làm lạnh, làm đông, đóng cứng hoặc rã đông (*Điểm n, Khoản 1 Điều 2 Quy định EC số 852/2004*).

- Sản phẩm chế biến (Processed products) là thực phẩm thu được từ việc chế biến các sản phẩm chưa qua chế biến. Những sản phẩm này có thể bao gồm những thành phần cần thiết cho việc sản xuất chúng hoặc để tạo ra những đặc tính riêng cho sản phẩm đó (*Điểm o, Khoản 1 Điều 2 Quy định EC số 852/2004*).

- Các sản phẩm thịt (Meat products) là sản phẩm chế biến thu được từ quá trình chế biến thịt hoặc từ việc chế biến tiếp theo những sản phẩm đã chế biến đó, làm cho bề mặt cắt của sản phẩm không còn các đặc tính của thịt tươi (*Điểm 7.1. Mục 7 Phụ lục I Quy định EC số 853/2004*)

- Các sản phẩm từ sữa (Dairy products) là sản phẩm chế biến từ quá trình chế biến sữa tươi hoặc trải qua quá trình chế biến tiếp theo của các sản phẩm chế biến từ sữa (*Điểm 7.2. Mục 7 Phụ lục I Quy định EC số 853/2004*)

- Các sản phẩm của trứng (Egg products) là sản phẩm thu được từ quá trình chế biến trứng hoặc từ các thành phần hay sự pha trộn khác của trứng hoặc từ việc chế biến tiếp theo các sản phẩm của trứng (*Điểm 7.3. Mục 7 Phụ lục I Quy định EC số 853/2004*)

- Các sản phẩm thuỷ sản chế biến (Processed fishery products) là sản phẩm thu được từ quá trình chế biến các sản phẩm thuỷ sản hoặc từ sự chế biến tiếp theo các sản phẩm thuỷ sản chế biến đó (*Điểm 7.4. Mục 7 Phụ lục I Quy định EC số 853/2004*)

- Sản phẩm chế biến tổng hợp (Composite products): thực phẩm có chứa trong thành phần cả sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật và sản phẩm có nguồn gốc thực vật, bao gồm các sản phẩm mà tại đó khâu chế biến sản phẩm của quá trình sản xuất ban

đầu là một bộ phận cấu thành của quá trình sản xuất sản phẩm cuối cùng (*Điểm a, Điều 2 Quyết định số 2007/275/EC*) (sau đây gọi tắt là *sản phẩm tổng hợp*)

- Sản phẩm của quá trình sản xuất ban đầu (Primary products) là sản phẩm của quá trình sản xuất ban đầu bao gồm sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, săn bắn, khai thác thủy sản (*Điểm b, Khoán 1 Điều 2 Quy định EC số 852/2004*)

4.2. Phạm vi và đối tượng áp dụng của Quy định EU số 28/2012 (Điều 3)

a) Các lô hàng sản phẩm tổng hợp được nhập khẩu vào EU nếu từ các nước thứ 3 hoặc vùng lãnh thổ được EU cho phép xuất khẩu, cụ thể:

- Lô hàng được sản xuất từ cơ sở của nước thứ 3 hoặc vùng lãnh thổ được EU cho phép xuất khẩu các lô hàng sản phẩm có nguồn gốc động vật chứa trong các sản phẩm tổng hợp và sản phẩm nguyên liệu thành phần có nguồn gốc động vật mà nó được sử dụng cho việc sản xuất sản phẩm tổng hợp.

- Lô hàng từ các cơ sở đáp ứng yêu cầu nêu tại Điều 6.1 (b) Quy định EC số 853/2004.

b) Các lô hàng chế biến tổng hợp sau đây khi nhập khẩu vào EU phải được chứng nhận theo mẫu nêu tại Phụ lục I Quy định EU 28/2012:

- Trong thành phần có chứa sản phẩm thịt chế biến.

- Trong thành phần không chứa sản phẩm thịt chế biến và có chứa:

+ ≥ 50% thành phần là sản phẩm sữa

+ < 50% thành phần là sản phẩm sữa, nhưng không đáp ứng yêu cầu nêu tại Điều 6 Quyết định 2007/275/EC về các sản phẩm không bắt buộc phải qua kiểm tra vệ sinh thú y và ATTP (nêu tại mục c dưới đây)

- Trong thành phần không chứa sản phẩm thịt và có chứa ≥ 50% sản phẩm thủy sản chế biến hoặc sản phẩm trứng hoặc bất kỳ sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật nào khác.

c) Đối tượng loại trừ: Các sản phẩm chế biến tổng hợp sẽ không phải chứng nhận theo Quy định (EU) 28/2012 và không thuộc đối tượng phải bị kiểm tra về thú y khi nhập khẩu vào Lãnh thổ EU nếu:

- Không chứa thịt

- <50% động vật khác, và đáp ứng các điều kiện sau:

+ Được bảo quản ở nhiệt độ thường hoặc đã trải qua quá trình nấu chín hoặc xử lý nhiệt triệt để tại cơ sở sản xuất đối với toàn bộ các chất thành phần, do đó, sản phẩm nguyên liệu thô đã bị biến tính.

