

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC THỦY SẢN**

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

Số: /TS-KTTS

Hà Nội, ngày tháng 8 năm 2023

V/v hướng dẫn thực hiện truy xuất
nguồn gốc thủy sản khai thác

Kính gửi: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
các tỉnh, thành phố ven biển

Ngày 25 tháng 7 năm 2023, Cục Thủy sản đã có văn bản số 447/TS-KTTS gửi Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố ven biển đề nghị báo cáo thực trạng truy xuất nguồn gốc thủy sản. Cục thủy sản đã nhận được báo cáo của Quý Sở, trong đó có những khó khăn, vướng mắc của các địa phương, doanh nghiệp trong quá trình triển khai thực hiện. Để từng bước tháo các khó khăn, vướng mắc, Cục Thủy sản đề nghị Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố ven biển chỉ đạo Tổ chức quản lý cảng cá, các đơn vị liên quan đến hoạt động truy xuất nguồn gốc thủy sản khai thác thực hiện một số nội dung sau:

1. Thực hiện giám sát sản lượng cập cảng, cấp giấy xác nhận nguyên liệu thủy sản khai thác (giấy SC).

- Tiếp tục tổ chức triển khai thực hiện các nội dung đã nêu tại Công văn số 386/TCTC-KTTS ngày 22 tháng 3 năm 2023 của Tổng cục Thủy sản;

- Đối với những loài có thể được khai thác bởi nhiều nghề khác nhau như cá ngừ đại dương, cá cờ kiếm, các loài mực..., có thể ghi rõ tên loài bằng tiếng Việt và mã loài như: cá ngừ vây vàng (YFT), cá ngừ mắt to (BET), cá ngừ bò (LOT),... và bổ sung thêm kích cỡ cá thể (chiều dài hoặc khối lượng) trong Sổ theo dõi sản lượng thủy sản bốc dỡ qua cảng, giấy Biên nhận thủy sản bốc dỡ qua cảng, giấy SC để phục vụ công tác xác minh, thẩm định thông tin phù hợp với nghề khai thác thực tế.

2. Thực hiện cấp giấy chứng nhận nguồn gốc thủy sản khai thác.

- Thực hiện việc thẩm định thông tin cấp giấy chứng nhận nguồn gốc thủy sản khai thác (giấy CC) theo đúng quy định tại khoản 4 Điều 11 Thông tư 21/2018/TT-BNNPTNT;

- Đối với nguyên liệu thủy sản được đưa vào chế biến nhiều lần, thành nhiều sản phẩm khác nhau như: thân, đầu, lườn, vi, da, vẩy, gan, mật, nhót... trong các sản phẩm được chế biến có sản phẩm được xuất khẩu, có sản phẩm

loại bỏ phụ thuộc vào yêu cầu của thị trường khác nhau, thời điểm xuất khẩu khác nhau. Khi đó, phần nguyên liệu/sản phẩm còn lại, chưa được chế biến thành thành phẩm để tiêu thụ/xuất khẩu sẽ được cộng vào phần nguyên liệu còn lại, chưa được đưa vào chế biến để phục vụ cho lần chế biến xuất khẩu tiếp theo. Ví dụ: Trong giấy SC có 200 kg nguyên liệu cá ngừ, doanh nghiệp lấy 100 kg nguyên liệu cá ngừ đưa vào chế biến thành sản phẩm loin cá ngừ. Sau khi chế biến xong sản phẩm loin cá ngừ, phần nguyên liệu/sản phẩm còn lại 30 kg (gồm có xương, lườn, da,...). Khi đó, phần nguyên liệu còn lại (mục C của giấy SC) sẽ ghi là 130 kg (gồm 100 kg nguyên liệu cá ngừ chưa đưa vào chế biến và 30 kg sản phẩm khác/nguyên liệu còn lại sau khi chế biến sản phẩm loin cá ngừ). Cách tính lượng nguyên liệu còn lại phụ thuộc vào loài thủy sản cụ thể và cách thức chế biến khác nhau. Doanh nghiệp đề nghị cấp giấy CC phối hợp, cung cấp thông tin cho Chi cục thủy sản để xác nhận lượng nguyên liệu/sản phẩm còn lại tại mục C của giấy SC theo từng loài, sản phẩm cụ thể đảm bảo phù hợp với thực tế.

Cục Thủy sản đề nghị các đơn vị khẩn trương triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Chi cục thủy sản các tỉnh, thành phố ven biển (để t/h);
- Tổ chức quản lý cảng cá thuộc các tỉnh, thành phố ven biển (để t/h);
- NAFIQPM (để p/h);
- VASEP, VINATUNA (để p/h);
- Cty CPTM Kiên Giang (KTC);
- Cty cổ phần Bá Hải;
- Lưu: VT, KTTS.

CỤC TRƯỞNG

Trần Đình Luân