

Số: 18 /CV-VASEP

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 05 tháng 03 năm 2021

*V/v áp mã HS đối với sản phẩm Surimi
(chả cá) đông lạnh*

Kính gửi: Tổng cục Hải quan

Hiệp hội Chế biến và Xuất khẩu Thủy sản Việt Nam (VASEP) đã nhận được phản ánh của một số doanh nghiệp (DN) hội viên liên quan đến vướng mắc trong việc áp mã H/S cho sản phẩm chả cá đông lạnh (surimi).

Cụ thể, trước đây, sản phẩm surimi (chả cá đông lạnh) được áp mã **HS 030499**. Tuy nhiên, theo công văn số **461/TCHQ-TXNK ngày 29/01/2021** của Tổng cục Hải quan gửi cho Cục Hải quan Tỉnh Kiên Giang về việc phân loại mặt hàng Chả cá đông lạnh đã nêu: *trường hợp mặt hàng Chả cá đông lạnh có quy trình sản xuất: Cá tươi/Tách xương, da, nội tạng – Lấy phần thịt cá – Sau đó thêm một số gia vị bột lòng trắng trứng 1-2%, đường cát trắng 5% và một số gia vị khác như muối, tiêu, bột ngọt, bột năng,... rồi nhào trộn đều lên khoảng 10-15 phút – Đóng gói theo quy trình và đưa vào đông lạnh phù hợp được phân loại thuộc nhóm 16.04, phân nhóm 1604.20 “Cá đã được chế biến hoặc bảo quản cách khác”*. Hiệp hội VASEP sau khi tham khảo ý kiến DN hội viên làm Surimi, khách hàng nước ngoài và một số chuyên gia, xin có ý kiến về nội dung này như sau:

Quy trình sản xuất surimi đông lạnh: Cá tươi/Tách xương, da, nội tạng – Lấy phần thịt cá – rửa thịt cá, loại bỏ tạp chất – tinh lọc, loại bỏ xương cá, ép nước – sau đó bổ sung chất chống biến tính lạnh đông đối với các mô thịt (gia vị bột lòng trắng trứng, đường,...) nhưng không bổ sung thêm các chất phụ gia như tiêu, mì chính, thì là - rồi nhào trộn đều lên khoảng 10-15 phút – Đóng gói theo quy trình và đưa vào đông lạnh phù hợp được phân loại.

Surimi có hàm lượng protein cao, lipid thấp, không có cholesterol và glucid, có thể dễ hấp thụ. Đặc biệt surimi có tính chất tạo thành khối dẻo, mùi vị và màu sắc trung hòa, nên từ khối surimi đông lạnh người ta trộn thêm gia vị định hình và xử lý chín để tạo thành các sản phẩm mô phỏng có giá trị cao như: tôm, thịt, sò, điệp, cua, ghẹ, cá viên, kamaboko, xúc xích,...Như vậy, sản phẩm surimi là một chế phẩm bán thành phẩm, không phải sản phẩm có thể phân phối tới tay người tiêu dùng.

Theo Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN 8682:2011 về surimi đông lạnh (Frozen surimi) có định nghĩa về khái niệm surimi như sau: *”thịt cá xay được chế biến từ cá bằng cách bỏ đầu, bỏ ruột, rửa sạch, tách da và xương, xay nhỏ, rửa lọc, tách nước, có thể bổ sung chất chống biến tính lạnh đông đối với các mô thịt và được cấp đông”*. Còn theo trích dẫn cách định nghĩa phân biệt giữa chả cá bán tại Việt Nam và surimi theo nguồn bách khoa toàn thư mở Wikipedia thì *”Surimi là thịt cá thồn bơn cao cấp được tách xương, rửa sạch, nghiền nhỏ, không có mùi vị và màu sắc đặc trưng, có độ kết dính vững chắc, là một chế phẩm bán thành phẩm, là một nền protein, được sử dụng rộng rãi làm nhiều sản phẩm gốc thủy sản”*. Như vậy sản phẩm surimi khác với sản phẩm chả cá đang bán trên thị trường trong nước.

Một số DN cũng đã gửi cho khách hàng nhập khẩu thông tin về việc áp mã HS 1604 cho sản phẩm surimi thì bên khách hàng nhập khẩu có bị vướng mắc gì không, DN đã nhận được thông tin phản hồi như sau: “Japan Customs says: HS code for Surimi is 030499, not 160420. Surimi belongs to Chapter 3. Chapter 16 is for different category, seasoned products or something like that. Sugar is used in Surimi, but it is used as a Food Additive, **not seasoning** – Hải quan Nhật Bản nói rằng: HS code cho Surimi là 030499 không phải 1604.20. Surimi thuộc về Chương 3. Chương 16 là loại khác, sản phẩm có gia vị hoặc mặt hàng tương tự. Đường được sử dụng trong Surimi nhưng nó được **dùng như Phụ gia thực phẩm, không phải gia vị**”. Tại Nhật Bản, mã 160420 là phân loại cho các loại cá, thực phẩm như các sản phẩm hàng mô phỏng... Còn mã 030499 là phân loại cho cá phi lê, thịt cá khác như surimi.

Từ các phân tích ở trên, căn cứ Danh mục hàng hóa xuất khẩu, nhập khẩu Việt Nam ban hành kèm theo Thông tư số 65/2017/TT-BTC ngày 27/6/2017 của Bộ Tài chính, Hiệp hội VASEP trân trọng đề nghị Tổng cục Hải quan:

1. Đối với sản phẩm surimi đông lạnh có quy trình sản xuất: Cá tươi/Tách xương, da, nội tạng – Lấy phần thịt cá – rửa thịt cá, loại bỏ tạp chất – tinh lọc, loại bỏ xương cá, ép nước – sau đó bổ sung chất chống biến tính lạnh đông đối với các mô thịt (phụ gia bột lòng trắng trứng, đường,..) nhưng không bổ sung thêm các chất gia vị khác như tiêu, mì chính, thì là - rồi nhào trộn đều lên khoảng 10-15 phút – Đóng gói theo quy trình và đưa vào đông lạnh phù hợp được phân loại được **áp mã HS 030499**.

2. Đối với sản phẩm surimi mô phỏng: từ surimi đông lạnh bổ sung thêm gia vị định hình và xử lý chín để tạo thành các sản phẩm mô phỏng như: Thanh cua, ghẹ, cá viên, kamaboko, sò điệp, xúc xích,... **sẽ áp mã HS 160420**.

Trân trọng đề nghị Tổng cục Hải quan xem xét và cso văn bản về vấn đề này để việc áp mã HS được đúng theo quy định Việt Nam và quốc tế..

Trân trọng cảm ơn và kính chào ./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Cục NAFIQAD;
- Cục XNK;
- Chủ tịch HH và các PCT HH;
- BCH HH;
- VPĐD HH tại Hà Nội;
- Lưu VP HH.

TUQ. CHỦ TỊCH HIỆP HỘI CHẾ BIẾN VÀ
XUẤT KHẨU THỦY SẢN VIỆT NAM
TỔNG THƯ KÝ HIỆP HỘI



Trương Đình Hòa