

Số: 81 /2023/QĐ-UBND

Kiên Giang, ngày 07 tháng 12 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương nước mắm Phú Quốc

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH KIÊN GIANG

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015; Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22 tháng 11 năm 2019;

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 22 tháng 6 năm 2015; Luật Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 18 tháng 6 năm 2020;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật; Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 16 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 26/2019/TT-BKHHCN ngày 25/12/2019 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định chi tiết xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật; Thông tư số 10/2023/TT-BKHHCN ngày 01 tháng 6 năm 2023 của Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 26/2019/TT-BKHHCN ngày 25/12/2019 của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại Tờ trình số 608/SNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2023.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với nước mắm Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang.

Ký hiệu QCDP 01:2023/KG.



Điều 2. Tổ chức thực hiện

Giao Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì, phối hợp với các Sở: Y tế, Công Thương, Khoa học và Công nghệ và Chủ tịch Ủy ban nhân dân thành phố Phú Quốc tổ chức triển khai, hướng dẫn và kiểm tra thực hiện Quyết định này.

Điều 3. Điều khoản thi hành

Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh; Giám đốc (Thủ trưởng) các Sở, ban, ngành tỉnh; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố và tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Quyết định này có hiệu lực thi hành từ ngày 22 tháng 12 năm 2023. *Pha*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ: NN&PTNT, KH&CN, CT và YT;
- Cục kiểm tra VBQPPL- Bộ Tư pháp;
- Vụ Pháp chế- Bộ NN&PTNT;
- Website Chính phủ;
- TT. TU, TT. HĐND tỉnh;
- CT và các PCT.UBND tỉnh;
- Đoàn ĐBQH tỉnh KG;
- Các sở, ban, ngành tỉnh (Đảng, CQ, ĐT và DNNN);
- UBND các huyện, TP;
- Công báo tỉnh, Website KG;
- LĐVP, Phòng: KT, NC, TH;
- Lưu: VT, SNNPTNT, tvhung.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**



Lâm Minh Thành

Lâm Minh Thành





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 01:2023/KG

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC**

*Local technical regulation
Fish sauce Phu Quoc*

KIÊN GIANG – 2023



QCĐP 01:2023/KG

Lời nói đầu

QCĐP 01:2023/KG do Ban soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với nước mắm Phú Quốc biên soạn; Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Kiên Giang ban hành theo Quyết định số: /2023/QĐ-UBND ngày tháng năm 2023.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC
Local technical regulation Fish sauce Phu Quoc

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các yêu cầu về nguyên liệu, quy trình sản xuất, các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc và nước mắm truyền thống Phú Quốc được sản xuất và đóng chai, can tại đảo Phú Quốc tỉnh Kiên Giang (viết tắt là nước mắm Phú Quốc).

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- 2.1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh nước mắm Phú Quốc.
- 2.2. Cơ quan quản lý nhà nước và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn kỹ thuật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Chượp: Là hỗn hợp cá trộn với muối ở nồng độ bão hòa, để lên men trong điều kiện tự nhiên.

3.2. Chượp chín: Là chượp đã được lên men tự nhiên (ủ chượp) đủ thời gian tối thiểu 12 tháng trở lên, đã đạt yêu cầu để có thể thu sản phẩm là nước mắm.

3.3. Nước mắm: Là sản phẩm dạng lỏng trong, không đục có vị mặn của muối và mùi của cá, thu được từ quá trình lên men hỗn hợp cá và muối.

3.4. Nước mắm cốt: Là nước mắm được kéo rút lần đầu tiên từ chượp chín.

3.5. Nước mắm long: Là sản phẩm thu được khi bổ sung nước muối bão hòa hay nước mắm thấp đậm hơn vào bã chượp chín đã kéo rút hết nước cốt, sau đó đảo trộn nhiều lần nhằm rút đậm và hương tự nhiên của nước mắm còn

QCĐP 01:2023/KG

trong bã chượp để có được nước mắm long có độ đậm khác nhau (mức chất lượng khác nhau).

