CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG

**TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM KIỂM CHỨNGVÀ TƯ VẤN**

**CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM THỦY SẢN**

**THUYẾT MINH**

**DỰ THẢO TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**“NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG”**

*Hà Nội, ngày 04 tháng 03 năm 2024*

**TRƯỞNG BAN BIÊN SOẠN**

**GIÁM ĐỐC**

**Trần Đăng Ninh**

**HÀ NỘI – 2024**

**THUYẾT MINH DỰ THẢO**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA “NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG”**

1. **THÔNG TIN CHUNG**

Tổ chức chủ trì biên soạn: Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và Tư vấn chất lượng Nông lâm thủy sản

Thời gian xây dựng: 01/2023 – 12/2024

1. **TÓM TẮT TÌNH HÌNH CHUNG, LÝ DO VÀ MỤC ĐÍCH XÂY DỰNG**

**2. 1. Tóm tắt tình hình chung**

Sản phẩm nước mắm của Việt Nam đã nổi tiếng trong nước và quốc tế với các tên địa danh như Cát Hải, Nam Ô, Phan Thiết, Phú Quốc, Nha Trang, Bình Định, Thanh Hóa, Nghệ An,... Gần đây với các chủ trương, chính sách cho phát triển làng nghề truyền thống, các chương trình phát triển thương hiệu, “mỗi xã một sản phẩm - OCOP” của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nghề làm nước mắm truyền thống ở các địa phương ven biển đã được phục hồi và phát triển tốt. Qua thời gian, nước mắm ngày càng được các nghệ nhân trong nghề, các nhà sản xuất hoàn thiện quy trình công nghệ, nâng cấp điều kiện sản xuất đáp ứng yêu cầu về chất lượng sản phẩm, an toàn thực phẩm và mẫu mã bao bì để phù hợp với thị hiếu của người tiêu dùng.

Theo Báo cáo tổng kết nhiệm vụ cấp Bộ: *“Nghiên cứu cơ sở khoa học làm căn cứ xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước mắm "* do Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thuỷ sản 3 thực hiện:

*- Các cơ sở sản xuất nước mắm có ủ chượp và ủ chượp có đóng chai là 4.188 cơ sở, chiếm tỷ lệ 98,5%; Các cơ sở pha chế, đóng chai nước mắm, nhưng không ủ chượp là 62 cơ sở, chiếm tỷ lệ 1,5% trên tổng số 4.250 cơ sở sản xuất nước mắm có trong cả nước.*

*- Tổng sản lượng nước mắm cả nước là 236,90 triệu lít/năm. Trong đó, miền Bắc 34,65 triệu lít/năm (14,6%), miền Trung 129,77 triệu lít/năm (54,8%), miền Nam 72,48 triệu lít/năm (30,6%). Năng lực xuất khẩu nước mắm bình quân cả nước hơn 21,12 triệu lít/năm (12,1% tổng sản lượng), trong đó miền Bắc xuất khẩu khoảng 1,0%; miền Trung 13,8%; miền Nam 15,2%.*

*- Thị trường đang lưu thông 3 dòng sản phẩm chính: nước mắm nguyên chất, nước mắm truyền thống (không chất bảo quản) và nước mắm pha chế (pha loãng, có chất bảo quản).*

*- Về phân hạng: có 7 loại nước mắm phân chia theo độ đạm dao động từ 10 đến 60 độ đạm, mỗi loại cách nhau 5 độ đạm.*

*- Nguyên liệu để sản xuất nước mắm: Chủ lực là các loài cá biển gồm cá cơm, cá nục, cá trích và cá tạp có giá trị kinh tế thấp. Cả nước có khoảng 94,9% cơ sở sản xuất dùng cá cơm, 58,1% cơ sở sản xuẩt dùng cá nục, 12,8% cơ sở sản xuất dùng cá trích, 6,8% cơ sở sản xuất dùng cá tạp. Cá được dùng để sản xuất nước mắm là cá tươi, không dùng cá bảo quản bằng hóa chất và cá đông lạnh.*

*- Về quy trình sản xuất nước mắm: Các cở sở sản xuất nước mắm theo phương thức cổ truyền (gia truyền) với thời gian lên men (ủ chượp) nhanh nhất là 6,3 tháng, lâu nhất là 26,7 tháng, trung bình là 13 tháng. Cụ thể:*

*+ Quy trình gài nén náo đảo được dùng phổ biến nhất: bình quân cả nước 85,3% số cơ sở sản xuất, miền Bắc là 76,9%, miền Trung là 93,5% và miền Nam là 75,0%;*

*+ Quy trình gài nén không náo đảo được áp dụng ít phổ biến hơn, cả nước có 9,5% cơ sở sản xuất áp dụng; ở miền Bắc là 3,8%, ở miền Trung là 4,8%, ở miền Nam là 25,0%.*

*+ Quy trình đánh khuấy được áp dụng ít nhất, cả nước có 5,2% cơ sở sản xuất áp dụng; ở miền Bắc là 19,2%, ở miền Trung là 1,6% và ở miền Nam không áp dụng.*

Các tiêu chuẩn liên quan đến nước mắm đến nay có: Tiêu chuẩn ngành Thủy sản số 58TCN 7:74 - Nước mắm ban hành năm 1974; Bộ Khoa học và Công nghệ ban hành các tiêu chuẩn TCVN 5107:1993 và TCVN 5107:2003. Đến năm 2018, Bộ Khoa học và Công nghệ đã ban hành TCVN 5107:2018 - Nước mắm.

