

Số: **2678** /BNN-KHCN

Hà Nội, ngày **10** tháng 6 năm 2013

V/v: góp ý dự thảo QCVN đối với
nước mắm

Kính gửi: Cục An toàn thực phẩm

Phúc đáp công văn số 502/ATTP-KN ngày 27/3/2013 của Cục An toàn thực phẩm về việc góp ý dự thảo QCVN đối với thực phẩm, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có ý kiến góp ý đối với Quy chuẩn kỹ thuật nước mắm như sau, như sau:

1. Góp ý chung: Thống nhất sự cần thiết ban hành quy chuẩn kỹ thuật nước mắm nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng.

2. Góp ý cụ thể:

a) Tên QCVN nên cụ thể là: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước mắm truyền thống, nếu chỉ để tên là Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước mắm thì trong nội dung phải chia thành 2 phần cụ thể hoặc các bảng chỉ tiêu phải phân tách rõ ràng: Nước mắm truyền thống và Nước mắm công nghiệp hoặc nước chấm

b) Phần quy định chung

- Mục 1. Phạm vi điều chỉnh: đề nghị bỏ “có thể gồm một số thành phần khác thêm vào để hỗ trợ cho quá trình lên men”

- Mục 3.2. Đề nghị bỏ “có thể bổ sung một số thành phần khác để hỗ trợ quá trình lên men”

c) Phần II Quy định kỹ thuật

- Mục 1.1. Thành phần: Cá: nước mắm phải được sản xuất từ cá biển hoặc cá nước ngọt (tươi hoặc đã qua bảo quản bằng ướp muối) phù hợp với mục đích sử dụng làm thức ăn cho người; Muối: bỏ “và các thành phần khác”

- Yêu cầu về muối nên cân nhắc viện dẫn theo các tiêu chuẩn như:

+ TCVN 3974:2007: Muối thực phẩm

+ TCVN 9638:2013: Muối (natri clorua) thô

+ TCVN 9639:2013: Muối (natri clorua) tinh

+ TCVN 9640:2013: Muối (natri clorua) công nghiệp

- Mục 1.2.1. Chỉ tiêu cảm quan: thiếu chỉ tiêu Màu: vàng nâu đến nâu nhạt

- Mục 2. Phụ gia thực phẩm: cần nhắc bỏ hẳn mục này vì đã là sản phẩm truyền thống thì không cho phép thêm phụ gia (chỉ có cá + muối)

- Mục 3.2. Độc tố sinh học biển: Không nên đưa vào mục chất nhiễm bẩn vì các độc tố này thường là nội sinh. Do vậy, đưa về phần 1.2.2. Các chỉ tiêu hóa lý thì hợp lý hơn

- Mục 4. Bao bì sản phẩm: phần này nên quy định rộng hơn là: Dụng cụ chứa đựng và bao bì sản phẩm; bổ sung yêu cầu các vật liệu làm Dụng cụ chứa đựng và bao bì sản phẩm phải chịu muối, không gây nhiễm bẩn cho sản phẩm

- Mục 5.1. Tên sản phẩm: Tên sản phẩm bắt buộc phải ghi là “Nước mắm” hoặc ghi đúng với bản chất sản phẩm đã quy định; bỏ câu “hoặc kèm theo các tên khác nhưng không gây hiểu nhầm cho người tiêu dùng”

- Mục 5.3. Ghi nhãn hàm lượng nitơ: không nhất thiết đưa thành 1 mục riêng, nên gộp vào phần bao gói, ghi nhãn, có thể liệt kê một số thông tin bắt buộc theo quy định hiện hành. Đặc biệt nhấn mạnh trên nhãn phải thể hiện các chỉ tiêu hóa lý (hàm lượng muối, ni tơ tổng số, ni tơ axit amin, histamin,...), vi sinh,...

Trên đây là một số ý kiến góp ý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, đề nghị Cục An toàn thực phẩm xem xét và hoàn chỉnh dự thảo.

Nơi nhận:

- Như trên;
- TTr. Nguyễn Thị Xuân Thu (để b/c);
- Lưu: VT, KHCN.

TL. BỘ TRƯỞNG
KT.VỤ TRƯỞNG VỤ KHOA HỌC, CÔNG NGHỆ
PHÓ BỘ TRƯỞNG



Nguyễn Giang Thu