3.6. Nước mắm Phú Quốc: Là nước mắm sản xuất và đóng chai, can theo quy trình truyền thống tại đảo Phú Quốc, gồm 02 loại:

- Nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc: Là nước mắm có dán lô gô Chỉ dẫn địa lý tuân thủ theo quy định tại Quyết định số 1401/QĐ-UBND ngày 25/6/2014 của Ủy ban nhân dân tỉnh Kiên Giang về việc ban hành quy định quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý Phú Quốc cho sản phẩm nước mắm.

- Nước mắm truyền thống Phú Quốc: Là nước mắm sản xuất theo quy trình truyền thống của đảo Phú Quốc đáp ứng quy định tại Điều 4; Điều 5 Chương II của quy chuẩn này.

3.7. Cơ sở sản xuất nước mắm là nơi hoàn thiện các công đoạn sản xuất để tạo ra sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản ban đầu (quá trình lên men, ủ chượp là công đoạn sản xuất chính) hoặc từ bán thành phẩm (pha đấu phối trộn, đóng gói là công đoạn sản xuất chính) đến thành phẩm.

Chương II QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Điều 4. Quy định đối với nguyên liệu

4.1. Cá cơm dùng để sản xuất nước mắm Phú Quốc phải tươi, chất lượng phù hợp làm thực phẩm, là giống cá cơm (*Stolephorus commersonii*) thuộc họ cá trổng (*Engraulidae*) bao gồm các loài: Cá cơm than, đỏ, sọc tiêu, phần chì. Đối với nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc tỷ lệ cá cơm trong nguyên liệu dùng để ủ chượp tối thiểu là 85%.

Vùng đánh bắt nguyên liệu cá cơm phải có hồ sơ truy xuất nguồn gốc, đảm bảo không vi phạm quy tắc xuất xứ; không có nguồn gốc từ hoạt động khai thác bất hợp pháp, không báo cáo và không theo quy định.

4.2. Muối sử dụng để sản xuất nước mắm Phú Quốc là muối được sản xuất từ nước biển, phù hợp Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 9638:2013 – Muối (Natri

clorua) thô. Ngoài quy định trên, muối sử dụng chế biến nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc phải phù hợp quy định tại khoản 2 Điều 7 Quyết định số 1401/QĐ-UBND.

4.3. Nước dùng để sản xuất nước mắm phải đạt chất lượng theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-1:2018/BYT của Bộ Y tế về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt. Khi tỉnh Kiên Giang ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt trên địa bàn tỉnh Kiên Giang thì thực hiện theo quy định của Quy chuẩn đó.

Điều 5. Quy định quy trình kỹ thuật

5.1. Quá trình ủ chượp, kéo rút, pha đấu và đóng chai, can phải được thực hiện tại đảo Phú Quốc, tỉnh Kiên Giang.

5.2. Muối cá

Cá cơm ngay sau khi đánh bắt, rửa sạch đưa lên tàu, loại bỏ tạp chất, sau đó được trộn đều với muối theo tỷ lệ khối lượng từ 2,5 - 3 cá : 1 muối, sau cùng rải đều một lớp muối dày 3-5 cm trên bề mặt. Hỗn hợp cá trộn muối được bảo quản trong hầm tàu, nắp hầm đậy kín.

5.3. Ủ chượp

5.3.1. Thùng ủ chượp được làm bằng gỗ từ các loại cây: Hộ phát, chay, bời lời, vên vên, quỳnh, mè điếc, sao hoặc các loại cây có tính chất và đặc tính tương tự không chịu sự xâm thực của côn trùng, mối, mọt; không có khả năng lây nhiễm cho nước mắm và đảm bảo các quy định an toàn thực phẩm.

5.3.2. 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. Sau khoảng 7 (bảy) ngày, rút khô nước bổi, phủ lên bề mặt chượp lớp đệm làm bằng bèo hoặc vật liệu phù hợp, gài nén chặt bằng thanh gỗ, đóng chặt nút lù.

5.3.3. Thời gian ủ chượp đến khi chượp chín tối thiểu từ 12 tháng trở lên trong nhà thùng có mái che, ở điều kiện tự nhiên của môi trường.

