

Số: 421/TB-SKHCN

Trà Vinh, ngày 04 tháng 9 năm 2015

SỞ THÔNG TIN VÀ TRUYỀN THÔNG TỈNH TRÀ VINH	
ĐẾN	Số:.....2415..... Ngày: 04/9/2015.....
Chuyên:.....	

THÔNG BÁO

Về việc tổ chức lấy ý kiến rộng rãi các tổ chức, cá nhân
trong toàn tỉnh đóng góp dự thảo quy chuẩn kỹ thuật địa phương:
“Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”

Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Quyết định số: 24/2012/QĐ-UBND ngày 10/9/2012 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc quy định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật tỉnh Trà Vinh;

Căn cứ Quyết định số 352/QĐ-UBND ngày 16/03/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Trà Vinh về việc phê duyệt dự án Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: “Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”;

Năm 2015, thực hiện quyết định của Ủy ban nhân dân tỉnh, Sở Khoa học và Công nghệ đã phối hợp với Sở Công thương tổ chức thực hiện điều tra, khảo sát, đánh giá các hộ sản xuất, chế biến rượu Xuân Thạnh và tổ chức lấy ý kiến đối tượng chịu tác động trực tiếp, các cán bộ kỹ thuật, các cơ quan quản lý địa phương.

Nhằm đảm bảo văn bản được ban hành theo đúng trình tự, thủ tục, nội dung rõ ràng, dễ áp dụng và đúng quy định của pháp luật. Sở Khoa học và Công nghệ (cơ quan thường trực Ban Soạn thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương tỉnh Trà Vinh) tổ chức lấy ý kiến rộng rãi đến các tổ chức, cá nhân tham gia đóng góp dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: “Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”.

- Đối tượng lấy ý kiến: các tổ chức, cá nhân trên địa bàn tỉnh.
- Nội dung dự thảo: đề nghị các tổ chức, cá nhân truy cập vào địa chỉ website: <http://travinh.gov.vn> và trang website của Sở Khoa học và Công nghệ: <http://travinh.gov/wps/portal/khcn> để xem nội dung chi tiết và đóng góp ý kiến.
- Hình thức lấy ý kiến: ghi trực tiếp trên biểu mẫu đính kèm và gửi về Sở Khoa học và Công nghệ hoặc vào địa chỉ mail: skhcntravinh@travinh.gov.vn.
- Thời gian lấy ý kiến: 60 ngày (từ ngày 04/9/2015 đến ngày 04/11/2015).

Sở Khoa học và Công nghệ đề nghị Sở Thông tin và Truyền thông hỗ trợ đưa tài liệu lên cổng thông tin của tỉnh giúp.

Các tổ chức, cá nhân có ý kiến đóng góp vui lòng gửi về địa chỉ: Sở Khoa học và Công nghệ (36A Nguyễn Thái Học, phường 1, TP Trà Vinh, tỉnh Trà Vinh) **trước ngày 04/11/2015**.

Rất mong nhận được sự quan tâm đóng góp của các tổ chức, cá nhân./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND tỉnh (b/c);
- Trưởng BST QCKTĐP (b/c);
- BGĐ Sở (để biết);
- Sở TT&TT (p/h);
- Sở Công thương (p/h);
- Lưu: VT, CCTĐC.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Trần Văn Hùng



PHIẾU LẤY Ý KIẾN

Về dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: “Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”

(kèm theo Thông báo số 421/TB-SKHVCN ngày 04/9/2015 của Sở Khoa học và Công nghệ Trà Vinh)

1. Tên tổ chức, cá nhân góp ý:.....

- Đơn vị:

- Địa chỉ:.....