Ở cấp cơ sở: Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP), năm 2016 ban hành TCCS 01:2016/NMTT Nước mắm truyền thống – Yêu cầu kỹ thuật; Năm 2021, Hiệp hội nước mắm truyền thống Việt Nam ban hành tiêu chuẩn cơ sở TCCS 01:2021/VATFI - Nước mắm truyền thống.

Ở cấp quy chuẩn: Đến thời điểm hiện tại có quy chuẩn QCVN 02-16:2012/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: nước mắm Phú Quốc số QCĐP 01:2023/KG.

Thực tế nước mắm được sản xuất theo các quy trình công nghệ khác nhau, các quy trình sản xuất này đã ứng dụng các tiến bộ khoa học công nghệ hiện đại để làm tăng tính đa dạng của sản phẩm và thuận lợi hơn cho các cách thức sản xuất nước mắm và tiếp cận tốt hơn đến thị hiếu của người tiêu dùng (liên quan đến mùi vị, màu sắc, bao gói, ghi nhãn,...).

Nước mắm là sản phẩm truyền thống lâu đời của người Việt Nam. *Những sản phẩm nước mắm được sản xuất theo quy trình truyền thống đặc trưng cho các vùng miền khác nhau của Việt Nam mang lại những hương vị, màu sắc rất đặc thù cho từng vùng miền đó*. Do vậy, nhu cầu cần phải bảo tồn và phát triển nghề sản xuất nước mắm truyền thống để tạo ra những sản phẩm *mang đậm hương vị, bản sắc văn hóa ẩm thực truyền thống của từng vùng miền ở Việt Nam là rất cần thiết và đó cũng là nguyện vọng của các nhà sản xuất nước mắm tại các địa phương trong cả nước*. Tuy nhiên các tiêu chuẩn hiện hành về nước mắm chưa có đầy đủ các yếu tố để phân biệt rõ các sản phẩm nước mắm được sản xuất theo quy trình truyền thống hay quy trình công nghệ hiện đại.

**2.2. Lý do xây dựng tiêu chuẩn**

Theo định nghĩa của Ủy ban Châu Âu, một loại thực phẩm được coi là truyền thống nếu *“cách sử dụng được chứng minh là được truyền giữa các thế hệ với một thế hệ con người ít nhất là 25 năm’’* (Council Regulation (EC) Số 509/2006). Trong Quy định (EU) số 1151/2012, Điều 3, *“truyền thống”* có nghĩa là *“việc sử dụng đã được chứng minh trên thị trường nội địa trong một khoảng thời gian cho phép truyền giữa các thế hệ; khoảng thời gian này ít nhất là 30 năm”*. Ở châu Âu, định nghĩa chính thức được tìm thấy cho các sản phẩm “*thực phẩm truyền thống*’’ đến từ Bộ Nông nghiệp Ý, định nghĩa sản phẩm thực phẩm truyền thống là “*Các sản phẩm nông nghiệp có phương pháp chế biến, bảo quản và làm chín được củng cố theo thời gian theo cách sử dụng thống nhất và liên tục tại địa phương*”.

Tại Hàn Quốc, theo Khoản 4, Điều 2, Luật Xúc tiến Công nghiệp Thực phẩm (Food Industry Promotion Act), thuật ngữ “*thực phẩm truyền thống*” có nghĩa là “*thực phẩm có mùi vị, hương vị và màu sắc độc đáo của ẩm thực truyền thống Hàn Quốc, được sản xuất, chế biến và được nấu theo các phương pháp được truyền lại từ xa xưa trên cơ sở các sản phẩm nông nghiệp và thủy sản của Hàn Quốc, được sử dụng làm nguyên liệu hoặc thành phần chính của chúng*". Ngoài ra, thuật ngữ “*ẩm thực truyền thống*” có thể đề cập đến các công thức nấu ăn được kế thừa từ thời cổ đại trên cơ sở các sản phẩm của Hàn Quốc được sử dụng làm nguyên liệu hoặc thành phần chính của sản phẩm.

Như vậy, một trong những cách hiểu thực phẩm truyền thống là biểu hiện của văn hóa, bản sắc, di sản và lối sống. Thói quen ăn uống cũng góp phần tạo nên quan niệm về món ăn truyền thống. Định nghĩa về thực phẩm truyền thống cũng được áp dụng cho các thành phần truyền thống và phương pháp chuẩn bị truyền thống.

