

BỘ THỦY SẢN**BỘ THỦY SẢN**

Số: 18/2005/QĐ-BTS

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập - Tự do - Hạnh phúc*Hà Nội, ngày 16 tháng 5 năm 2005***QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN****Về việc ban hành Quy định tạm thời về sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc****BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN**

Căn cứ Nghị định số 43/2003/NĐ-CP ngày 02/5/2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Thủy sản;

Căn cứ Nghị định số 63/CP ngày 24/10/1996 của Chính phủ quy định chi tiết về sở hữu công nghiệp;

Căn cứ Nghị định số 06/2001/NĐ-CP ngày 01/02/2001 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 63/CP ngày 24/10/1996 của Chính phủ quy định chi tiết về sở hữu công nghiệp;

Căn cứ Công văn số 5651/VPCP-KG ngày 17/11/2003 của Văn phòng Chính phủ về việc chứng nhận sản phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng được mang tên gọi xuất xứ hàng hóa, chỉ dẫn địa lý hàng hóa;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định tạm thời về sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo. Cho phép nước mắm sản xuất tại Phú Quốc đóng gói tại thành phố Hồ Chí Minh được mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc trong thời gian 3 năm kể từ ngày Quyết định này có hiệu lực. Việc đóng gói nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc tại thành phố Hồ Chí Minh phải tuân thủ theo các quy định của Quy

chế tạm thời về kiểm soát chứng nhận nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc (ban hành kèm theo Quyết định số 19/2005/QĐ-BTS ngày 16/5/2005 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản) và các quy định pháp luật khác có liên quan.

Điều 3. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng các Vụ Khoa học Công nghệ, Kế hoạch Tài chính, Pháp chế, Chánh Thanh tra Bộ, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng, An toàn Vệ sinh và Thú y Thủy sản, Cục trưởng Cục Khai thác và Bảo vệ

Nguồn lợi Thủy sản, Giám đốc Sở Thủy sản Kiên Giang, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố Hồ Chí Minh và thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ THỦY SẢN

Thủ trưởng

Nguyễn Việt Thắng

09686339

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

**QUY ĐỊNH TẠM THỜI VỀ
SẢN XUẤT NƯỚC MẮM MANG TÊN GỌI XUẤT XỨ PHÚ QUỐC**

(ban hành kèm theo Quyết định số 18/2005/QĐ-BTS ngày 16 tháng 5 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản).

Điều 1. Đối tượng và phạm vi áp dụng

1. Văn bản này quy định về vùng sản xuất, nguyên liệu, dụng cụ và phương pháp chế biến, đóng gói, ghi nhãn, bảo quản nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc (sau đây được gọi là nước mắm Phú Quốc).

2. Quy định này áp dụng đối với mọi tổ chức, cá nhân tham gia vào quá trình sản xuất nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc từ khai thác cá đến chế biến nước mắm, đóng gói (đóng chai, can,...) và bảo quản sản phẩm.

Điều 2. Vùng sản xuất

1. Vùng khai thác cá dùng để chế biến nước mắm Phú Quốc là vùng biển thuộc tỉnh Kiên Giang.

2. Quá trình chế biến nước mắm Phú Quốc và đóng gói phải được tiến hành trong khu vực địa lý xác định của huyện Phú Quốc.

3. Cho phép nước mắm chế biến tại huyện Phú Quốc, đóng gói tại thành phố Hồ Chí Minh được mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc trong thời hạn 3 năm kể từ

ngày Quyết định của Bộ trưởng Bộ Thủy sản ban hành Quy định tạm thời này có hiệu lực thi hành. Việc vận chuyển và đóng gói nước mắm Phú Quốc tại thành phố Hồ Chí Minh phải tuân thủ các quy định sau:

a) Quy chế tạm thời về kiểm soát, chứng nhận nước mắm mang tên gọi xuất xứ Phú Quốc ban hành kèm theo Quyết định số 19/2005/QĐ-BTS ngày 16/5/2005 của Bộ trưởng Bộ Thủy sản và các quy định pháp luật khác có liên quan.

b) Nghiêm cấm hành vi pha đấu hoặc các hành vi tương tự khác làm thay đổi tính chất đặc trưng của nước mắm Phú Quốc.

Điều 3. Nguyên liệu

1. Cá nguyên liệu dùng để chế biến nước mắm Phú Quốc là giống Cá Cơm (Stolephorus) thuộc họ Cá Trống (Engraulidae), có thể lẫn các giống cá khác với tỷ lệ không vượt quá 15%.

2. Muối dùng để chế biến nước mắm Phú Quốc là muối biển, được sản xuất tại các vùng cung cấp muối truyền thống

thuộc tỉnh Bà Rịa - Vũng Tàu, Phan Thiết, được bảo quản tối thiểu là 60 ngày trước khi đưa vào chế biến nước mắm Phú Quốc.

3. Phụ gia dùng trong quá trình pha đấu nước mắm Phú Quốc là chất tạo ngọt được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế và Bộ Thủy sản.

