HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT KHẨU THUỶ SẢN VIỆT NAM	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 223 /CV-VASEP *V/v cung cấp thông tin, số liệu giải trình với EU về quy tắc xuất xứ và sản lượng khai thác cá ngừ theo Hiệp định EVFTA*	*Tp. Hồ Chí Minh, ngày 30 tháng 10 năm 2026*

Kính gửi: Cục Thủy sản và Kiểm ngư

Phúc đáp công văn số 4150/TSKN-KHCN&HTQT ngày 27/10/2026 của Quý Cục về việc cung cấp thông tin, số liệu giải trình với EU về quy tắc xuất xứ và sản lượng khai thác cá ngừ theo Hiệp định EVFTA, Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (**VASEP**) xin có ý kiến về 04 nội dung như sau:

1. Về số liệu sản lượng khai thác cá ngừ tại Việt Nam năm 2022

Hiệp hội VASEP không có số liệu thống kê chính thống và độc lập về sản lượng cá ngừ khai thác trong vùng đặc quyền kinh tế (EEZ) của Việt Nam năm 2022 để xác nhận tính chính xác của các số liệu được EU trích dẫn từ Báo cáo năm 2024 của Ủy ban Nghề cá Trung và Tây Thái Bình Dương (WCPFC).

Do số liệu sản lượng khai thác thuộc phạm vi quản lý của Cục Thủy sản và Kiểm ngư, VASEP kính đề nghị Quý Cục rà soát, đối chiếu số liệu trong Phụ lục công hàm của EU với số liệu chính thức mà Việt Nam đã cung cấp cho WCPFC, đặc biệt là sản lượng cá ngừ vây vàng (YFT) năm 2022, nhằm bảo đảm tính chính xác, thống nhất của số liệu trước khi giải trình với phía EU.

2. Về tỷ lệ 33,3% sản lượng cá ngừ vây vàng khai thác năm 2022 được xuất khẩu sang EU theo ưu đãi EVFTA

Theo phân tích của EU, năm 2022 Việt Nam xuất khẩu 3.004 tấn phi-lê cá ngừ đông lạnh sang EU được hưởng ưu đãi thuế quan EVFTA, trong khi sản lượng cá ngừ vây vàng khai thác năm 2022 là 19.941 tấn. Trên cơ sở đó, EU đưa ra nhận định rằng khoảng 33,3% sản lượng cá ngừ vây vàng khai thác của Việt Nam trong năm 2022 đã được xuất khẩu sang EU dưới dạng phi-lê đông lạnh.

VASEP nhận thấy cách tính và nhận định nêu trên chưa phản ánh đầy đủ thực tế sản xuất, xuất khẩu cá ngừ của Việt Nam, do:

- Nguyên liệu sử dụng để chế biến các sản phẩm cá ngừ xuất khẩu trong năm 2022 không nhất thiết được khai thác toàn bộ trong cùng năm. Trên thực tế, hoạt động thu mua, bảo quản, dự trữ nguyên liệu và chế biến có tính liên tục giữa các năm; do đó, một phần sản phẩm xuất khẩu trong năm 2022 có thể được sản xuất từ nguyên liệu cá ngừ khai thác trong năm 2021 và được lưu kho, bảo quản để phục vụ chế biến, xuất khẩu trong năm tiếp theo.
- Việc lấy riêng sản lượng cá ngừ vây vàng khai thác trong năm 2022 làm cơ sở đối chiếu với toàn bộ khối lượng sản phẩm xuất khẩu trong cùng năm chưa tính đến yếu

tố tồn kho nguyên liệu, thời điểm chế biến, xuất khẩu cũng như sự khác biệt giữa khối lượng cá nguyên liệu và khối lượng thành phẩm sau chế biến.

- Trong Phụ lục phân tích, EU nêu tỷ lệ 33,3% nhưng thể hiện phép tính 3.004/19.941 tấn. Phép tính này cho kết quả khoảng 15,1%. Nếu sử dụng khối lượng nguyên liệu quy đổi 6.608 tấn theo giả định định mức 2,2:1 của EU thì tỷ lệ tương ứng khoảng 33,1%. Vì vậy, cần làm rõ cơ sở và phương pháp tính toán để tránh nhầm lẫn giữa khối lượng thành phẩm và khối lượng nguyên liệu.

Từ các phân tích trên, VASEP cho rằng chưa đủ cơ sở để kết luận 33,3% sản lượng cá ngừ vây vàng khai thác tại Việt Nam trong năm 2022 đã được sử dụng để sản xuất phi-lê cá ngừ đông lạnh xuất khẩu sang EU trong cùng năm.

VASEP kính đề nghị Quý Cục trao đổi, làm rõ với EU về phương pháp tính toán và yếu tố chênh lệch thời gian giữa khai thác nguyên liệu, chế biến và xuất khẩu để bảo đảm việc đánh giá phù hợp với thực tế sản xuất, kinh doanh.