Liên minh châu Âu nhằm thúc đẩy, bảo vệ tên tuổi và quản lý chất lượng của sản phẩm thực phẩm truyền thống đã xây dựng ba chương trình chỉ dẫn địa lý và đặc sản truyền thống. Ngay từ năm 1992, Liên minh Châu Âu đã ban hành các quy định cụ thể để chỉ định các sản phẩm gắn liền với yếu tố truyền thống: Chỉ định xuất xứ được bảo vệ (Protected Designation of Origin-PDO), Chỉ dẫn Địa lý được bảo vệ (Protected Geographical Indication-PGI) và Bảo đảm Đặc sản Truyền thống (Traditionally Specific Guaranteed-TSG). Các chương trình này giúp khuyến khích việc sản xuất các loại thực phẩm độc đáo dựa trên đặc điểm đất đai, phong tục và tập quán, cũng như phương pháp sản xuất, chế biến của chúng.

Theo Khoản 1 Điều 3 Nghị định số 52/2018/NĐ-CP ngày 12/4/2018 về phát triển ngành nghề nông thôn giải thích *“Nghề truyền thống là nghề đã được hình thành từ lâu đời, tạo ra những sản phẩm độc đáo, có tính riêng biệt, được lưu truyền và phát triển đến ngày nay hoặc có nguy cơ bị mai một, thất truyền”*.

Tại Khoản 2 Điều 5 của Nghị định này quy định Tiêu chí công nhận nghề truyền thống: Nghề được công nhận là nghề truyền thống phải đạt cả 03 tiêu chí sau: *a) Nghề đã xuất hiện tại địa phương từ trên 50 năm và hiện đang tiếp tục phát triển tính đến thời điểm đề nghị công nhận; b) Nghề tạo ra những sản phẩm mang bản sắc văn hóa dân tộc; c) Nghề gắn với tên tuổi của một hay nhiều nghệ nhân hoặc tên tuổi của làng nghề.*

Đối chiếu với quy định tại Nghị định số 52/2018/NĐ-CP thì nghề làm nước mắm ở Việt Nam là một nghề truyền thống. Trên thực tế ở nhiều nơi, nghề làm nước mắm đã trở thành “Di sản văn hóa phi vật thể quốc gia” như Nghề làm nước mắm Nam Ô ở thành phố Đà Nẵng (Quyết định số 2974/QĐ-BVHTTDL ngày 27 tháng 8 năm 2019 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch) hay Nghề làm nước mắm Phú Quốc (Quyết định số 2974/QĐ-BVHTTDL ngày 27 tháng 8 năm 2019 của Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch).

Như vậy, với đánh giá tình hình chung nêu trên cũng như các quy định hiện hành của Việt Nam và một số quốc gia trên thế giới *thì việc xây dựng một tiêu chuẩn về sản phẩm nước mắm được sản xuất theo các quy trình truyền thống lâu đời của các vùng miền là rất cần thiết.* Đối với *các sản phẩm nước mắm được sản xuất theo các quy trình truyền thống sẽ tạo ra các hương vị, màu sắc đặc thù tùy theo quy trình của từng vùng miền. Đặc trưng chung của các quy trình sản xuất nước mắm truyền thống là lên men tự nhiên từ cá và muối theo các phương pháp ủ chượp gài nén, gài nén có náo đảo và đánh quậy (hay đánh khuấy).*

Việc xây dựng TCVN cho sản phẩm nước mắm sản xuất theo phương pháp truyền thống để làm rõ các tiêu chí trong quá trình sản xuất và chất lượng sản phẩm “nước mắm truyền thống” là cần thiết cho sự bảo tồn giá trị văn hóa, bảo tồn và phát triển một nghề sản xuất có truyền thống lâu đời từ các vùng miền ở Việt Nam. Để từ đó, nâng cao giá trị sản phẩm “nước mắm truyền thống” và thúc đẩy triển khai các hoạt động về chỉ dẫn địa lý, bảo hộ xuất xứ, chứng nhận sản phẩm vùng miền cũng như là bảo hộ nhãn hiệu thương mại, nhãn hiệu tập thể.

Theo Quyết định số 2643/QĐ-BNN-KHCN ngày 12/7/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phê duyệt Danh mục và kinh phí các nhiệm vụ xây dựng tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia năm 2023; Quyết định số 337/QĐ-QLCL ngày 30/12/2022 về việc phê duyệt đề cương Tiêu chuẩn quốc gia “Nước mắm truyền thống” đã giao cho Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và tư vấn chất lượng nông lâm thủy sản chủ trì, phối hợp với Hiệp hội Nước mắm truyền thống Việt Nam xây dựng tiêu chuẩn Quốc gia “Nước mắm truyền thống”.

**2.3. Mục đích xây dựng tiêu chuẩn**

- Đưa ra các định nghĩa, yêu cầu về nguyên liệu, quá trình và thời gian chế biến của nước mắm truyền thống và các yêu cầu kỹ thuật có liên quan;

- Phân hạng cho sản phẩm nước mắm truyền thống dựa trên các chỉ tiêu cảm quan, chỉ tiêu chất lượng đặc thù chỉ có ở quá trình lên men từ cá và muối.

- Bổ sung thêm căn cứ để các cơ sở chế biến nước mắm công bố chất lượng và tuân thủ các mức chất lượng, an toàn thực phẩm đã công bố.

- Có thêm cơ sở để các cơ quan quản lý nhà nước quản lý các sản phẩm nước mắm.