2. Sau khi nghiên cứu nội dung dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương “Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh” do Sở Công thương soạn thảo, tôi có ý kiến như sau: (Chọn và đánh dấu x vào 1 trong 3 ô bên dưới)

2.1 Quy định chung

2.1.1 Phạm vi điều chỉnh:

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.1.2 Đối tượng áp dụng

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.1.3 Giải thích từ ngữ

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.2 Quy trình sản xuất

2.2.1 Sơ đồ quy trình công nghệ

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.2.2 Thuyết minh quy trình công nghệ

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3 Quy định kỹ thuật

2.3.1 Chỉ tiêu hóa học

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.2 Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.3 Chỉ tiêu vi sinh vật

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.4 Chỉ tiêu cảm quan

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.5 Quy định về nhãn sản phẩm rượu và tem sản phẩm rượu sản xuất

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.6 Yêu cầu về chất thải (nước thải, chất thải rắn)

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.3.7 Yêu cầu an toàn vệ sinh trong quá trình sản xuất, chế biến rượu

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.4. Quy định về quản lý

2.4.1 Công bố hợp quy

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.4.2 Kiểm tra, giám sát và xử lý đối với sản xuất rượu Xuân Thạnh

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.5 Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

2.6 Tổ chức thực hiện

đồng ý hoàn toàn đồng ý 01 phần (có bổ sung) không đồng ý

Nội dung góp ý:

.....
.....
.....

3. Nhận xét chung (nếu đồng ý hoàn toàn với nội dung dự thảo thì không cần ghi vào phần này).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Kết luận:

- đồng ý hoàn toàn:
- đồng ý 01 phần (có bổ sung):
- không đồng ý:

*** Nội dung góp ý:**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Đại diện tổ chức, cá nhân góp ý
(ký tên, đóng dấu nếu có)

Số: 249/BC-SCT

Trà Vinh, ngày 13 tháng 8 năm 2015

BÁO CÁO

Kết quả tổ chức Hội nghị lấy ý kiến đóng góp dự thảo “Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”

Căn cứ Quyết định số 352/QĐ-UBND ngày 16/3/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc phê duyệt dự án Quy chuẩn kỹ thuật địa phương Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh,

Sở Công Thương đã phối hợp với Trường Đại học Cần Thơ xây dựng dự thảo “Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh”. Để Quy chuẩn này khi triển khai thực hiện phù hợp với tình hình thực tế, Sở Công Thương đã tổ chức Hội nghị lấy ý kiến của đối tượng chịu tác động, các cán bộ kỹ thuật, cơ quan quản lý địa phương. Kết quả cụ thể như sau:

1. Số lượng Hội nghị: 02 cuộc

2. Thời gian Hội nghị:

- Buổi sáng: 01 cuộc, bắt đầu lúc 07h30, ngày 03/8/2015

- Buổi chiều: 01 cuộc, bắt đầu lúc 13h30, ngày 03/8/2015

3. Nội dung Hội nghị:

- Báo cáo về kết quả khảo sát thực tế tại Làng Nghề Rượu Xuân Thạnh

- Báo cáo kết quả kiểm nghiệm các chỉ tiêu của 10 mẫu Rượu thu thập ngẫu nhiên tại Làng nghề.

- Thông qua dự thảo “Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”

- Thảo luận và giải đáp.

4. Kết quả Hội nghị:

Có 191 đại biểu tham dự là đại diện Sở Công Thương; Trung tâm Khuyến công và Tư vấn PTCN; Phó Giáo sư, Tiến sĩ Lý Nguyễn Bình - Phó Trường Khoa Nông nghiệp & Sinh học Ứng dụng, (Chuyên gia), Lãnh đạo Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông Nghiệp thuộc Trường Đại học Cần Thơ (Đơn vị tư vấn); Lãnh đạo Phòng Công Thương, Ủy ban nhân dân xã Hòa Thuận huyện Châu Thành; Trưởng ban nhân dân ấp; Các hộ sản xuất Rượu trong khu vực Làng nghề.

Qua Hội nghị, đại biểu đã biết được các qui định và lợi ích khi áp dụng Quy chuẩn, đa số đại biểu đồng tình cao với dự thảo Quy chuẩn. Bên cạnh đó có 13 ý kiến đóng góp, phản ánh những khó khăn, vướng mắc trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm Rượu. Các ý kiến đã được Sở Công Thương tiếp thu, giải trình và kịp thời tư vấn, hướng dẫn cho các cơ sở thực hiện đúng quy định của

pháp luật về sản xuất và kinh doanh sản phẩm Rượu, góp phần duy trì và phát triển thương hiệu Rượu Xuân Thạnh của Làng nghề.

