**ĐẶC TÍNH**

 **CHỨNG NHẬN CÁC SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP**

**MANG “NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN AN GIANG”**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 230/QĐ-SKHCN ngày 30 tháng 8 năm 2017 của Sở Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung một số điều của Quyết định số 77/QĐ-SKHCN ngày 27 tháng 3 năm 2017 của Sở Khoa học và Công nghệ về việc ban hành Quy chế sử dụng nhãn hiệu chứng nhận An Giang)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**I. Gạo tẻ - từ lúa, Gạo nếp bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: sản xuất, chế biến trên địa bàn tỉnh An Giang.

- Cách thức sản xuất: sản xuất lúa nguyên liệu an toàn vệ sinh thực phẩm theo tiêu chuẩn GAP (QCVN 01-134/2013/BNNPTNT).

- Chất lượng: theo hướng an toàn hoặc theo hướng VietGAP.

- Tiêu chuẩn đánh giá: QCVN 8-2:2011/BYT và Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30/12/2016-quy định dư lượng thuốc BVTV trong thực phẩm và TCVN 5644-2008-tiêu chuẩn về gạo trắng.

**II. Lúa giống, Nếp giống bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: Được trồng, sản xuất trên địa bàn tỉnh An Giang.

- Cách thức sản xuất: Lúa giống đảm bảo các quy định theo Thông tư số 42/2009/TT-BNNPTNT.

- Chất lượng: theo QCVN 01-54 : 2011/BNNPTNT-quy chuẩn chất lượng về giống lúa.

**III. Rau ăn lá tươi, rau ăn quả tươi, rau ăn củ tươi bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: được trồng trên địa bàn tỉnh An Giang.

- Cách thức sản xuất: sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và kinh doanh theo tiêu chuẩn rau an toàn hoặc tiêu chuẩn VietGAP (QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2011/BYT, Thông tư số 50/2016/TT-BYT).

- Chất lượng: phải đảm bảo các chỉ tiêu về mức giới hạn tối đa cho phép của một số vi sinh vật, hóa chất gây hại trong sản phẩm rau tươi (Quyết định số 379/QĐ-BNN-KHCN ngày 28/01/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn), hoặc có văn bản mới thay thế.

**IV. Rau ăn lá, rau ăn quả, rau ăn củ (đã qua chế biến) bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: nguyên liệu được sản xuất, chế biến mang nhãn hiệu chứng nhận An Giang.

- Cách thức sản xuất: sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và kinh doanh theo tiêu chuẩn rau an toàn hoặc tiêu chuẩn VietGAP (QCVN 8-2:2011/BYT, QCVN 8-3:2011/BYT, Thông tư số 50/2016/TT-BYT).

- Chất lượng: phải đảm bảo các chỉ tiêu về mức giới hạn tối đa cho phép của một số vi sinh vật, hóa chất gây hại trong sản phẩm rau tươi (Ban hành kèm theo Quyết định số [106/2007/QĐ-BNN](https://thuvienphapluat.vn/phap-luat/tim-van-ban.aspx?keyword=106/2007/QĐ-BNN&area=2&type=0&match=False&vc=True&lan=1) ngày 28/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn), Thông tư số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015, hoặc có văn bản mới thay thế.

**V. Quả xoài tươi bao gồm các đặc tính:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Chỉ tiêu** | **Yêu cầu** | **Ghi chú** |
| **1** | **Nguồn gốc, quy trình và vùng trồng** | Nguồn gốc: có nguồn gốc xuất xứ từ An Giang |  |
| Quy trình kỹ thuật: thực hiện theo VietGAP |  |
| Vùng trồng: Vùng trồng sản phẩm phải đáp ứng các tiêu chí chứng nhận (gồm các vùng nằm trong bản đồ chỉ dẫn địa lý của sản phẩm xoài tỉnh An Giang) |  |
| **2** | **Chỉ tiêu cảm quan** |  |  |
|  | Hình dạng quả | Xoài không nhăn |  |
|  | Màu sắc | Xoài từ khi đậu trái chuyển từ xanh sang vàng (khi chín) |  |
|  | Trọng lượng | 200 gram đến 1200 gram |  |
|  | Chất lượng, mùi vị | Mềm, ngọt, mùi đặc trưng của từng loại xoài**.** |  |
| **3** | **Chỉ tiêu lý hóa** |  |  |
|  | Chỉ tiêu cơ học  | Hình dạng trái đặc trưng của từng loại xoài, trái không bị dị dạng, sâu bệnh, không bị trầy, sướt, thâm dập do rụng hay va chạm lẫn nhau. |  |
|  | Chỉ tiêu sinh hóa của thịt trái | Độ Brix trung bình 15-16%, tỷ trọng trái 1,01-1,02 hàm lượng acid tổng từ 0,18-0,19% và hàm lượng vitamin C biến động từ 8-10%. |  |
|  | Phương pháp đánh giá đặc tính sản phẩm | Thông tư số 02 (VBHN-BYT về việc hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm), Quyết định số46/2007*/*QĐ*-*BYTngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế*)*, hoặc có văn bản mới thay thế. |  |

**VI. Nấm ăn (đã chế biến) bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: nguyên liệu được sản xuất, chế biến mang nhãn hiệu chứng nhận An Giang.

- Cách thức sản xuất: sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và kinh doanh theo tiêu chuẩn an toàn hoặc tiêu chuẩn VietGAP.