III. GIẢI THÍCH NHỮNG NỘI DUNG CỦA DỰ THẢO TCVN

**3.1. Nêu tóm tắt những chương, phần chính của tiêu chuẩn/quy chuẩn**

* Phạm vi áp dung
* Tài liệu viện dẫn
* Thuật ngữ và định nghĩa
* Các yêu cầu

+ Yêu cầu về cơ sở sản xuất

+ Yêu cầu về nguyên liệu

+ Yêu cầu về quá trình sản xuất

+ Yêu cầu về chất lượng

+ Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

* Phụ gia thực phẩm
* Phương pháp thử
* Ghi nhãn
* Bao gói, bảo quản, vận chuyển
* Thư mục tài liệu tham khảo

**3.2. Giải thích những quy định trong tiêu chuẩn**

Các quy định trong tiêu chuẩn được đưa ra dựa trên Báo cáo khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm; các quy định hiện hành, cụ thể được nêu tại Bảng 1 dưới đây.

|  |  |
| --- | --- |
| Bảng 1. Thuyết minh Dự thảo TCVN “Nước mắm truyền thống” | |
| **Nội dung Dự thảo TCVN** | **Diễn giải** |
| Tên tiêu chuẩn:  **TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**  **TCVN xxxxx:2024**  **NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG**  ***Traditional nuoc mam*** | Tên tiêu chuẩn được phê duyệt tại Quyết định 2643/QĐ-BNN-KHCN ngày 12/7/2022 phê duyệt danh mục và kinh phí các nhiệm vụ xây dựng tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của Bộ NN&PTNT năm 2023. |
| **Lời nói đầu**  TCVN xxxxx:2024 do Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường biên soạn, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố. | Theo TCVN 1-2 : 2008, Phần 2: Quy định về trình bày và thể hiện nội dung tiêu chuẩn quốc gia. |
| **1 Phạm vi áp dụng**  Tiêu chuẩn này áp dụng cho sản phẩm nước mắm truyền thống. | Theo Báo cáo Nghiên cứu cơ sở khoa học đế làm căn cứ xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước mắm, Viện Nuôi trồng thủy sản III, 2021 cho thấy thị trường đang lưu thông 3 dòng sản phẩm chính: nước mắm nguyên chất, nước mắm truyền thống (không chất bảo quản) và nước mắm pha chế (pha loãng, có chất bảo quản). Tiêu chuẩn này chỉ áp dụng cho sản phẩm nước mắm truyền thống. |
| **2 Tài liệu viện dẫn**  Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).  TCVN 3701:2009 *Thuỷ sản và sản phẩm thuỷ sản - Phương pháp xác định hàm lượng natri clorua*  TCVN 3705:1990 *Thuỷ sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô*  TCVN 3707:1990 *Thuỷ sản - Phương pháp xác định hàm lượng nitơ amoniac*  AOAC 920.04 *Xác định hàm lượng axit amin tự do bằng phương pháp định lượng nitơ formol và hiệu chỉnh với nitơ amoniac*  TCVN 3974:2015 (CODEX STAN 150-1985, Revised 2012) *Muối thực phẩm*  TCVN 5276:1990 *Thủy sản – Lấy mẫu và chuẩn bị mẫu*  TCVN 5277:1990 *Thuỷ sản – Phương pháp thử cảm quan*  TCVN 6958:2023 *Đường tinh luyện*  TCVN 6961:2023 *Đường thô*  TCVN 8336:2010 *Chượp chín*  TCVN 12348:2018 *Thực phẩm đã axit hóa – Xác định pH* | Theo TCVN 1-2 : 2008, Phần 2: Quy định về trình bày và thể hiện nội dung tiêu chuẩn quốc gia; |
| **3 Thuật ngữ và định nghĩa**  Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây: |  |
| **3.1**  **Chượp** (Fermented Salt-fish)  Hỗn hợp gồm cá và muối được phối trộn với tỷ lệ nhất định, được ủ lên men theo phương pháp đánh quậy quy định tại điều 3.1 của TCVN 8336:2010, gài nén tại điều 3.2 của TCVN 8336:2010, hoặc kết hợp hai phương pháp này. | Định nghĩa Chượp tham chiếu điều 3.1 và điều 3.2 của TCVN 8336:2010 Chượp chín.  Định nghĩa bao hàm đầy đủ cho các quy trình công nghệ chế biến nước mắm truyền thống của Việt Nam *(Theo Báo cáo Nghiên cứu cơ sở khoa học đế làm căn cứ xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước mắm, Viện Nuôi trồng thủy sản III, 2021)* và theo ý kiến góp ý của các chuyên gia; cơ sở sản xuất tại Hội thảo nội bộ góp ý TCVN “Nước mắm truyền thống” |
| **3.2**  **Nước mắm cốt** (Original nuoc mam)  Sản phẩm dạng lỏng, trong được kéo rút lần đầu tiên từ chượp chín. | - Nội dung thuật ngữ này phát triển từ thuật ngữ “nước cốt” tham chiếu tại điều 3.3 của TCVN 8336:2010 và được làm rõ hơn.  - Trên cơ sở kết quả khảo sát thực tế và thông qua phiếu khảo sát tại các cơ sở sản xuất nước mắm (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo), đã được tiếp thu, chỉnh sửa theo góp ý của chuyên gia. |
| **3.3**  **Nước mắm long** (Secondary nuoc mam)  Sản phẩm dạng lỏng, trong thu được bằng cách bổ sung nước muối bão hòa vào cái chượp đã rút hết nước mắm cốt, đảo trộn nhiều lần, lọc hoặc kéo rút. | Dựa trên kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo) và đã được tiếp thu, chỉnh sửa theo góp ý của chuyên gia. |