* Các ý kiến đóng góp cụ thể như sau:

ST T	Nội dung đóng góp	Ý kiến tiếp thu, giải trình của Sở Công Thương
1	Mục 3.1, Chi tiêu hóa học, Quy định về độ cồn, % thể tích ethanol ở 20 độ C: Đề nghị hướng dẫn cách đo, thiết bị đo để đảm bảo tính chính xác. Vì khi cơ sở sản xuất, đã dùng thiết bị đo độ cồn, sau đó ghi đúng độ khi đo trên nhãn sản phẩm. Nhưng khi có đoàn kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm thì độ rượu lúc kiểm tra không đúng trên nhãn sản phẩm.	Hiện nay, có nhiều phương pháp khác nhau cho phép quy đổi độ cồn biểu kiến thành độ cồn thực tế. Thông thường người ta sử dụng thêm một nhiệt kế cắm ngập vào rượu cần đo để lấy nhiệt độ của rượu và kết hợp với độ cồn biểu kiến trên cồn kế để tính toán bằng công thức cho ra độ cồn thực tế (Trường Đại học Cần Thơ sẽ hỗ trợ cho các cơ sở có nhu cầu về bảng tính để quy đổi về độ Rượu).
2	Mục 3.2, Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng: Đề nghị bổ sung chi tiêu Thủy ngân	Tiếp thu ý kiến đóng góp
3	Mục 3.4, Chi tiêu cảm quan: Đề nghị bổ sung thêm sản phẩm Rượu nếp than và Rượu chuối hột	Do Rượu nếp than và Rượu chuối hột là ngâm từ Rượu trắng nên Quy chuẩn này chỉ qui định cho sản phẩm Rượu trắng. Còn đối với 02 loại Rượu nếp than và chuối hột thì mỗi cơ sở có công thức ngâm khác nhau nên nếu qui định trong Quy chuẩn các cơ sở sẽ rất khó thực hiện.
4	Mục 3.5, Quy định về nhãn sản phẩm và tem sản xuất Rượu: Rượu sau khi thành phẩm đựng trong can, bình có phải dán tem không	Các sản phẩm Rượu sản xuất để tiêu thụ, lưu hành trên thị trường đều phải dán tem (chai, hũ, bình, lọ, can, túi, hộp, thùng). Do vậy, nếu Rượu của cơ sở mặc dù đựng trong can, bình nếu bán ra thị trường thì phải dán tem, trừ trường hợp bán cho doanh nghiệp có giấy phép sản xuất Rượu để chế biến lại Rượu thì cơ sở không phải dán tem (Thông tư số 160/2013/TT-BTC ngày 14/11/2013)