+ Được ghi nhãn dùng làm thực phẩm

+ Được bao gói kín trong vật liệu bảo đảm vệ sinh.

+ Nếu sản phẩm chứa thành phần là sản phẩm chế biến từ sữa thì thành phần này phải từ các nước được EU công nhận đáp ứng yêu cầu nêu tại Quyết định 2004/438/EC.

+ Các thông tin về bản chất sản phẩm, khối lượng và số lượng bao gói, nước xuất xứ, cơ sở sản xuất và các thành phần phải được tìm thấy trên nhãn và các tài liệu kèm theo lô hàng.

4.3. Hướng dẫn khai báo thông tin trong Giấy chứng nhận theo mẫu nêu tại Phụ lục I Quy định EU số 28/2012 cấp cho lô hàng thực phẩm tổng hợp xuất khẩu vào EU:

4.3.1. Phần I. Thông tin về lô hàng

a) Mục I.11. Xuất xứ

Liệt kê đầy đủ tên, địa chỉ, mã số được EU công nhận của cơ sở sản xuất sản phẩm tổng hợp, bao gồm cơ sở sản xuất các nguyên liệu thành phần có nguồn gốc động vật sử dụng để sản xuất sản phẩm tổng hợp

Lưu ý Mục I.7. Nước xuất xứ và mã số ISO của quốc gia: khai báo tên nước xuất xứ của cơ sở sản xuất sản phẩm thực phẩm tổng hợp chứa sản phẩm thịt, sản phẩm chế biến từ sữa, sản phẩm thủy sản chế biến, sản phẩm chế biến từ sữa tương ứng với Mục I.11.

b) Mục I.20. Khối lượng: Khai báo khối lượng tổng cộng lô hàng (Gross weight) và khối lượng tịnh tổng cộng (Net weight), thể hiện ở dạng kilogram (kgs).

c) Mục I.28. Cơ sở sản xuất:

- Ghi tên, mã số được EU công nhận của cơ sở sản xuất sản phẩm thực phẩm tổng hợp/

- Bản chất hàng hóa (Nature of Commodity): nếu sản phẩm chứa thịt chế biến, dạ dày đã qua xử lý, bong bóng động vật, ruột khai báo cụm từ: “meat product”, “treated stomachs”, “bladders” hoặc “intestines”; chứa sản phẩm chế biến từ sữa: “dairy product”, chứa sản phẩm thủy sản chế biến phải chỉ ra nguồn gốc khai thác hay nuôi trồng: “Aquaculture” hoặc “Wild origin”; Chứa sản phẩm từ trứng phải chỉ ra phần trăm hàm lượng trứng.

4.3.2. Phần II. Chứng nhận

- Nếu sản phẩm thực phẩm tổng hợp chứa thành phần là sản phẩm thịt, dạ dày đã qua xử lý, bong bóng động vật và ruột: Giấy chứng nhận giữ nội dung tại Mục II.2.A và khai báo thông tin chứng nhận phù hợp với các yêu cầu có liên quan tại mục này

- Nếu sản phẩm thực phẩm tổng hợp chứa sản phẩm chế biến từ sữa: Giấy chứng nhận giữ nội dung nêu tại Mục II.2.B và khai báo thông tin chứng nhận phù hợp với các yêu cầu có liên quan tại mục này.

- Nếu sản phẩm thực phẩm tổng hợp chứa sản phẩm thủy sản chế biến: Giấy chứng nhận giữ nội dung nêu tại Mục II.2.C và khai báo thông tin chứng nhận phù hợp với các yêu cầu có liên quan tại mục này (mã số cơ sở được EU công nhận, tên quốc gia được EU chấp thuận xuất khẩu).

- Nếu sản phẩm thực phẩm tổng hợp chứa sản phẩm chế biến từ trứng: Giấy chứng nhận giữ nội dung nêu tại Mục II.2.D và khai báo thông tin chứng nhận phù hợp với các yêu cầu có liên quan tại mục này (thông tin về quốc gia được EU công nhận được phép xuất khẩu sản phẩm chế biến từ trứng).

- Lưu ý: Xóa nội dung chứng nhận tại Mục II.2.A; II.2.B; II.2.C và II.2.D trong Giấy chứng nhận cho lô hàng sản phẩm thực phẩm tổng hợp nếu trong sản phẩm không có chứa thành phần tương ứng với nội dung cần xóa bỏ.