| **3.4**  **Nước mắm truyền thống** (Traditional nuoc mam)  **🞎 Phương án 1**: Nước mắm truyền thống là sản phẩm dạng lỏng, trong, được kéo rút ra từ chượp chín, có màu nâu vàng đến màu nâu cánh gián, có mùi vị đặc trưng từ quá trình lên men tự nhiên của cá và muối *theo các phương pháp ủ chượp truyền thống* như gài nén, gài nén có náo đảo hay đánh quậy, trong thời gian không ít hơn 10 tháng.  **🞎 Phương án 2**: Nước mắm truyền thống là sản phẩm dạng dịch lỏng, trong, thu được từ hỗn hợp của cá và muối (chượp chín) đã được lên men tự nhiên *theo các phương pháp ủ chượp truyền thống* như gài nén, gài nén có náo đảo hay đánh quậy trong một khoảng thời gian ít nhất là 10 tháng.  **🞎 Phương án 3:** Nước mắm truyền thống là sản phẩm được chế biến từ nước mắm cốt và/hoặc nước mắm long thu được từ quá trình lên men tự nhiên của cá và muối trong thời gian không ít hơn 10 tháng. Nước mắm truyền thống có mùi vị đặc trưng, có màu nâu vàng đến màu nâu cánh gián. | - Định nghĩa theo phương án 1 được tổng hợp từ kết quả khảo sát thực tế tại các cơ sở sản xuất nước mắm (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo) có bổ sung phương pháp ủ chượp: “...theo các phương pháp ủ chượp truyền thống như gài nén, gài nén có náo đảo hay đánh quậy,...”; *Kết hợp định nghĩa nước mắm và yếu tố quy trình sản xuất truyền thống.*  - Định nghĩa theo phương án 2 được xây dựng trên cơ sở điều 3.1 Nước mắm nguyên chất của TCVN 5107:2018 Nước mắm, có bổ sung phương pháp và thời gian ủ chượp phù hợp với thực tế khảo sát tại các cơ sở sản xuất nước mắm. *Kết hợp định nghĩa nước mắm và yếu tố quy trình sản xuất truyền thống.*  - Định nghĩa theo phương án 3 được xây dựng dựa trên kết quả khảo sát thực tế tại một số cơ sở sản xuất nước mắm, theo đó các cơ sở cho rằng nước mắm truyền thống là sản phẩm được chế biến từ nước mắm cốt và nước mắm long. Nước mắm cốt (điều 3.2) và nước mắm long (điều 3.3) được kéo rút ra từ chượp chín, có bổ sung quy định thời gian ủ chượp không ít hơn 10 tháng, có mô tả mùi vị đặc trưng của sản phẩm. |
| **4 Các yêu cầu** |  |
| **4.1 Yêu cầu về cơ sở sản xuất**  Cơ sở sản xuất nước mắm truyền thống phải đáp ứng các quy định hiện hành về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. | Thực hiện theo QCVN 02-16:2012/BNNPTNT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. |
| **4.2 Yêu cầu về nguyên liệu**  a) Cá: dùng để sản xuất nước mắm truyền thống phải có chất lượng phù hợp, đáp ứng yêu cầu dùng làm thực phẩm.  b) Muối (natri clorua): phù hợp với TCVN 3974:2015 (CODEX STAN 150-1985, Revised 2012).  c) Nước: đáp ứng yêu cầu về nước dùng trong chế biến thực phẩm theo quy định hiện hành.  d) Đường **(nếu chọn phương án được sử dụng)**: phù hợp với TCVN 6958:2023 hoặc TCVN 6961:2023. | - Điều này tham chiếu TCVN 8336:2010 Chượp chín.  - Điều này được xây dựng phù hợp với thực tế khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo). |
| **4.3 Yêu cầu về quá trình sản xuất**  **4.3.1 Ủ chượp**  - Chượp được lên men tự nhiên trong thời gian không ít hơn 10 tháng.  - Không được bổ sung chế phẩm enzyme và các hoá chất trong quá trình chế biến chượp. | - Điều này tham chiếu TCVN 8336:2010 Chượp chín.  - Phù hợp với phương pháp ủ chượp truyền thống của cả 3 vùng miền Bắc, Trung, Nam bao gồm Đánh quậy, Gài Nén và kết hợp Gài nén có náo đảo.  - Kết quả khảo sát thực tế tại các cơ sở sản xuất nước mắm, tất cả cơ sở đều cho rằng đối với phương pháp sản xuất nước mắm truyền thống thì thời gian ủ chượp không ít hơn 10 tháng, đồng thời tuân thủ các yêu cầu nêu ra trong quá trình ủ chượp mới đảm bảo được chất lượng của sản phẩm nước mắm truyền thống (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo). |
| **4.3.2 Kéo rút, pha đấu nước mắm truyền thống**  - Sản phẩm nước mắm truyền thống chỉ được kéo rút ra từ chượp chín đáp ứng TCVN 8336:2010  - Có thể pha đấu nước mắm cốt và nước mắm long để tạo ra các sản phẩm có thứ hạng khác nhau.  - Có thể bổ sung phụ gia thực phẩm nêu tại điều 5 của tiêu chuẩn này. | - Phù hợp với phương pháp ủ chượp truyền thống của cả 3 vùng miền Bắc, Trung, Nam bao gồm Đánh quậy, Gài nén và kết hợp Gài nén có náo đảo.  - Kết quả khảo sát tại một số cơ sở sản xuất nước mắm cho thấy đều kéo rút từ chượp đã chín, chỉ dùng nước mắm cốt và nước mắm long trong quá trình pha đấu. (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo) |
| **4.4 Yêu cầu về chất lượng**  Nước mắm truyền thống được phân thành 04 hạng: Đặc biệt, Thượng hạng, Hạng 1 và Hạng 2. Các chỉ tiêu cảm quan và chỉ tiêu hóa học của từng hạng được quy định ở mục 4.4.1 và 4.4.2. | Thông qua khảo sát tại các cơ sở sản xuất nước mắm, có Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo. |
