

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 01/2008/QĐ-BNN

Hà Nội, ngày 04 tháng 01 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH**quy định về ghi nhãn, mạ băng và sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế
biến sản phẩm cá đông lạnh****BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

Căn cứ Nghị định số 86/2003/NĐ-CP ngày 18/7/2003 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản,

QUYẾT ĐỊNH:**Điều 1.** Quy định về ghi nhãn hàng

hóa, sử dụng hóa chất, phụ gia thực phẩm trong chế biến và mạ băng sản phẩm cá đông lạnh.

1. Về ghi nhãn hàng hóa:

a) Nhãn hàng hóa trên các bao bì của sản phẩm cá đông lạnh thực hiện theo quy định của Việt Nam (đối với sản phẩm tiêu thụ trong nước) và yêu cầu của nước nhập khẩu (đối với sản phẩm xuất khẩu) với điều kiện yêu cầu không làm sai lệch bản chất hàng hóa và không trái quy định của Việt Nam.

b) Ngoài quy định của Việt Nam và yêu cầu của nước nhập khẩu, nội dung thể hiện trên nhãn hàng hóa bắt buộc

phải có đầy đủ và chính xác các thông tin sau đây:

- Khối lượng thực của cá (khối lượng tịnh);

- Khối lượng tổng của sản phẩm (bao gồm cá, nước mạ băng, bao bì) hoặc tỷ lệ nước mạ băng sản phẩm so với khối lượng tịnh.

2. Về phụ gia thực phẩm:

a) Phụ gia thực phẩm sử dụng trong chế biến phải nằm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu (đối với sản phẩm xuất khẩu) và Việt Nam (đối với sản phẩm tiêu thụ trong nước) ban hành.

b) Hàm lượng phụ gia thực phẩm trong sản phẩm không được vượt quá giới hạn tối đa cho phép đối với từng loại sản phẩm.

3. Về mạ băng:

a) Việc mạ băng sản phẩm chỉ nhằm mục đích duy nhất là bảo vệ chất lượng sản phẩm (tránh cháy lạnh, suy giảm chất lượng, lây nhiễm).

b) Tỷ lệ nước mạ băng so với khối lượng tịnh của sản phẩm theo quy định của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu (đối với sản phẩm xuất khẩu); không được vượt quá 10% đối với sản phẩm tiêu thụ

trong nước và sản phẩm xuất khẩu sang các thị trường chưa có quy định của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu.

Điều 2. Xử lý vi phạm

1. Lô hàng không đáp ứng các yêu cầu quy định tại Điều 1 của Quyết định này sẽ không được cấp giấy chứng nhận chất lượng để xuất khẩu, hoặc xuất xưởng đưa ra tiêu thụ trong nước.

2. Các trường hợp vi phạm Quyết định này sẽ bị xử lý theo quy định hiện hành của Việt Nam và nước nhập khẩu.

3. Những cơ sở sản xuất, kinh doanh cố tình tái phạm, ngoài việc xử lý theo khoản 2 Điều này, còn bị thông báo cho cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu và khách hàng.

Điều 3. Cục Quản lý Chất lượng, An toàn vệ sinh và Thú y thủy sản có trách nhiệm tổng hợp yêu cầu của nước nhập khẩu và các quy định về ghi nhãn, phụ gia thực phẩm và tỷ lệ mạ băng đối với sản phẩm cá đông lạnh để phổ biến cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản thực hiện; tổ chức kiểm tra việc thực hiện Quyết định này và xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo và thay thế Quyết định số 3649/QĐ-BNN-

CLTY ngày 19/11/2007 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc kiểm tra hóa chất, phụ gia thực phẩm dùng trong bảo quản, chế biến thủy sản và tỷ lệ mạ băng trong sản phẩm thủy sản đông lạnh.

Điều 5. Chánh Văn phòng, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng, an toàn vệ sinh và thú y thủy sản, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ, Giám đốc các Sở Thủy sản,

Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (có quản lý thủy sản) và các cơ sở sản xuất, kinh doanh cá đông lạnh chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG

THỨ TRƯỞNG

Lương Lê Phương