5	<p>Mục 3.5, Quy định về nhãn sản phẩm và tem sản xuất Rượu: Trong Làng nghề hiện có hơn 200 hộ sản xuất Rượu thủ công, nếu áp dụng Quy chuẩn này sẽ có nhiều hộ khó thực hiện được vì đa phần qui mô sản xuất của các hộ quá nhỏ chủ yếu sản xuất bằng phương pháp thủ công nên nếu thực hiện theo quy định như đóng chai, dán nhãn, dán tem,... thì sẽ khó thực hiện do hầu hết các hộ và cơ sở đều không đủ điều kiện để được cấp phép sản xuất</p>	<p>Thống nhất với ý kiến của cơ sở, tuy nhiên để duy trì và phát triển thương hiệu Rượu Xuân Thạnh của Làng nghề, khuyến khích các cơ sở nên thực hiện theo Quy chuẩn để nâng cao chất lượng sản phẩm.</p> <p>Bên cạnh đó, nếu các cơ sở nhỏ lẻ không đảm bảo đủ điều kiện để xin cấp phép sản xuất Rượu khuyến khích cơ sở nên sản xuất và bán lại cho một doanh nghiệp trong Làng nghề để chế biến lại nhằm đảm bảo chất lượng rượu và thực hiện đúng các quy định về sản xuất, kinh doanh Rượu. Đồng thời, các doanh nghiệp lớn thuộc Làng nghề cũng nên thu mua Rượu của các hộ nhỏ lẻ để chế biến lại (các hộ phải đảm bảo các tiêu chí về men, qui trình mà doanh nghiệp đưa ra). Qua đó, giúp cho thương hiệu Rượu Xuân Thạnh của Làng nghề càng phát triển.</p>
6	<p>Mục 3.6, Yêu cầu về chất thải: Chất thải của sản phẩm Rượu đa phần là hèm, mà chất thải này đã được dùng trong chăn nuôi. Do vậy, đề nghị bỏ nội dung này</p>	<p>Do chất thải trong quá trình sản xuất Rượu, ngoài hèm còn có chất thải rắn, nước thải nên sẽ giữ nội dung này để qui định trong qui chuẩn</p>
7	<p>Mục 4.2, Kiểm tra giám sát: Trên địa bàn tỉnh hiện nay có rất nhiều loại Rượu không rõ nguồn gốc, xuất xứ bán trên thị trường và một số hộ bán sản phẩm Rượu ra thị trường nhưng chưa được cấp phép sản xuất. Kiến nghị Sở Công Thương, chính quyền địa phương tăng cường quản lý chặt chẽ đối với các sản phẩm này nhằm bảo vệ thương hiệu của Làng nghề Rượu Xuân Thạnh</p>	<p>Thời gian qua Sở Công Thương đã phối hợp với các địa phương tăng cường kiểm tra việc sản xuất kinh doanh Rượu và cũng đã nhắc nhở, phạt nhiều trường hợp vi phạm. Tiếp thu ý kiến đóng góp, trong thời gian tới Sở Công Thương sẽ tiếp tục tăng cường kiểm tra việc sản xuất kinh doanh Rượu để góp phần đảm bảo an toàn sức khỏe cho cộng đồng.</p>
8	<p>Khi Quy chuẩn này được ban hành thì Làng nghề Rượu Xuân Thạnh sẽ rất an tâm để sản xuất nhằm duy trì, phát huy thương hiệu Rượu Xuân Thạnh. Tuy nhiên, nếu các hộ sản xuất theo Quy</p>	<p>Mặc dù các hộ sản xuất theo quy chuẩn, nhưng sản phẩm Rượu muốn lưu thông trên thị trường thì phải có nhãn mác, đóng chai, dán tem...nếu các cơ sở đủ điều kiện thì thực hiện</p>

	chuẩn này thì có tự bán ra thị trường được không	việc xin giấy phép sản xuất Rượu. Khi có giấy phép cơ sở sẽ được bán ra thị trường. Nhưng nếu chưa đủ điều kiện thì cơ sở nên bán lại cho doanh nghiệp có giấy phép sản xuất Rượu để chế biến lại Rượu (trường hợp này chỉ cần đăng ký với chính quyền địa phương)
9	Nếu đại diện Làng nghề đã xin giấy phép, các hộ trong Làng nghề không xin giấy phép sản xuất Rượu được không.	Theo khoản 1, điều 6, chương II, Thông tư 60/2014/TT-BCT ngày 27/12/2014 của Bộ Công Thương có nêu "Tổ chức, cá nhân sản xuất rượu thủ công là thành viên thuộc làng nghề sản xuất rượu thủ công không phải xin cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh. Tổ chức, cá nhân đại diện làng nghề phải xin cấp Giấy phép SX rượu thủ công cho làng nghề và chịu trách nhiệm về các điều kiện sản xuất rượu áp dụng chung cho các thành viên thuộc làng nghề". Như vậy chỉ các hộ sản xuất rượu thủ công thuộc thành viên làng nghề không cần phải xin cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công.
10	Do chất lượng rượu chủ yếu phụ thuộc vào các loại men để ủ, đề nghị Sở Công Thương giới thiệu loại men đạt chuẩn và tăng cường kiểm tra chất lượng những doanh nghiệp bán men, để đảm bảo việc sản xuất đạt chất lượng, không gây ảnh hưởng đến sức khỏe cho người tiêu dùng.	- Đề nghị các cơ sở khi mua men nên lựa chọn các loại men có nhãn mác, bao bì, nguồn gốc xuất xứ, công bố chất lượng,... để chất lượng Rượu được đảm bảo - Sở Công Thương sẽ chỉ đạo Chi cục Quản lý thị trường tăng cường kiểm tra những doanh nghiệp bán men, nhằm hạn chế tối đa các loại men không rõ nguồn gốc, xuất xứ để đảm bảo việc sản xuất đạt chất lượng.
11	Đề nghị chính quyền địa phương tăng cường kiểm tra, giám sát những hộ sản xuất, kinh doanh rượu trên địa bàn do	Tiếp thu ý kiến đóng góp