| **4.4.1 Chỉ tiêu cảm quan của nước mắm truyền thống**  Chỉ tiêu cảm quan của nước mắm truyền thống được quy định trong Bảng 1.  **Bảng 1 - Các chỉ tiêu cảm quan của nước mắm truyền thống**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tên chỉ tiêu** | **Yêu cầu** | | | | | **Đặc biệt** | **Thượng hạng** | **Hạng 1** | **Hạng 2** | | 1. Màu sắc | Từ màu nâu vàng đến màu nâu cánh gián | | | | | 2. Độ trong | Trong, không vẩn đục | | | | | 3. Mùi | Thơm đặc trưng của nước mắm kéo rút từ chượp, không có mùi lạ | | | | | 4. Vị | Ngọt đậm của đạm, có hậu vị rõ | Ngọt của đạm, có hậu vị rõ | Ngọt của đạm, ít có hậu vị | Ngọt của đạm, không mặn chát | | 5. Tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường | Không được có, ngoại trừ muối magnesium ammonium phosphate (MgNH4PO4) ở dạng tinh thể (struvite) lắng dưới đáy chai. | | | | | Thông qua khảo sát tại các cơ sở sản xuất nước mắm, có Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo. |
| **4.4.2 Chỉ tiêu hoá học của nước mắm truyền thống**  Chỉ tiêu hoá học của nước mắm truyền thống được quy định trong Bảng 2.  **Bảng 2 – Các chỉ tiêu hoá học của nước mắm truyền thống**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tên chỉ tiêu** | **Mức chất lượng** | | | | | **Đặc biệt** | **Thượng hạng** | **Hạng 1** | **Hạng 2** | | 1. Hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l (\*) | ≥ 35 | 25 ÷ < 35 | 15 ÷ < 25 | 10 ÷ < 15 | | 2. Tỷ lệ hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với nitơ tổng số (\*) | ≥ 50 | | ≥ 40 | | | 3. Tỷ lệ hàm lượng nitơ amôniac, tính bằng % so với nitơ tổng số | ≤ 20 | ≤ 25 | ≤ 30 | | | 4. pH | 5,0 ÷ 6,5 | | | | | 5. Hàm lượng muối Natriclorua (NaCl), tính bằng g/l, trong khoảng | 200 ÷ 280 | | 200 ÷ 295 | | | CHÚ THÍCH**:**  (\*) Không bao gồm nitơ từ các chất phụ gia thực phẩm. | | | | | | Dựa trên kết quả khảo sát và kiểm nghiệm các sản phẩm của các cơ sở sản xuất nước mắm (Báo cáo kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm kèm theo). |
| **4.5 Yêu cầu về an toàn thực phẩm**  **4.5.1 Chỉ tiêu kim loại nặng**  Giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại nặngtrong sản phẩm nước mắm truyền thống phải đáp ứng các quy định hiện hành. | Thực hiện theo QCVN 8-2:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm. |
| **4.5.2 Chỉ tiêu vi sinh vật**  Giới hạn cho phép đối với vi sinh vật trong sản phẩm nước mắm truyền thống phải đáp ứng các quy định hiện hành. | Thực hiện theo QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm |
| **5 Phụ gia thực phẩm**  **🞎 Phương án 1**: Không sử dụng phụ gia thực phẩm    **🞎 Phương án 2**: Chỉ sử dụng Caramen (E150a)  **🞎 Phương án 3**: Chỉ được phép sử dụng các phụ gia thực phẩm sau trong sản xuất nước mắm truyền thống với mức giới hạn theo quy định hiện hành:  - Axit citric (E330);  - Mononatri L-glutamat (E621);  - Disodium 5'-ribonucleotides (E635);  - Caramen (E150a). | - Phương án 1 được xây dựng thông qua kết quả khảo sát thực tế cho thấy có 4/16 cơ sở không sử dụng phụ gia trong sản phẩm nước mắm truyền thống.  - Phương án 2 được xây dựng dựa trên thực tế việc sử dụng đường để thắng thành caramen dùng điều chỉnh màu sắc cho nước mắm đã được các cơ sở sản xuất thực hiện từ lâu đời.  - Phương án 3 được xây dựng dựa trên kết quả khảo sát cho thấy có 11/16 cơ sở có sử dụng các loại phụ gia này, trong đó mục đích sử dụng:  + Axit citric giúp duy trì giá trị pH của sản phẩm ổn định trong khoảng 5,0 – 6,5.  + Mononatri L-glutamat (E621), Disodium 5'-ribonucleotides (E635) giúp che bớt vị mặn của sản phẩm;  + Caramen (E150a) giúp màu sản phẩm đồng nhất và phù hợp với thị hiếu;  Các chất phụ gia này được phép sử dụng trong thực phẩm, giúp sản phẩm đáp ứng được thị hiếu người tiêu dùng mà vẫn duy trì được màu sắc, mùi và vị tự nhiên của sản phẩm nước mắm. |
| **6 Phương pháp thử** |  |
| **6.1 Lấy mẫu**  Lấy mẫu sản phẩm nước mắm truyền thống theo TCVN 5276 :1990 và các yêu cầu sau đây: |  |
| **6.1.1 Đơn vị chỉ định lấy mẫu**  a) Đơn vị chứa có dung tích từ 3000 lít trở lên, mỗi đơn vị chứa lấy một mẫu ban đầu, mẫu này cũng là mẫu trung bình.  b) Đơn vị chứa có dung tích từ 1000 đến dưới 3000 lít, lấy mẫu trung bình ở tất cả các đơn vị chứa.  c) Đơn vị chứa có dung tích từ 100 đến dưới 1000 lít, số đơn vị chỉ định lấy mẫu là 10% số đơn vị chứa của lô đó, nhưng không nhỏ hơn 6 đơn vị.  d) Đơn vị chứa có dung tích dưới 100 lít, số đơn vị chỉ định lấy mẫu là 5% nhưng không nhỏ hơn 15 đơn vị.  e) 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% số đơn vị chứa của lô đó. |  |
