

**BỘ NÔNG NGHIỆP  
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN  
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG  
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

Số: /QLCL-CL1

V/v: Quy định của French Polynesia  
trong mẫu chứng thư về kiểm soát  
thủy sản nhập khẩu

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Hà Nội, ngày tháng năm

Kính gửi:

- Các doanh nghiệp chế biến thủy sản XK vào French Polynesia;
- Các Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng.

Ngày 29/8/2020, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản nhận được thông tin qua email về việc Cơ quan thẩm quyền French Polynesia đã áp dụng Sắc lệnh số 1525 CM ngày 01/9/2017 sửa đổi Sắc lệnh 979 CM ngày 24/7/2015 về danh sách hàng hóa có khả năng mang tác nhân gây bệnh truyền nhiễm cho động vật (*văn bản Sắc lệnh gửi kèm*). Một số nội dung thay đổi cần lưu ý:

- Sửa đổi và thêm một số định nghĩa tại Điều 2 Sắc lệnh 979 CM: định nghĩa giáp xác chế biến, sản phẩm composite, vùng FAO, vùng đặc quyền kinh tế (EEZ).

- Sửa đổi nội dung Điều 33 Sắc lệnh 979 CM quy định đối với giáp xác sống và sản phẩm từ giáp xác: yêu cầu nội dung chứng nhận đối với sản phẩm từ giáp xác kèm theo chứng thư nhập khẩu lô hàng, cụ thể yêu cầu về phương pháp xử lý, chế biến, kiểm soát dịch bệnh đối với sản phẩm giáp xác (*chi tiết nội dung tại phụ lục kèm theo*)

Tiếp theo các công văn số 2779/QLCL-CL1 ngày 05/10/2015, số 2507/QLCL-CL1 ngày 30/9/2015 và số 1325/QLCL-CL1 ngày 28/6/2016 hướng dẫn quy định mới của French Polynesia về kiểm soát thủy sản nhập khẩu vào French Polynesia theo Sắc lệnh 979 CM ngày 24/6/2015, Cục thông báo và đề nghị các đơn vị thực hiện một số việc sau:

1. Các doanh nghiệp chế biến thủy sản xuất khẩu vào French Polynesia:

- Cập nhật quy định sửa đổi và tuân thủ các quy định liên quan sản phẩm giáp xác xuất khẩu vào French Polynesia và chủ động rà soát, sửa đổi quy trình sản xuất và chương trình quản lý chất lượng (nếu cần) trong sản xuất, xuất khẩu sản phẩm này theo đúng quy định French Polynesia.

- Chủ động liên hệ với nhà nhập khẩu French Polynesia để có thêm thông tin liên quan đến yêu cầu cụ thể của Cơ quan thẩm quyền French Polynesia nhằm tránh các vướng mắc phát sinh khi xuất khẩu giáp xác vào thị trường này.

2. Các Trung tâm chất lượng nông lâm thủy sản vùng:

- Chuyển tiếp nội dung văn bản này và phổ biến, hướng dẫn các doanh nghiệp thuộc địa bàn Trung tâm vùng phụ trách thực hiện các yêu cầu của

French Polynesia trong sản xuất sản phẩm giáp xác xuất khẩu vào thị trường này.

- Hiện nay, Cơ quan thẩm quyền French Polynesia đang dự thảo mẫu chứng thư sửa đổi và sẽ gửi tới NAFIQAD để thống nhất trong thời gian tới. Do vậy, các Trung tâm vùng chủ động thực hiện cập nhật nội dung sửa đổi tại Mẫu chứng thư cho lô hàng giáp xác xuất khẩu vào French Polynesia.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc, đề nghị các đơn vị kịp thời báo cáo về Cục bằng văn bản để được hỗ trợ giải quyết./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Cục trưởng (để b/c);
- Chi cục Chất lượng Trung bộ, Nam bộ;
- Lưu VT, CL1.

**KT. CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Ngô Hồng Phong**

## Phụ lục

### Một số nội dung tại Sắc lệnh 1525 CM ngày 01/9/2017

#### sửa đổi Sắc lệnh 979 CM của French Polynesia

(kèm theo công văn số ...../QLCL-CL1 ngày ../9/2020 của Cục QLCL NLS&TS)

- Sửa đổi một số định nghĩa tại Điều 2 Sắc lệnh 979 CM: định nghĩa giáp xác sơ chế, sản phẩm composite, vùng FAO, vùng đặc quyền kinh tế (EEZ).

- Sửa đổi Điều 33 Sắc lệnh 979 CM quy định đối với giáp xác sống và sản phẩm từ giáp xác, theo đó chứng thư phải kèm theo nội dung chứng nhận:

*“1. Wild or farmed decapods crustaceans, not penaeid:*

*a) As for wild marine crustaceans, fished in an FAO area or in an EEZ free from the white spot disease or an area free from the white spot disease as provide for in point 46 of annex of the country law 2013 -12 of 6 May 2013 above mentioned;*

*b) Or for wild or farmed freshwater crustaceans, fished or farmed in a country, a zone or compartment free from the white spot disease;*

*c) Or were frozen, headed, shelled or processed;*

*d) Or included in a composite product containing crustaceans;*

*e) Or having undergone a thermal process inactivating the white spot disease virus according to processes provided for in the OIE code;*

*2. Wild penaeid decapods crustaceans:*

*a) As for living crustaceans, fished in an FAO area or failing that, in an EEZ free from necrotising hepatopancreatitis, hypodermic necrosis and infectious haemopoietic infection by genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease;*

*b) Or for fresh crustaceans, whole or not, and for frozen, headed, shelled or processed crustaceans, fished in an FAO or failing that, in an EEZ free from necrotizing hepatopancreatitis, hypodermic necrosis and infectious haemopoietic, infection by genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease;*

*c) Or for whole frozen crustaceans fished in an FAO area or failing that, in an EEZ free from necrotising hepatopancreatitis, hypodermic necrosis and infectious haemopoietic, infection by genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease;*

*d) Or for frozen, headed and shelled crustaceans fished in an FAO area or failing that in an EEZ free from the white spot disease;*

*e) Or have been frozen, headed, shelled and processed;*

*f) Or include in a composite product containing crustaceans;*

*g) Or have undergone a thermal process provided for by the OIE code according to the concerned pathogen agent;*

*3. Farmed penaeid crustaceans:*

*a) As for living crustaceans, farmed in a country or an area free from necrotizing hepatopancreatitis, hypodermic necrosis and genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease and Penaeus stylirostris and Penaeus japonicus has been recorded for at least 2 years;*

*b) Or for fresh crustaceans, living or not, whole or not and for frozen, headed and non shelled, farmed in a country free from genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome, white spot diseases, and Penaeus stylirostris and Penaeus japonicus, where no case of Vibrio nigripulchritudo disease has been recorded for at least 2 years;*

*c) Or for whole frozen crustaceans, farmed in a country or an area free from necrotising hepatopancreatitis, hypodermic necrosis and infectious haemopoietic, infection by genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease and Penaeus stylirostris and Penaeus japonicas, where no case of Vibrio nigripulchritudo disease has been recorded for at least 2 years;*

*d) Or for frozen, headed and shelled crustaceans farmed in a country or an area free from genotype 1 of yellow head virus, Taura syndrome and white spot disease;*

*e) Or have been frozen, headed, shelled and processed;*

*f) Or have been included in a product containing crustaceans;*

*g) Or have undergone a thermal process provided for by the OIE code according to the concerned pathogen agent or, as for Vibrio nigripulchritudo, have been cooked right to the centre at least at 60° C for one minute”.*