	mình quản lý. Nếu hộ nào sản xuất không đảm bảo quy định thì phải có biện pháp xử lý nghiêm khắc, hộ nào sản xuất đảm bảo thì cấp giấy phép cho sản xuất.	
12	Khi Quy chuẩn này ban hành, các hộ sản xuất trong khu vực Làng nghề thực hiện theo Quy chuẩn, đề nghị cơ quan nhà nước quan tâm, hỗ trợ tạo điều kiện cho Làng nghề phát triển nhằm bảo vệ thương hiệu Rượu của Làng nghề	Sở Công Thương sẽ phối hợp với các ngành quan tâm, hỗ trợ tạo điều kiện cho Làng nghề phát triển nhằm bảo vệ thương hiệu Rượu Xuân Thạnh Làng nghề
13	Đề nghị sau khi Quy chuẩn này ban hành, Sở Công Thương tăng cường tuyên truyền đến các hộ sản xuất Rượu trong khu vực Làng nghề để bà con nắm sâu hơn để thực hiện đúng quy định nhằm bảo vệ thương hiệu Rượu Xuân Thạnh	Sau khi Quy chuẩn được ban hành Sở Công sẽ phối hợp với UBND xã Hòa Thuận tuyên truyền đến các cơ sở sản xuất trong Làng nghề biết để áp dụng.

Trên đây là báo cáo kết quả tổ chức Hội nghị lấy ý kiến đóng góp dự thảo “Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm Rượu Xuân Thạnh”. Sở Công Thương kính gửi Sở Khoa học và Công nghệ biết./.

Nơi nhận:

- Sở KH & CN;
- PGS, TS Lý Nguyễn Bình;
- Trung tâm Dịch vụ Khoa học Nông Nghiệp;
- Phòng Công Thương huyện Châu Thành (biết);
- Ủy ban nhân dân xã Hòa Thuận (biết);
- Ban Giám đốc (biết);
- Lưu: VT, QLCN.

GIÁM ĐỐC



Ký bởi: Sở Công Thương
 Email: sct@travinh.gov.vn
 Cơ quan: Tỉnh Trà Vinh
 Thời gian ký: 13.08.2015
 15:40:30 +07:00

Trần Quốc Tuấn





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP.....: 2015/TV

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG
QUY TRÌNH SẢN XUẤT VÀ SẢN PHẨM RƯỢU XUÂN THẠNH**

QCĐP.....:2015/TV

Lời nói đầu:

QCĐP.....:2015/TV do Sở Công Thương tỉnh Trà Vinh biên soạn, Sở Khoa học và công nghệ trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Trà Vinh ban hành kèm theo Quyết định số/2015/QĐ-UBND ngàytháng.....năm 2015

**DỰ THẢO
LẦN 2**

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG

Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định quy trình sản xuất và sản phẩm phù hợp các quy định về an toàn thực phẩm đối với sản phẩm rượu Xuân Thạnh được chế biến bằng phương pháp lên men tự nhiên tại các tổ chức, cá nhân trong làng nghề sản xuất rượu Xuân Thạnh.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng cho các các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm rượu Xuân Thạnh trong làng nghề rượu Xuân Thạnh, tỉnh Trà Vinh.

1.3. Giải thích từ ngữ

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

- *Rượu trắng chung cất*: đồ uống có cồn được chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột hoặc các loại đường.

- *Công bố hợp quy*: việc tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm, hàng hóa, dịch vụ, quá trình, môi trường phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

- *Kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm*: hoạt động kiểm tra việc tuân thủ các quy định của pháp luật hiện hành về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm.

- *Kiểm nghiệm rượu*: việc thực hiện một hoặc một số hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.