| **6.1.2 Vị trí và thể tích lấy mẫu**  Khi lấy mẫu phải khuấy đảo đều và lấy ở nhiều điểm khác nhau, thể tích lấy mẫu ban đầu là 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. |  |
| **6.1.3 Đóng gói mẫu**  a) 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.  b) 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 hoặc kinh doanh,  - 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. |  |
| **6.2 Phương pháp thử cảm quan**  **6.2.1 Dụng cụ và điều kiện thử cảm quan**  Lắc đều chai đựng mẫu thử, mở nút chai rót ra từ 13 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.  Sau khi dùng phần mẫu nước mắm để xác định các chỉ tiêu cảm quan, không được đổ lại vào chai đựng mẫu thử và cũng không được dùng để xác định các chỉ tiêu khác. |  |
| **6.2.2 Xác định màu sắc**  Khi nhận xét màu phải đặt cốc thử ở nơi sáng, dưới nền trắng, mắt người quan sát phải cùng phía với nguồn sáng chiếu vào mẫu thử. |
| **6.2.3 Xác định độ trong và tạp chất**  Đặt cốc mẫu thử ở giữa nguồn sáng và mắt quan sát, lắc nhẹ cốc để xác định độ trong và tạp chất nhìn thấy bằng mắt thường. |  |
| **6.2.4. Xác định mùi**  Sau khi rót nước mắm từ chai mẫu vào cốc, phải để yên 15 min rồi xác định mùi. |  |
| **6.2.5 Xác định vị**  Dùng đũa thủy tinh chấm vào mẫu thử, đưa lên đầu lưỡi để xác định vị |  |
| **6.3 Phương pháp xác định các chỉ tiêu hóa học**  **6.3.1 Chuẩn bị mẫu thử**  Lắc đều chai đựng mẫu thử, lọc mẫu 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 định mức, lắc đều. Dung dịch này chỉ được sử dụng trong 4 h sau khi chuẩn bị. |  |
| **6.3.2 Xác định hàm lượng nitơ tổng số,**  theo TCVN 3705:1990 (Không bao gồm nitơ từ các chất phụ gia thực phẩm). |  |
| **6.3.3 Xác định tỷ lệ hàm lượng nitơ amoniac,**  Tỷ lệ hàm lượng nitơ amoniac, X, tính bằng %, theo công thức sau:  XNH3  X = x 100  XTS  Trong đó:  XNH3 là nitơ amoniac, được xác định theo theo TCVN 3706:1990, tính bằng g/l;  XTS là hàm lượng nitơ tổng số, được xác định theo 6.3.2, tính bằng g/l |  |
| **6.3.4 Xác định tỷ lệ hàm lượng nitơ axít amin**  Tỷ lệ hàm lượng nitơ axít amin, Y, tính bằng %, theo công thức sau:  Xaa  Y = x 100  XTS  Trong đó:  Xaa là nitơ axít amin, được xác định theo AOAC 920.04, tính bằng g/l; (Không bao gồm nitơ từ các chất phụ gia thực phẩm).  XTS là hàm lượng nitơ tổng số, được xác định theo 6.3.2, tính bằng g/l. |  |
| **6.3.5 Xác định pH,** theo TCVN 12348:2018 |  |
| **6.3.6 Xác định hàm lượng muối natri clorua**, theo TCVN 3701:2009 |  |
| **7 Ghi nhãn**  a) Việc ghi nhãn sản phẩm nước mắm truyền thống phải được thực hiện theo các quy định hiện hành.  b) Nhãn sản phẩm bao gói sẵn để bán lẻ cần bổ sung thêm các thông tin sau:  - Tên sản phẩm “Nước mắm truyền thống” trên nhãn sản phẩm.  - Hàm lượng nitơ tổng số, tính bằng g/l (Không bao gồm nitơ từ các chất phụ gia thực phẩm nếu được sử dụng).  - Tỷ lệ hàm lượng nitơ axit amin, tính bằng % so với nitơ tổng số (Không bao gồm nitơ từ các chất phụ gia thực phẩm nếu được sử dụng). | Thực hiện 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 về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa  Xây dựng trên cơ sở kết quả khảo sát một số cơ sở sản xuất nước mắm tại 3 vùng miền Bắc, Trung, Nam (có báo cáo kèm theo).  Việc ghi “Nước mắm truyền thống” trên nhãn cũng tương tự quy định tại điều 7.2.1 của TCVN 5107:2018 đối với việc ghi lên nhãn tên sản phẩm “Nước mắm nguyên chất” hoặc “Nước mắm”. Quy định ghi Hàm lượng nitơ tổng số và Tỷ lệ hàm lượng nitơ axit amin cũng tương tự việc quy định các chỉ tiêu này trên nhãn tại điều 7.2.1 của TCVN 5107:2018.  Tên sản phẩm “Nước mắm truyền thống” ghi trên nhãn không phải là Dấu hiệu trùng hoặc tương tự đến mức gây nhầm lẫn với tên đầy đủ của “Hiệp hội Nước mắm truyền thống” nên không vi phạm Khoản 2, Điều 73 Luật Sở hữu trí tuệ; |
| **8 Bao gói, bảo quản, vận chuyển** | Thực hiện theo QCVN 12-1:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;  QCVN 12-2:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;  QCVN 12-3:2011/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;  QCVN 12-4:2015/BYT, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm |
| **8.1 Bao gói**  Nước mắm truyền thống phải chứa trong các dụng cụ khô, sạch, có nắp đậy. Bao bì, dụng cụ chứa đựng được làm bằng vật liệu đáp ứng các quy định hiện hành về bảo đảm an toàn thực phẩm, không ảnh hưởng đến chất lượng nước mắm và sức khỏe người sử dụng. |
| **8.2 Bảo quản**  Sản phẩm nước mắm truyền thống phải được bảo quản ở nơi sạch, tránh ánh nắng trực tiếp. |
| **8.3 Vận chuyển**  Sản phẩm nước mắm truyền thống phải được vận chuyển bằng các phương tiện sạch, hợp vệ sinh. |

