

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN  
VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG**

Số: /CCPT-ATTP

V/v nguyên liệu cấp đông trong nước  
muối nhập khẩu để chế biến xuất khẩu  
vào EU

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

Hà Nội, ngày tháng năm

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp nhập khẩu nguyên liệu để chế biến xuất khẩu vào EU;
- Các Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường nhận được phản ánh của một số doanh nghiệp liên quan đến nguyên liệu thủy sản cấp đông trong nước muối nhập khẩu để chế biến xuất khẩu vào EU tại văn bản số 272/CCPT-CL1 ngày 23/6/2023 của Cục về biện pháp cấp bách khắc phục các phát hiện của đoàn Thanh tra EU; Về việc này, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường có ý kiến như sau:

1. Nội dung về nguyên liệu thủy sản cấp đông trong nước muối tại văn bản số 272/CCPT-CL1 là nhắc lại, nhấn mạnh việc tuân thủ các quy định của EU đã nêu tại công văn số 491/QLCL-CL1 ngày 14/3/2018 (xem văn bản kèm theo), đây cũng là quy định được EU ban hành và áp dụng từ năm 2004 (Quy định EU 853/2004)

2. Các quy định hiện hành của EU như sau:

- Yêu cầu vệ sinh đối với tàu cá tại điểm II.7 Chương I Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU 853/2004 (*được sửa đổi, bổ sung bởi Điều 1 Quy định EU 2021/1374 ngày 12/4/2021*): Khi thực hiện cấp đông trong nước muối cá nguyên con dùng để đóng hộp, nhiệt độ phải đạt được không lớn hơn  $-9^{\circ}\text{C}$  đối với sản phẩm thủy sản. Ngay cả khi sau đó thủy sản được đông lạnh ở nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$ , toàn bộ thủy sản ban đầu được đông lạnh trong nước muối ở nhiệt độ không quá  $-9^{\circ}\text{C}$  phải được dành để đóng hộp (*Where freezing in brine of the whole fish intended for canning is practiced, a temperature of not more than  $-9^{\circ}\text{C}$  must be achieved for the fishery product. Even if it is subsequently frozen at a temperature of  $-18^{\circ}\text{C}$ , the whole fish initially frozen in brine at a temperature of not more than  $-9^{\circ}\text{C}$  must be destined for canning*).

- Tại điểm 2 và điểm 1b Chương VII Phụ lục III của Quy định EU 853/2004 (*được sửa đổi bổ sung bởi Quy định EU 558/2010 ngày 24/10/2010 và Điều 1 Quy định EU 2021/1374 ngày 12/4/2021*):

✓ Yêu cầu điều kiện bảo quản đối với thủy sản đông lạnh: Các sản phẩm thủy sản đông lạnh phải được giữ ở nhiệt độ không quá  $-18^{\circ}\text{C}$  ở tất cả các bộ phận của sản phẩm; tuy nhiên, cá nguyên con ban đầu được đông lạnh trong nước muối dùng để sản xuất thực phẩm đóng hộp có thể được giữ ở nhiệt độ không lớn hơn  $-9^{\circ}\text{C}$  (*Frozen fishery products must be kept at a temperature of not more than  $-18^{\circ}\text{C}$  in*

*all parts of the product; however, whole fish initially frozen in brine intended for the manufacture of canned food may be kept at a temperature of not more than  $-9^{\circ}\text{C}$ ).*

✓ Yêu cầu vận chuyển đối với thủy sản đông lạnh: Các sản phẩm thủy sản đông lạnh, ngoại trừ cá nguyên con ban đầu được đông lạnh trong nước muối dùng để sản xuất thực phẩm đóng hộp, phải được duy trì trong quá trình vận chuyển ở nhiệt độ đồng nhất không quá  $-18^{\circ}\text{C}$  ở tất cả các bộ phận của sản phẩm, có thể với dao động nhiệt độ trong thời gian không quá  $3^{\circ}\text{C}$  (*frozen fishery products, with the exception of whole fish initially frozen in brine intended for the manufacture of canned food, must be maintained during transport at an even temperature of not more than  $-18^{\circ}\text{C}$  in all parts of the product, possibly with short upward fluctuations of not more than  $3^{\circ}\text{C}$* );

3. Theo các quy định của EU được cập nhật nêu trên; để đảm bảo thực hiện đúng và đầy đủ các yêu cầu liên quan đến nguyên liệu đông lạnh nhập khẩu để chế biến xuất khẩu vào EU, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đề nghị:

3.1. Các doanh nghiệp nhập khẩu nguyên liệu để chế biến xuất khẩu vào EU:

- Liên hệ chặt chẽ với nhà xuất khẩu nguyên liệu để có đầy đủ thông tin, bằng chứng về phương pháp cấp đông (trong nước muối (in brine), cấp đông tiếp xúc (Air blast freezing), đông khô (dry freezing)...); nhiệt độ cấp đông, nhiệt độ bảo quản trên tàu khi nhập khẩu lô nguyên liệu để chế biến xuất khẩu vào EU.

- Chủ động chuẩn bị các hồ sơ, tài liệu chứng minh cho các lô nguyên liệu thủy sản nhập khẩu đáp ứng yêu cầu của EU (nguồn gốc xuất xứ, điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, chống khai thác IUU,...) khi đăng ký thẩm định, cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu vào thị trường EU để Cơ quan thẩm định thực hiện chứng nhận;

3.2. Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng:

- Nghiên cứu quy định của EU để phổ biến tới các doanh nghiệp tổ chức thực hiện.

- Thẩm định, cấp chứng thư khi có đủ thông tin, dữ liệu phục vụ cho nội dung chứng nhận theo Mẫu quy định của Ủy ban Châu Âu.

Đề nghị các doanh nghiệp, đơn vị lưu ý thực hiện./.

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- Chi cục NB TB;
- VASEP;
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Lê Bá Anh**