2. QUY TRÌNH SẢN XUẤT

2.1. Sơ đồ quy trình công nghệ

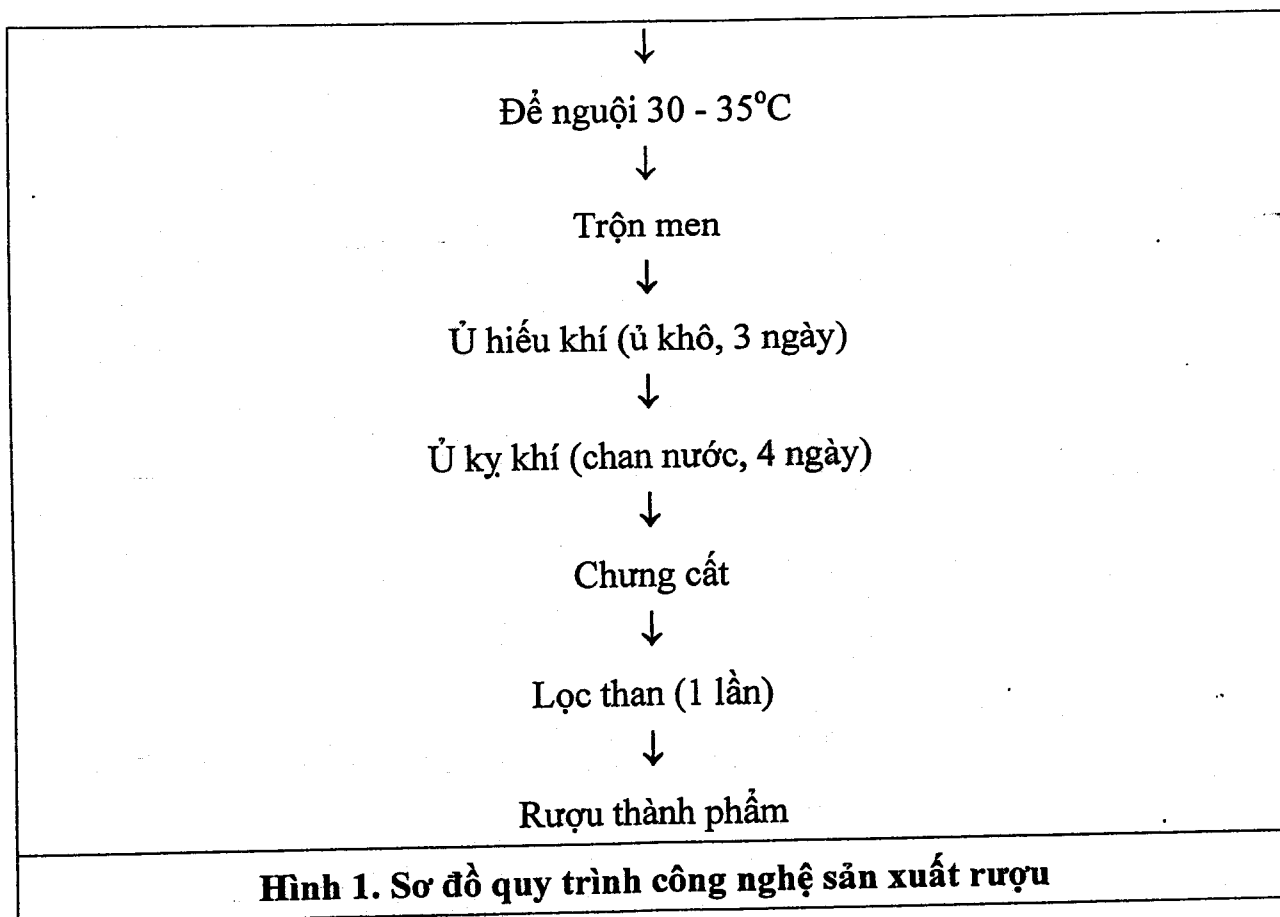
Gạo, nếp



Ngâm 4 – 5 giờ



Hấp chín



2.2. Thuyết minh quy trình công nghệ

Gạo (nếp) được chọn lựa kỹ, loại sạch tạp chất và được tiến hành ngâm trong khoảng 4-5 giờ giúp gạo (nếp) trương nở tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình hấp chín.