**3.3. Nêu tính ưu việt và những điểm cần chú ý của dự thảo tiêu chuẩn đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân góp ý dự thảo**

- Tiêu chuẩn xây dựng đưa ra các yêu cầu về sản phẩm nước mắm truyền thống và tiêu chí để phân biệt giữa nước mắm truyền thống và các loại nước mắm khác.

- Các điểm cần lưu ý khi lấy ý kiến góp ý cụ thể như sau:

+ Định nghĩa Nước mắm truyền thống tại điều 3.4;

+ Yêu cầu về nguyên liệu tại điều 4.2;

+ Yêu cầu về quá trình sản xuất tại điều 4.3;

+ Phụ gia thực phẩm tại điều 5.

**3.4. Mối liên quan của dự thảo tiêu chuẩn với các tiêu chuẩn trong và ngoài nước cũng như các quy định hiện hành, thông báo mức độ phù hợp của dự thảo tiêu chuẩn với những văn bản đó.**

Nội dung Tiêu chuẩn được tham chiếu từ các quy định và quy chuẩn hiện hành về ATTP, tham khảo TCVN 5107:2018, TCCS của Hiệp hội nước mắm truyền thống và TCCS của Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu thủy sản Việt Nam (VASEP).

**3.5. Các dự kiến sửa đổi, bổ sung, thay thế tiêu chuẩn có liên quan với dự thảo tiêu chuẩn/quy chuẩn. Khi đề cập đến việc sửa đổi, bổ sung, thay thế liên quan đến các tiêu chuẩn/quy chuẩn hiện hành, cần nêu rõ những tiêu chuẩn/quy chuẩn nào, chương mục nào hoặc điều nào cần thay đổi hoặc hủy bỏ cũng như thời hạn phải thực hiện việc thay thế này**

Không có.

*Hà Nội, ngày 04 tháng 03 năm 2024*

**TRƯỞNG BAN BIÊN SOẠN**

**GIÁM ĐỐC**

**Trần Đăng Ninh**