- Chất lượng: phải đảm bảo tiêu chuẩn [TCVN 5322:1991](https://thuvienphapluat.vn/phap-luat/tim-van-ban.aspx?keyword=TCVN5322:1991&area=2&type=39&match=False&vc=True&lan=1), Thông tư số 19/2012/BYT, hoặc có văn bản mới thay thế.

**VII. Nấm ăn tươi (chưa qua chế biến) bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: có nguồn gốc xuất xứ từ An Giang.

- Cách thức sản xuất hàng hoá: sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và kinh doanh theo tiêu chuẩn rau an toàn hoặc tiêu chuẩn VietGAP.

- Chất lượng: sản phẩm đạt tiêu chuẩn VietGAP.

- Phương pháp đánh giá đặc tính theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế, hoặc có văn bản mới thay thế.

**VIII. Nấm dược liệu bao gồm các đặc tính:**

- Xuất xứ: có nguồn gốc xuất xứ từ An Giang.

- Cách thức sản xuất hàng hoá: sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và kinh doanh theo tiêu chuẩn rau an toàn hoặc tiêu chuẩn VietGAP.

- Chất lượng: sản phẩm đạt tiêu chuẩn VietGAP.

- Phương pháp đánh giá đặc tính sản phẩm theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế), hoặc có văn bản mới thay thế.

**IX. Tôm (đã chế biến), bao gồm các đặc tính:**

1. Nguyên liệu: chủ yếu là tôm nước ngọt được sản xuất, chế biến và kinh doanh trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo tiêu chuẩn TCVN 5603:2008; QCVN 02-23:2017/BNNPTNT.

3. Chất lượng: Tôm qua chế biến phải bảm bảo các quy định theo tiêu chuẩn:QCVN 8-3:2012/BYT ngày 01/3/2012 và QCVN 8-2:2011/BYT hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**X. Tôm tươi bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ: chủ yếu là tôm nước ngọt được nuôi trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo hướng an toàn chất lượng VietGAP, GlobalGAP và các tiêu chuẩn quốc tế khác tương đương.

3. Tiêu chuẩn đánh giá: Theo Thông tư số 10/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**XI. Cá (đã qua chế biến) bao gồm các đặc tính:**

1. Nguyên liệu: là cá nước ngọt được sản xuất, chế biến và kinh doanh trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo tiêu chuẩn TCVN 5603:2008; QCVN 02-23:2017/BNNPTNT.

3. Chất lượng: Cá qua chế biến phải bảm bảo các quy định theo Thông tư số 07/2017/TT-BNNPTNT ngày 21/3/2017 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia sản phẩm thủy sản- cá tra phi lê đông lạnh hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**XII. Cá tươi bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ: là cá nước ngọt được nuôi trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo hướng an toàn chất lượng VietGAP, GlobalGAP và các tiêu chuẩn quốc tế khác tương đương.

3. Tiêu chuẩn đánh giá: Theo Thông tư số 10/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**XIII. Lươn (đã qua chế biến) bao gồm các đặc tính:**

1. Nguyên liệu: Được sản xuất, chế biến và kinh doanh trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo tiêu chuẩn TCVN 5603:2008; QCVN 02-23:2017/BNNPTNT.

3. Chất lượng: Lươn qua chế biến phải bảm bảo các quy định theo tiêu chuẩn:QCVN 8-3:2012/BYT ngày 01/3/2012 và QCVN 8-2:2011/BYT hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**XIV. Lươn tươi bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ: Được nuôi trên địa bàn tỉnh An Giang.

2. Cách thức sản xuất hàng hoá: theo hướng an toàn chất lượng VietGAP, GlobalGAP và các tiêu chuẩn quốc tế khác tương đương.

3. Tiêu chuẩn đánh giá: Theo Thông tư số 10/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 hoặc có văn bản mới ban hành hay thay thế.

**XV. Thịt bò và các sản phẩm chế biến từ thịt bò, bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ: được giết mổ từ bò mang nhãn hiệu chứng nhận An Giang.

2. Cách thức sản xuất: theo tiêu chuẩn TCVN 5603:2008; QCVN 01-150:2017/BNNPTNT.

3. Chất lượng: Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm do Bộ Y tế quy định.

Tiêu chuẩn đánh giá: QCVN 8-2:2011/BYT hoặc có văn bản mới thay thế.

**XVI. Con bò thịt, bò bố mẹ bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ**:** đượcnuôi trên địa bàn tỉnh An Giang.

 2. Cách thức sản xuất hàng hoá: Nuôi theo hướng áp dụng quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò thịt tại Việt Nam-VietGAHP (Quyết định 4653/QĐ-BNN-CN ngày 10/11/2015) và có liên kết sản xuất.

3. Chất lượng: đáp ứng quy định chăn nuôi của thú y.

**XVII. Con bò giống, bao gồm các đặc tính:**

1. Xuất xứ: được sinh sản từ bò mẹ mang nhãn hiệu chứng nhận An Giang

 2. Cách thức sản xuất hàng hoá: nuôi theo hướng áp dụng quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi bò thịt tại Việt Nam-VietGAHP (Quyết định 4653/QĐ-BNN-CN ngày 10/11/2015) và có liên kết sản xuất.

3. Phương pháp đánh giá đặc tính sản phẩm theo tiêu chuẩn theo QCVN 01-44:2011 hoặc có văn bản mới thay thế; TCVN 5286-90; Thông tư số 10/2017/TT-BNNPTNT ngày 29 tháng 5 năm 2017.