



This project is funded by  
the European Union



VP SPS Việt Nam

# Làm thế nào để Duy trì và Mở rộng thị phần cho mật ong Việt Nam xuất khẩu vào Châu Âu

## Vai trò của người sản xuất, chế biến và doanh nghiệp xuất khẩu

Đà Lạt, tháng 11 năm 2017

*Tác giả: Nikolaus Bieger & Quyet Tam Dinh*

*Quan điểm trong bài trình bày là của tác giả, không phản ánh ý kiến chính thức của Liên minh châu Âu hay của Bộ Công Thương*

# Những yêu cầu khác nhau

Có những yêu cầu **pháp lý** để xuất khẩu mật ong từ Việt Nam sang EU.

**Bất kỳ sản phẩm mật ong nào cũng phải đáp ứng các yêu cầu này !!!!!**

**Nhưng:**

**Các nhà nhập khẩu lại có các yêu cầu **riêng** của họ,  
càng khó khăn hơn!!!**

# Các yêu cầu pháp lý

**Khi xuất khẩu sản phẩm sang Châu Âu, bạn phải tuân thủ các yêu cầu bắt buộc về mặt pháp lý.**

**Tất cả luật/quy định về thực phẩm Châu Âu đều được thiết lập dựa trên nguyên tắc truy xuất nguồn gốc, phân tích rủi ro và các biện pháp phòng ngừa.**

# Các yêu cầu pháp lý

Có các yêu cầu **pháp lý** đối với:

- **Chấp thuận trước** khi vào thị trường cho sản phẩm mật ong
- **An toàn thực phẩm** - truy xuất nguồn gốc, vệ sinh và kiểm soát
- **Dư lượng thuốc trừ sâu**
- **Sản phẩm biến đổi gen (GMOs)**
- **Tiêu chí Thành phần Đo lường**
- **Mức dư lượng tối đa (MRLs)** đối với kháng sinh trong mật ong
- **Hạn chế thuốc trừ sâu** đối với sức khỏe ong

# Các yêu cầu pháp lý

**Kết luận:**

**Chính Phủ Việt Nam đã thiết lập cơ sở pháp lý để xuất khẩu mật ong vào thị trường Châu Âu thành công.**



# Các yêu cầu riêng

## Nhưng

Trên thực tế, mật ong Việt Nam phải đối mặt với nhiều vấn đề lớn trên thị trường Châu Âu

?

# Các yêu cầu riêng

## Thư của một nhà nhập khẩu Châu Âu:

Có một số vấn đề cần giải quyết. Chúng tôi hợp tác với các nhà cung cấp mật ong từ Việt Nam từ nhiều năm nay và nhiều lần chúng tôi gặp phải những vấn đề lặp đi lặp lại.

- Hàm lượng Glycerine      quá cao
- Hàm lượng nấm men      quá cao
- Hàm lượng axit              quá cao

Tất cả các thông số này chỉ ra mật ong thu hoạch “chưa chín” và hậu quả là bị lên men ngoài mong muốn hoặc ngừng lên men.

# Các yêu cầu riêng

## Thư của một nhà nhập khẩu Châu Âu:

Bên cạnh những vấn đề chính này, còn có một vấn đề với việc **nuôi ong bằng đậu nành** gây ô nhiễm mật ong.



# Các yêu cầu riêng

## Thư của một nhà nhập khẩu châu Âu:

Họ cho rằng những vấn đề này liên quan đến công nghệ sản xuất

- Bồng ong và bồng mật ong không tách biệt

và cách hoạt động -

- Nuôi ong bằng đậu nành

**Kết luận: Các nhà sản xuất phải cải tiến công nghệ và cách làm**



# Các yêu cầu riêng

Mối liên hệ giữa hàm lượng thủy phân của mật ong và nguy cơ bị lên men

Độ ẩm %	Nguy cơ lên men
Ít hơn 17.1	An toàn bất kể hàm lượng men
Từ 17.1 đến 18	An toàn nếu hàm lượng men < 1000/g
Từ 18.1 đến 19	An toàn nếu hàm lượng men < 10/g
Từ 19.1 đến 20	An toàn nếu hàm lượng men < 1/g
Trên 20	Luôn có nguy cơ bị lên men

# Các yêu cầu riêng

## Thư của một nhà nhập khẩu Châu Âu:

Chúng tôi sẽ đánh giá cao nếu các bạn có thể cải thiện chất lượng mật ong Việt Nam nhiều hơn nữa bởi vì chúng tôi thấy mật ong Việt Nam rất có tiềm năng thâm nhập vào thị trường châu Âu

# Các yêu cầu riêng

## Khuyến nghị:

Người nuôi ong, các cơ sở chế biến mật ong và các doanh nghiệp xuất khẩu mật ong Việt Nam cần phát triển một chiến lược để cải thiện cách làm, phương thức sản xuất để tránh mật ong bị lên men và sự ô nhiễm mật ong qua quá trình nuôi ong

**Xin mời quý vị thảo luận về vấn đề này!**

# XIN CẢM ƠN

**Liên hệ :**

**Ban Quản lý Dự án EU-MUTRAP**

**Phòng 1203, Tầng 12, Khu Văn phòng, Tòa tháp Hà Nội, 49**

**Hai Bà Trưng, Hoàn Kiếm, Hà Nội**

**Tel: (84 - 4) 3937 8472**

**Fax: (84 - 4) 3937 8476**

**Email: [mutrap@mutrap.org.vn](mailto:mutrap@mutrap.org.vn)**

**Website: [www.mutrap.org.vn](http://www.mutrap.org.vn)**

**(Tài liệu hội thảo được đăng trên trang Web này)**