Hấp chín gạo (nếp) trong nồi hấp, sau khi được hấp chín, cơm được trải ra để nguội xuống khoảng 30 - 35°C. Gạo (nếp) sau khi được hấp chín phải chín đều, tơi xốp không được quá khô hoặc quá nhão.

Rắc đều men lên bề mặt cơm và trộn đều.

Sau khi trộn đều cơm và men, tất cả được cho vào các thùng nhựa (loại 50 lít) đậy nắp hờ và ủ trong 3 ngày. Sau khi thấy khối ủ đã tươm nước thì tiến hành chan nước sạch vào khối cơm và tiếp tục lên men 4 ngày.

Khi thấy khối cơm hết sủi bọt thì tiến hành chưng cất thu rượu. Trong quá trình chưng cất phải chuẩn bị tốt hệ thống làm lạnh đảm bảo nhiệt độ rượu thấp, nếu nhiệt độ cao sẽ làm mất rượu.

Rượu được lọc qua than hoạt tính (1 lần) để thu được rượu thành phẩm.

3. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

3.1. Chỉ tiêu hóa học

Tên chỉ tiêu	Mức quy định	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ⁽¹⁾
1. Độ cồn, % thể tích ethanol ở 20°C	Nhà sản xuất tự công bố	TCVN 8008:2009; AOAC 982.10	A
2. Hàm lượng methanol, mg/lít ethanol 100°	Không lớn hơn 2000	TCVN 8010:2009; AOAC 972.11	A
3. Hàm lượng rượu bậc cao, tính theo 2-methyl -1-propanol, mg/lít ethanol 100°	Nhà sản xuất tự công bố	TCVN 8011:2009	A
4. Hàm lượng aldehyde, tính theo acetaldehyde, mg/lít ethanol 100°	Nhà sản xuất tự công bố	TCVN 8009:2009	A
5. Hàm lượng ester, tính theo ethyl acetate, mg/lít ethanol 100°	-	-	B

⁽¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.

Chỉ tiêu loại B: không bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy nhưng tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, chế biến các sản phẩm đồ uống có cồn phải đáp ứng các yêu cầu đối với chỉ tiêu loại B.

3.2. Giới hạn tối đa hàm lượng kim loại nặng

Tên chỉ tiêu	Mức quy định	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ⁽¹⁾
1. Chì, mg/lít	Không lớn hơn 0,2	TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003); TCVN 8126:2009	A
2. Thiếc, mg/lít	Không lớn hơn 150	TCVN 7788:2007	A
3. Thủy ngân, mg/lít	0,05	TCVN 7604:2007 (AOAC 971.21)	A

⁽¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.

3.3. Chỉ tiêu vi sinh vật

Tên chỉ tiêu	Mức quy định	Phương pháp thử	Phân loại chỉ tiêu ⁽¹⁾
1. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/ml	Không lớn hơn 1000	TCVN 4884:2005 (ISO 4833:2003)	A
2. <i>E.coli</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	A
3. <i>Cl. perfringens</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	A
4. Coliforms, CFU/ml	Không được có	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	A
5. <i>Strep. faecal</i> , CFU/ml	Không được có	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2: 1984)	A
6. Tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/ml	Không lớn hơn 100	TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)	A

⁽¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.

3.4. Chỉ tiêu cảm quan

Tên chỉ tiêu	Yêu cầu	Phương pháp thử
1. Màu sắc	Không màu hoặc trắng trong	TCVN 8007:2009
2. Mùi vị	Đặc trưng của nguyên liệu sử dụng và đặc trưng cho từng loại sản phẩm, không có mùi vị lạ	
3. Trạng thái	Dạng lỏng, không vẩn đục, không có cặn	

3.5. Quy định về nhãn sản phẩm rượu và tem sản phẩm rượu sản xuất

- Về nhãn sản phẩm: Ghi nhãn sản phẩm theo phải thực hiện ghi nhãn theo Nghị định 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản hướng dẫn thi hành và TCVN 7087:2013 (CODEX STAN 1-2005).