5.4. Kéo rút nước mắm

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

5.4.2. Kéo rút nước mắm long: Hòa tan muối vào nước sạch đến bão hòa, 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 tận thu nước mắm long 2, nước mắm long 3; chuyển từng loại nước mắm long sang thùng chứa riêng.

5.5. Pha đấu nước mắm

5.5.1. Pha nước mắm cốt và nước mắm long 1, nước mắm long 2, nước mắm long 3 với các tỷ lệ thích hợp để tạo ra loại nước mắm có mức chất lượng về độ đậm và hương vị cần thiết.

5.5.2. Trong quá trình pha đấu không được bổ sung bất kỳ một loại chất bảo quản, hương liệu tổng hợp và chất tạo màu, tạo sánh. Đối với nước mắm truyền thống Phú Quốc thì có thể bổ sung thêm chất điều vị, chất tạo ngọt theo quy định hiện hành.

Điều 6. Quy định các chỉ tiêu chất lượng và an toàn thực phẩm

6.1. Phân hạng

Nước mắm Phú Quốc được phân thành các hạng:

- Nước mắm đặc biệt
- Nước mắm thượng hạng
- Nước mắm hạng 1
- Nước mắm hạng 2

6.2. Chỉ tiêu cảm quan

Các chỉ tiêu cảm quan của nước mắm Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu cảm quan của nước mắm Phú Quốc

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu			
	Nước mắm đặc biệt	Nước mắm thượng hạng	Nước mắm hạng 1	Nước mắm hạng 2
1. Màu sắc	Màu nâu cánh gián từ vừa đến đậm, đặc trưng cho sản phẩm nước mắm			
2. Độ trong	Trong, không vẩn đục, không lắng cặn ngoại trừ các tinh thể muối (có thể có)			
3. Mùi	Thơm đặc trưng của sản phẩm nước mắm, không có mùi lạ.			
4. Vị	Ngọt đậm của đậm, có hậu vị rõ	Ngọt của đậm, có hậu vị rõ	Ngọt của đậm, có hậu vị	Ngọt của đậm, ít hậu vị
5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường	Không được có			

6.3. Chỉ tiêu hóa học

6.3.1. Các chỉ tiêu hoá học của nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 2a.

Bảng 2a – Các chỉ tiêu hóa học của nước mắm Chỉ dẫn địa lý Phú Quốc

Tên tiêu chuẩn	Phân hạng chất lượng			
	Nước mắm đặc biệt	Nước mắm thượng hạng	Nước mắm hạng 1	Nước mắm hạng 2
1. Hàm lượng Nitơ tổng số, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	35	30	25	20
2. Hàm lượng Nitơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng Nitơ tổng, không nhỏ hơn	53	50		45
3. Hàm lượng Nitơ amoniac, tính bằng % so với hàm lượng Nitơ tổng, không lớn hơn	14	15		
4. Độ pH	Từ 5,0 đến 6,5			
5. Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	245			

QCĐP 01:2023/KG

6.3.2. Các chỉ tiêu hoá học của nước mắm truyền thống Phú Quốc phải đạt yêu cầu theo quy định tại Bảng 2b.

Bảng 2b – Các chỉ tiêu hóa học của nước mắm truyền thống Phú Quốc

Tên tiêu chuẩn	Phân hạng chất lượng		
	Nước mắm thượng hạng	Nước mắm hạng 1	Nước mắm hạng 2
1. Hàm lượng Nitơ tổng số, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	30	25	20
2. Hàm lượng Nitơ axit amin, tính bằng % so với hàm lượng Nitơ tổng, không nhỏ hơn	50		45
3. Hàm lượng Nitơ amoniac, tính bằng % so với hàm lượng Nitơ tổng, không lớn hơn	16		18
4. Độ pH	Từ 5,0 đến 6,5		
5. Hàm lượng muối, biểu thị theo natri clorua, tính bằng g/l, không nhỏ hơn	245		