Điều 4. Dụng cụ chế biến và bảo quản

1. Thùng chứa chượp được làm bằng gỗ: hộ phát, chay, bồi lồi, dên dên (bô bô).

2. Thùng chứa nước mắm cốt, các loại nước mắm long, nước mắm thành phẩm và vật liệu bao gói sản phẩm phải được làm bằng vật liệu không độc, không gây hại cho sức khỏe con người và không làm ảnh hưởng tới chất lượng nước mắm.

Điều 5. Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước mắm Phú Quốc phải tuân thủ các quy định tại các tiêu chuẩn ngành của Bộ Thủy sản 28 TCN135 : 1999 Tàu cá - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, 28 TCN175 : 2002 Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật liên quan.

Điều 6. Phương pháp chế biến

1. Việc chế biến nước mắm Phú Quốc gồm các công đoạn ướp muối cá trên tàu, ủ chượp, kéo rút và pha đấu nước mắm.

2. Ướp muối cá trên tàu

a) Cá ngay sau khi đánh bắt đưa lên

tàu cần được rửa sạch, loại bỏ tạp chất và các loài cá khác thành cá nguyên liệu quy định tại khoản 1 Điều 3 của Quy định này.

b) Cá nguyên liệu được trộn đều với muối theo tỷ lệ khối lượng từ 2,5 - 3 cá/1 muối, sau đó được bảo quản trong hầm tàu. Rải đều một lớp muối dày 5 cm trên bề mặt. Đậy kín nắp hầm và rút nước bổi ở đáy hầm.

3. Ủ chượp

a) Cá muối được bốc dỡ từ hầm tàu đổ vào thùng chứa, phủ lên bề mặt trên cùng lớp muối dày khoảng 3 - 5 cm;

b) Sau khoảng 7 ngày, rút khô nước bổi, phủ trên bề mặt chượp lớp đệm bằng sàng, gài nén chặt bằng thanh gỗ, đóng nút lù;

c) Đổ nước bổi lên thùng cho đến khi ngập thanh gỗ chắn;

d) Thời gian ủ chượp từ 10 tháng đến 12 tháng cho đến khi chượp chín trong nhà có mái che, ở điều kiện tự nhiên của môi trường.

4. Kéo rút nước mắm

a) Kéo rút nước mắm cốt: Khi chượp chín, mở nút lù để nước mắm chảy ra từ từ; nước mắm được đổ lại bể chượp và kéo rút nhiều lần cho đến khi nước mắm trong được gọi là nước mắm cốt; chuyển nước mắm cốt ra thùng chứa thành phẩm.

b) Kéo rút nước mắm long: Hòa tan nước muối vào nước sạch đến bão hòa

(dùng muối quy định tại khoản 2 Điều 3); bơm nước muối tuần hoàn qua các thùng chượp có chất lượng từ thấp đến cao cho đến khi nước mắm trong, gọi là nước mắm long 1; quá trình này được lặp lại để thu nước mắm long 2, nước mắm long 3; chuyển nước mắm long sang thùng chứa.

5. Pha đấu

a) Pha nước mắm cốt và nước mắm long 1, nước mắm long 2, nước mắm long 3 để tạo ra loại nước mắm có độ đậm cần thiết.

b) Nước mắm Phú Quốc có độ đậm tối thiểu là 20 gN/lít.

c) Khi pha đấu có thể bổ sung chất tạo ngọt.

Điều 7. Đóng gói, ghi nhãn, bảo quản

1. Nước mắm Phú Quốc thành phẩm được đóng gói vào các dụng cụ chứa đựng kín dưới các hình thức có thể cung cấp trực tiếp đến người tiêu dùng.

2. Trên bao bì chứa nước mắm Phú Quốc thành phẩm phải được ghi nhãn theo quy định tại Quy chế ghi nhãn hàng hóa lưu thông trong nước và hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu (ban hành kèm theo Quyết định số 178/1999/QĐ-TTg

ngày 30/8/1999 của Thủ tướng Chính phủ) và các văn bản hướng dẫn của các Bộ, ngành. Trên nhãn cần ghi tối thiểu các nội dung sau:

a) Tên hàng hóa và “Tên gọi xuất xứ - Nước mắm Phú Quốc”; đối với sản phẩm xuất khẩu: “Phu Quoc fish sauce - AOC”;

b) Tên và địa chỉ của cơ sở đóng gói và tên và địa chỉ cơ sở chế biến;

c) Thành phần;

d) Chỉ tiêu chất lượng (ghi đậm tổng số gN/l);

e) Khối lượng nước mắm (đơn vị: lít hoặc mililit);

f) Ngày đóng gói, thời hạn sử dụng;

g) Hướng dẫn bảo quản, sử dụng;

h) Mã số lô hàng.

3. Nước mắm đã đóng gói được bảo quản trong nhà có mái che ở điều kiện tự nhiên của môi trường.

Điều 8. Quy định về sửa đổi, bổ sung

Mọi bổ sung, sửa đổi của Quy định tạm thời này do Bộ trưởng Bộ Thủy sản quyết định bằng văn bản./.

BỘ THỦY SẢN