- Về tem sản phẩm rượu: Thực hiện theo Thông tư số 160/2013/TT-BTC ngày 14/11/2013 của Bộ Tài Chính hướng dẫn việc in, phát hành, quản lý và sử

dụng tem đối với sản phẩm rượu nhập khẩu và rượu sản xuất để tiêu thụ trong nước:

+ Rượu sản xuất phải được đóng thành chai (bao gồm cả hũ, bình, lọ, can, túi, hộp, thùng), dưới đây gọi chung là chai. Mỗi chai được dán một (01) con tem. Trường hợp chai rượu có sử dụng màng bóng kính bọc bên ngoài thì tem phải được dán vào chai, hũ, bình trước khi được đóng màng bóng kính phủ bên ngoài.

+ Tổ chức, cá nhân có Giấy phép sản xuất rượu trong khu vực Làng nghề phải thực hiện dán tem đúng quy định cho sản phẩm rượu sản xuất tại địa điểm sản xuất sau khi rượu được đóng chai và trước khi đưa sản phẩm rượu đi tiêu thụ trong nước.

+ Tem rượu được dán vắt qua nơi rượu có thể được lấy ra trên bao bì chứa sản phẩm rượu (nắp chai, nắp hũ, nắp bình, vòi rượu...) đảm bảo khi mở nắp chai thì tem sẽ rách và không thể sử dụng lại.

3.6. Yêu cầu về chất thải (nước thải, chất thải rắn): Thực hiện theo Nghị định số 38/2015/NĐ-CP ngày 24 tháng 4 năm 2015 của Thủ tướng Chính phủ về quản lý chất thải và phế liệu:

- Đối với sản phẩm thải lỏng không nguy hại: (áp dụng Điều 54 về “Quản lý sản phẩm thải lỏng không nguy hại”, Chương VII, Nghị định số 38/2015/NĐ-CP): chủ nguồn thải có trách nhiệm tổ chức việc tái sử dụng, tái chế, xử lý, đồng xử lý, thu hồi năng lượng từ sản phẩm thải lỏng không nguy hại đạt quy chuẩn kỹ thuật môi trường.

3.7. Yêu cầu an toàn vệ sinh trong quá trình sản xuất, chế biến rượu:

Cơ sở sản xuất, chế biến rượu phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

4.1. Công bố hợp quy

a. Các sản phẩm rượu của làng nghề rượu Xuân Thạnh phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này trước khi lưu thông trên thị trường.

b. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo Thông tư 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

4.2. Kiểm tra, giám sát và xử lý đối với sản xuất rượu Xuân Thạnh

- Các sản phẩm rượu Xuân Thạnh được sản xuất, lưu thông trên thị trường phải chịu sự kiểm tra về chất lượng theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Sở Công Thương và các cơ quan liên quan tổ chức thực hiện kiểm tra, giám sát đối với các sản phẩm rượu Xuân Thạnh sản xuất, lưu thông trên thị trường. Trong trường hợp phát hiện các hành vi vi phạm với các quy định trong Quy chuẩn thì tiến hành xử lý theo các quy định pháp luật hiện hành liên quan đến chất lượng sản phẩm, hàng hóa và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Tổ chức, cá nhân thuộc đối tượng của Quy chuẩn này chịu sự kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của các cơ quan chức năng có thẩm quyền của Sở Công Thương và Ủy ban nhân dân cấp huyện, xã thuộc khu vực Làng nghề.

- Việc thanh, kiểm tra và xử lý vi phạm tuân thủ theo các qui định hiện hành.

5. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

5.1. Các tổ chức, cá nhân trong Làng nghề sản xuất rượu Xuân Thạnh phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

5.2. Các tổ chức, cá nhân trong Làng nghề sản xuất rượu Xuân Thạnh chỉ được sản xuất, kinh doanh các sản phẩm rượu sau khi đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

6.1. Giao Sở Công Thương chủ trì phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn này.

6.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý và tình hình thực tế trong quá trình triển khai thực hiện. Sở Công Thương có trách nhiệm kiến nghị Ủy ban nhân dân tỉnh, Bộ Công Thương sửa đổi Quy chuẩn này.

6.3. Trong trường hợp các văn bản quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì áp dụng theo qui định tại văn bản hiện hành.