6.4. Hàm lượng kim loại nặng trong sản phẩm nước mắm Phú Quốc, theo quy định hiện hành.

6.5. Chỉ tiêu vi sinh vật trong sản phẩm nước mắm Phú Quốc, theo quy định hiện hành.

6.6. Phụ gia thực phẩm

6.6.1. Nước mắm chỉ dẫn địa lý Phú Quốc không được dùng bất kỳ loại phụ gia thực phẩm nào.

6.6.2. Nước mắm truyền thống Phú Quốc được phép sử dụng những chất điều vị, chất tạo ngọt nằm trong danh mục cho phép và mức giới hạn theo quy định hiện hành. Không được phép sử dụng phụ gia thực phẩm thuộc các nhóm hương liệu, phẩm màu tổng hợp, chất tạo sánh và chất bảo quản.

Điều 7. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

7.1. Bao gói

Sản phẩm nước mắm Phú Quốc phải chứa trong các dụng cụ khô, sạch,

hợp vệ sinh, có nắp đậy. Bao bì chứa đựng nước mắm phải làm từ nguyên liệu an toàn, đảm bảo không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi lạ vào nước mắm trong thời hạn sử dụng. Chất liệu làm bao bì phải tuân thủ theo quy định của Bộ Y tế và chỉ sử dụng các thành phần được cho phép theo quy định hiện hành.

7.2. Ghi nhãn

Ghi nhãn sản phẩm theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan. Ngoài ra, cần áp dụng các yêu cầu cụ thể như sau:

7.2.1. Đối với sản phẩm nước mắm Phú Quốc bao gói để bán lẻ

Nhãn sản phẩm bao gói sẵn để bán lẻ cần ghi các thông tin sau:

7.2.1.1. Nước mắm chỉ dẫn địa lý Phú Quốc

- Tên sản phẩm “Nước mắm PHÚ QUỐC”, lô gô Chỉ dẫn địa lý theo quy định tại Quyết định số 1401/QĐ-UBND.

- Thành phần: Cá cơm và muối

- Chỉ tiêu chất lượng chính: Hàm lượng Nitơ tổng số (tính theo g/l) và hàm lượng Nitơ axit amin (theo phần trăm (%)) so với hàm lượng Nitơ tổng số.

7.2.1.2. Nước mắm truyền thống Phú Quốc

- Tên sản phẩm “Nước mắm truyền thống Phú Quốc”

- Thành phần: Cá, muối, đường và loại phụ gia thực phẩm cụ thể (nếu có sử dụng theo quy định tại khoản 6.6 Điều 6 của Quy chuẩn này).

- Chỉ tiêu chất lượng chính: Hàm lượng nitơ tổng số (tính theo g/l) và hàm lượng Nitơ axit amin (theo phần trăm (%)) so với hàm lượng Nitơ tổng số.

7.2.2. Đối với sản phẩm nước mắm Phú Quốc không dùng để bán lẻ

Tên sản phẩm, dấu hiệu nhận biết sản phẩm, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối và hướng dẫn bảo quản phải được ghi

QCĐP 01:2023/KG

trên nhãn; các thông tin được quy định tại điểm 7.2.1 Điều này phải ghi trên nhãn hoặc trong các tài liệu kèm theo. Tuy nhiên, dấu hiệu nhận biết sản phẩm, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói, nhà phân phối có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo.

7.2.3. Bảo quản, vận chuyển

Sản phẩm phải được bảo quản ở nơi thông thoáng, hợp vệ sinh, tránh ánh nắng trực tiếp.

Sản phẩm phải được vận chuyển bằng các phương tiện sạch, hợp vệ sinh.

Điều 8. Lấy mẫu và phương pháp thử

8.1. Lấy mẫu

Lấy mẫu sản phẩm nước mắm theo TCVN 5276:1990 và các yêu cầu sau đây:

Đơn vị chứa được tính theo chai rời hoặc được tính là 1 lít đối với sản phẩm đựng trong thùng chứa lớn (không đóng chai riêng lẻ). Số đơn vị chỉ định lấy mẫu được quy định trong Bảng 3.

