

Số: /SNN&PTNT-CLCBPT

Thanh Hoá, ngày tháng 10 năm 2024

V/v tham mưu xây dựng quy chuẩn kỹ thuật địa phương gắn với Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) cho các sản phẩm thực phẩm đặc thù của tỉnh.

Kính gửi: Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh Thanh Hóa.

Thực hiện Kế hoạch số 297/KH-BCĐ ngày 14/12/2023 của Ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh về Kế hoạch hoạt động của Ban chỉ đạo về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh năm 2024, trong đó giao Sở Nông nghiệp và PTNT tham mưu xây dựng quy chuẩn kỹ thuật địa phương gắn với Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) cho các sản phẩm thực phẩm đặc thù của tỉnh.

Căn cứ chức năng nhiệm vụ được giao, các quy định hiện hành của pháp luật và kết quả triển khai thực hiện nhiệm vụ nêu trên; Sở Nông nghiệp và PTNT báo cáo và kiến nghị đề xuất Chủ tịch UBND tỉnh: chưa xem xét trình ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với Nước mắm Thanh Hóa.

Lý do:

1. Hiện nay, Bộ Nông nghiệp và PTNT đã ban hành Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5107:2018 về Nước mắm. Đồng thời Bộ Nông nghiệp và PTNT cũng đã ban hành Quyết định số 2643/QĐ-BNN-KHCN ngày 12/7/2022 về việc phê duyệt Danh mục và kinh phí xây dựng Tiêu chuẩn quốc gia, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia năm 2023, trong đó có dự án xây dựng Tiêu chuẩn quốc gia “Nước mắm truyền thống”. Đến nay, Dự án đã cơ bản hoàn thành các hạng mục. Đây là 2 căn cứ pháp lý để các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước mắm áp dụng.

2. Việc xây dựng và ban hành quy chuẩn kỹ thuật quy định phải: “Đáp ứng yêu cầu quản lý đối với sản phẩm, hàng hoá, dịch vụ, quá trình đặc thù của địa phương và yêu cầu cụ thể về kiểm soát môi trường, điều kiện phát triển khoa học và công nghệ, quản lý nhà nước tại địa phương và không tạo ra rào cản kỹ thuật không cần thiết đối với hoạt động sản xuất kinh doanh, lưu thông hàng hóa giữa các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương” (quy định tại Điểm b, Khoản 5, Điều 4, Thông tư 26/2019/TT-BKHCN ngày 25/12/2019 của Bộ Khoa học và Công nghệ).

3. Căn cứ vào tình hình thực tế, toàn tỉnh Thanh Hóa có hơn 1.000 hộ gia đình, 13 doanh nghiệp (gọi chung là cơ sở) và 2 làng nghề sản xuất nước mắm truyền thống tập trung tại các huyện, thị xã, thành phố ven biển gồm: TX Nghi Sơn, TP Sầm Sơn và các huyện: Hoằng Hoá, Hậu Lộc, Nga Sơn, Quảng Xương.

Nước mắm được sản xuất tại Thanh Hóa được sản xuất theo nhiều phương pháp như: đánh quậy hoặc gài nén (rút nỏ), có khi là kết hợp; mỗi địa phương, mỗi cơ sở có trình độ kỹ thuật, công nghệ, bí quyết sản xuất riêng, nguồn nguyên liệu sử dụng khá đa dạng như cá cơm, cá nục, cá trích... để tạo nên những đặc trưng, hương vị riêng cho từng cơ sở, từng vùng sản xuất. Vì vậy, các sản phẩm nước mắm Thanh Hóa không mang nét đặc thù chung.

Mặt khác, các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước mắm trên địa bàn tỉnh hiện đang áp dụng Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5107:2018 về Nước mắm và luôn tuân thủ các quy định của pháp luật về kiểm soát môi trường, điều kiện phát triển khoa học, công nghệ, chất lượng, an toàn thực phẩm. Toàn tỉnh chưa có vụ ngộ độc thực phẩm nào được ghi nhận có nguyên nhân từ sản phẩm nước mắm.

Do vậy, nếu ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương đối với sản phẩm nước mắm sẽ tạo ra rào cản kỹ thuật, hạn chế sự phát triển của các cơ sở sản xuất, kinh doanh nước mắm truyền thống cũng như sự phát triển của sản phẩm nước mắm tỉnh Thanh Hóa.

Sở Nông nghiệp và PTNT kính báo cáo Chủ tịch UBND tỉnh xem xét quyết định./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, CLCBPT.

GIÁM ĐỐC



Cao Văn Cường