3. Về tỷ lệ thu hồi chế biến (Processing yield) đối với sản phẩm phi-lê cá ngừ đông lạnh

VASEP nhận thấy cần làm rõ phạm vi sản phẩm mà EU sử dụng trong phân tích. Cụ thể, khái niệm "frozen tuna fillets" và khối lượng thống kê theo mã HS 0304.87 được hiểu là chỉ sản phẩm phi-lê cá ngừ đông lạnh hay bao gồm các quy cách sản phẩm khác như loin, steak, saku, cube, tartar, burger,... Các dạng sản phẩm có quy trình chế biến và tỷ lệ thu hồi chế biến (Processing yield) khác nhau, do đó cần xác định rõ cơ cấu sản phẩm trước khi áp dụng định mức quy đổi.

Theo thông tin từ một số doanh nghiệp, cá ngừ đại dương khai thác tại Việt Nam khi được tiếp nhận tại nhà máy phần lớn ở dạng GG (đã loại bỏ mang và nội tạng); công đoạn này thường được thực hiện ngay trên biển. Vì vậy, cần xác định tỷ lệ thu hồi chế biến được tính từ cá nguyên con hay từ nguyên liệu dạng GG, tránh so sánh các tỷ lệ không cùng cơ sở. Ví dụ như:

- Đối với sản phẩm phi-lê cá ngừ đông lạnh, tỷ lệ nguyên liệu đầu vào so với thành phẩm thường dao động khoảng 1,25:1 đến 1,5:1, tùy theo kích cỡ, chất lượng, dạng cá nguyên liệu, qui trình sản xuất của nhà máy (tay nghề công nhân, công nghệ chế biến) và dạng sản phẩm.
- Đối với sản phẩm cá ngừ đông lạnh theo quy cách (loin) tỷ lệ nguyên liệu đầu vào so với thành phẩm có thể dao động khoảng 1,5:1 đến 2,0:1; quy cách (steak, saku, cube) thì tỷ lệ nguyên liệu đầu vào so với thành phẩm có thể dao động khoảng 2,0:1 đến 2,7:1; tùy thuộc dạng nguyên liệu đầu vào, kích cỡ cá, mức độ sơ chế và yêu cầu kỹ thuật của sản phẩm và qui trình sản xuất của nhà máy.

Như vậy, tỷ lệ nguyên liệu đầu vào so với thành phẩm có sự khác biệt giữa các dạng sản phẩm, nguyên liệu đầu vào (dạng nguyên liệu, chất lượng, kích cỡ) và điều kiện, quy trình sản xuất thực tế. Do đó, giả định sử dụng thống nhất tỷ lệ 2,2:1 (tương ứng mức hao hụt/phụ phẩm khoảng 55%) của EU chưa có đủ cơ sở để coi là định mức chế biến bình quân đại diện cho các sản phẩm cá ngừ đông lạnh thuộc phân nhóm HS 0304.87 xuất khẩu từ Việt Nam.

VASEP kính đề nghị Quý Cục trao đổi với EU để làm rõ phạm vi sản phẩm trong khối lượng 3.004 tấn được hưởng ưu đãi EVFTA năm 2022, trạng thái nguyên liệu dùng làm cơ sở tính toán và định mức tương ứng từng quy cách sản phẩm, trước khi quy đổi khối lượng thành phẩm sang khối lượng nguyên liệu.

4. Về các loài cá ngừ được sử dụng để sản xuất phi-lê cá ngừ đông lạnh xuất khẩu sang EU

Theo số liệu xuất khẩu cá ngừ sang EU mà VASEP tổng hợp từ số liệu hải quan, và thông tin từ thực tế chế biến, xuất khẩu của một số doanh nghiệp, cá ngừ vây vàng (Yellowfin tuna) là loài nguyên liệu chủ yếu được sử dụng để sản xuất phi-lê cá ngừ đông lạnh xuất khẩu sang thị trường EU. Tuy nhiên, việc xác định cụ thể cơ cấu loài nguyên liệu trong toàn bộ khối lượng sản phẩm xuất khẩu thuộc phân nhóm HS 0304.87 cần căn cứ vào hồ sơ lô hàng, nguyên liệu và sản phẩm xuất khẩu thực tế của các doanh nghiệp.

Vì vậy, VASEP đề nghị không mặc nhiên quy đổi toàn bộ khối lượng sản phẩm thuộc phân nhóm HS 0304.87 xuất khẩu sang EU đều được chế biến từ cá ngừ vây vàng khi chưa xác minh cơ cấu loài và quy cách sản phẩm.

Trên đây là một số thông tin và ý kiến của VASEP, kính đề nghị Quý Cục xem xét, tổng hợp và sử dụng trong quá trình trao đổi, giải trình với phía EU, góp phần bảo đảm việc đánh giá số liệu, định mức chế biến và nguồn nguyên liệu cá ngừ phù hợp với thực tiễn hoạt động sản xuất, xuất khẩu của doanh nghiệp Việt Nam..

Trân trọng cảm ơn và kính chào./.

Nơi nhận:
- Như trên;
- Cục NAFIQPM;
- Ban Thường vụ HH;
- BCH và BKT HH;
- VPĐD HH tại Hà Nội;
- Lưu VP HH.

TUQ. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI
TỔNG THƯ KÝ

HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ XUẤT NHẬP KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
BAN CHẤP HÀNH

Nguyễn Hoài Nam