Bảng 3 – Số đơn vị chỉ định lấy mẫu theo thể tích các đơn vị chứa trong lô hàng

Thể tích của mỗi đơn vị chứa	Số đơn vị chỉ định lấy mẫu
Nhỏ hơn 100 lít	5% tổng số đơn vị chứa, nhưng không nhỏ hơn 15 đơn vị chứa
Từ 100 lít đến dưới 1000 lít	10% tổng số đơn vị chứa, nhưng không nhỏ hơn 6 đơn vị chứa
Từ 1000 lít đến dưới 3000 lít	Lấy mẫu trung bình ở tất cả đơn vị chứa
Từ 3000 lít trở lên	Mỗi đơn vị chứa lấy một mẫu ban đầu, mẫu này là mẫu trung bình

Trường hợp số đơn vị chứa trong nhóm nhỏ hơn số đơn vị chỉ định lấy mẫu (6 và 15) thì lấy mẫu ở tất cả các đơn vị chứa. Đơn vị chứa có dung tích nhỏ

(chai 650 ml) nhưng số lượng lại lớn thì mẫu ban đầu lấy nguyên chai với tỷ lệ 0,5% đến 1% tổng số đơn vị chứa của lô đó.

Khi lấy mẫu phải khuấy đảo đều và lấy ở nhiều điểm khác nhau, thể tích lấy mẫu ban đầu 1% thể tích nước mắm chứa trong đơn vị chứa đó. Tập trung mẫu đã lấy vào một dụng cụ khô sạch, khuấy đều rồi lấy 2000 ml làm mẫu trung bình. Trường hợp không đủ 2000 ml thì nâng tỷ lệ lấy mẫu trong các đơn vị chỉ định lên cho đủ 2000 ml.

Mẫu thử trung bình được đóng vào 3 chai dung tích 300 ml, một chai để bên giao, hai chai để bên nhận, trong đó một chai để phân tích, một chai để theo dõi quá trình bảo quản và để xử lý khi có tranh chấp.

Chai đựng mẫu phải khô, sạch và được tráng bằng nước mắm của mẫu trung bình, được niêm phong cẩn thận và được dán nhãn với nội dung:

- Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh hoặc phân phối;
- Tên và cấp hạng sản phẩm;
- Cỡ lô hàng;
- Ngày, tháng, năm lấy mẫu;
- Họ và tên người lấy mẫu, bên giao và bên nhận.

8.2. Phương pháp thử

Phương tiện đo sử dụng trong thử nghiệm các thông số chất lượng nước mắm Phú Quốc thuộc Quy chuẩn này phải được kiểm định, hiệu chuẩn theo quy định của pháp luật về đo lường.

8.2.1. Phương pháp thử cảm quan, theo TCVN 5277: 1990

Dụng cụ và điều kiện thử cảm quan: Lắc đều chai đựng mẫu thử, mở nút chai rót ra từ 10 ml đến 20 ml nước mắm vào một cốc thủy tinh không màu, khô, sạch và có dung tích 50 ml để xác định chỉ tiêu cảm quan.

8.2.1.1. Xác định màu sắc: Khi nhận xét màu phải đặt cốc thử ở nơi sáng, dưới nền trắng, mắt người quan sát phải cùng chiều với nguồn sáng chiếu vào mẫu thử.

QCĐP 01:2023/KG

8.2.1.2. Xác định độ trong: Đặt cốc mẫu thử ở giữa nguồn sáng và mắt quan sát, lắc nhẹ cốc để xác định độ trong.

8.2.1.3. Xác định vị: Dùng đĩa thủy tinh chấm vào mẫu thử đưa lên đầu lưới để xác định vị.

8.2.1.4. Xác định mùi: Sau khi rót nước mắm từ chai mẫu vào cốc, phải để yên 15 phút rồi xác định mùi.

Sau khi dùng mẫu nước mắm để xác định chỉ tiêu cảm quan không được đổ lại vào chai đựng mẫu thử và cũng không dùng để xác định các chỉ tiêu khác.

8.2.2. Phương pháp xác định các chỉ tiêu hóa học

Chuẩn bị mẫu: Lắc đều chai đựng mẫu, lọc bằng giấy lọc hoặc bông vào chai khô, sạch. Dùng ống hút lấy chính xác 10 ml nước mắm đã lọc, chuyển vào bình định mức 200 ml thêm nước cất đến vạch mức, lắc đều. Dung dịch này chỉ được sử dụng trong 4 giờ, kể từ khi pha xong.

8.2.2.1. Xác định hàm lượng nitơ tổng số, theo TCVN 3705:1990.

8.2.2.2. Xác định hàm lượng nitơ amoniac, theo TCVN 3706:1990.

Hàm lượng nitơ amoniac, X, tính bằng %, theo công thức sau:

$$X = \frac{N_{\text{NH}_3}}{N_{\text{TP}}} \cdot 100 \quad (\%)$$

Trong đó:

- N_{NH_3} là nitơ amoniac, tính bằng g/l.
- N_{TP} là hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l.

8.2.2.3. Xác định hàm lượng nitơ axit amin, theo TCVN 3708:1990.

Y tính bằng % theo công thức sau:

$$Y = \frac{N_{\text{AA}}}{N_{\text{TP}}} \cdot 100 \quad (\%)$$

Trong đó:

- N_{AA} là nitơ axit amin, tính bằng g/l.
- N_{TP} là hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l.

8.2.2.4. Xác định pH

Pha loãng mẫu thử bằng nước với tỷ lệ 1:10 (phần thể tích), sử dụng dụng cụ đo pH và thực hiện theo AOAC 981.12.

8.2.2.5. Xác định hàm lượng muối natri clorua, theo TCVN 3701:2009

Chương III

QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

Điều 9. Công bố hợp quy

9.1. Sản phẩm nước mắm Phú Quốc phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường.

9.2. Việc công bố hợp quy sản phẩm nước mắm Phú Quốc phù hợp với các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này theo một trong các biện pháp sau:

- Dựa trên kết quả tự đánh giá sự phù hợp của tổ chức, cá nhân trên cơ sở kết quả thử nghiệm của phòng thử nghiệm được công nhận hoặc chỉ định.
- Dựa trên kết quả chứng nhận, giám định của tổ chức chứng nhận, tổ chức giám định đã đăng ký.
- Dựa trên kết quả chứng nhận, giám định của tổ chức chứng nhận, tổ chức giám định được chỉ định theo quy định của pháp luật.

9.3. Phương thức đánh giá sự phù hợp thực hiện theo phương thức 5 Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

9.4. Việc thử nghiệm chất lượng nước mắm phục vụ chứng nhận và công bố hợp quy theo quy định tại quy chuẩn này phải thực hiện bởi tổ chức đã đăng ký hoạt động thử nghiệm theo quy định của Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp và Nghị định 154/2018/NĐ-CP ngày 09/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ

QCĐP 01:2023/KG

sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành.

9.5. Cơ quan tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy là Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Kiên Giang hoặc đơn vị trực thuộc được phân công, phân cấp.

Điều 10. Thanh tra, kiểm tra, giám sát và xử lý vi phạm pháp luật

10.1. Sản phẩm nước mắm Phú Quốc phải chịu sự thanh tra, kiểm tra về chất lượng theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

10.2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Kiên Giang chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và giám sát đối với các sản phẩm nước mắm Phú Quốc. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm các quy định trong Quy chuẩn này thì xử lý theo quy định pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn thực phẩm.

Chương IV

TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Điều 11. Thực hiện công bố hợp quy cho các sản phẩm nước mắm do mình sản xuất phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn này; chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm do mình sản xuất và kết quả tự đánh giá.

Điều 12. Tổ chức, cá nhân sản xuất nước mắm chỉ được đưa ra lưu thông trên thị trường các sản phẩm nước mắm đã được công bố hợp quy và đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm theo đúng nội dung đã công bố.

Chương V

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 13. Giao Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Kiên Giang chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

Điều 14. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Kiên Giang có trách nhiệm phối hợp với cơ quan liên quan tiến hành rà soát, kiến nghị Ủy ban nhân dân tỉnh sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

Điều 15. Trong trường hợp các tiêu chuẩn, quy chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định tại văn bản mới./.

