

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH TRÀ VINH**

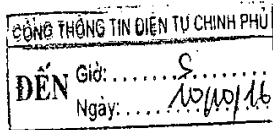
**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 40/2016/QĐ-UBND

Trà Vinh, ngày 05 tháng 10 năm 2016

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương:
Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh**



ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH TRÀ VINH

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19/6/2015;

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật ngày 22/6/2015;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29/6/2006;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 67/2009/NĐ-CP ngày 03/8/2009 của Chính phủ sửa đổi một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật và Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

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

Căn cứ Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật;

Trên cơ sở Công văn số 590/BKHCN-TĐC ngày 25/02/2016 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc góp ý dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh và Công văn số 4096/BCT-KHCN ngày 12/5/2016 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc góp ý kiến dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh.

Ký hiệu QCĐP 02:2016/TV.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành từ ngày 17 tháng 10 năm 2016.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc các Sở: Công Thương, Khoa học và Công nghệ; Thủ trưởng các cơ quan cấp tỉnh có liên quan; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã, thành phố chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.../

Nơi nhận:

- Bộ Công Thương;
- Bộ KH&CN;
- TT.TU, TT.HĐND tỉnh;
- CT và các PCT.UBND tỉnh;
- Cục Kiểm tra Văn bản - Bộ Tư pháp;
- Vụ Pháp chế - Bộ Công Thương;
- Như Điều 3;
- Sở Tư pháp;
- Chánh VP và các PCVP.UBND tỉnh;
- Website Chính phủ;
- Trung tâm Tin học - Công báo Trà Vinh;
- Báo TV, Đài PT&THTV;
- Phòng: KT, NC, TH, NN;
- Lưu: VT, CNXD. 28/10/2016

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN

KT. CHỦ TỊCH

PHÓ CHỦ TỊCH



Kim Ngọc Thái

Lời nói đầu

QCĐP 02: 2016/TV do Sở Công Thương tỉnh Trà Vinh biên soạn, Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Trà Vinh trình duyệt, Ủy ban nhân dân tỉnh Trà Vinh ban hành theo Quyết định số 40/2016/QĐ-UBND ngày 05 tháng 10 năm 2016

QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG

Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh

Local technical regulation for the Xuan Thanh alcoholic product and related technology production

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định quy trình sản xuất và các yêu cầu kỹ thuật, yêu cầu quản lý về an toàn thực phẩm đối với sản phẩm rượu Xuân Thạnh được sản xuất bằng phương pháp lên men.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a. Các tổ chức, cá nhân là thành viên thuộc làng nghề sản xuất các sản phẩm rượu Xuân Thạnh.
- b. Các cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

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

- *Rượu* là đồ uống có cồn được chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột.

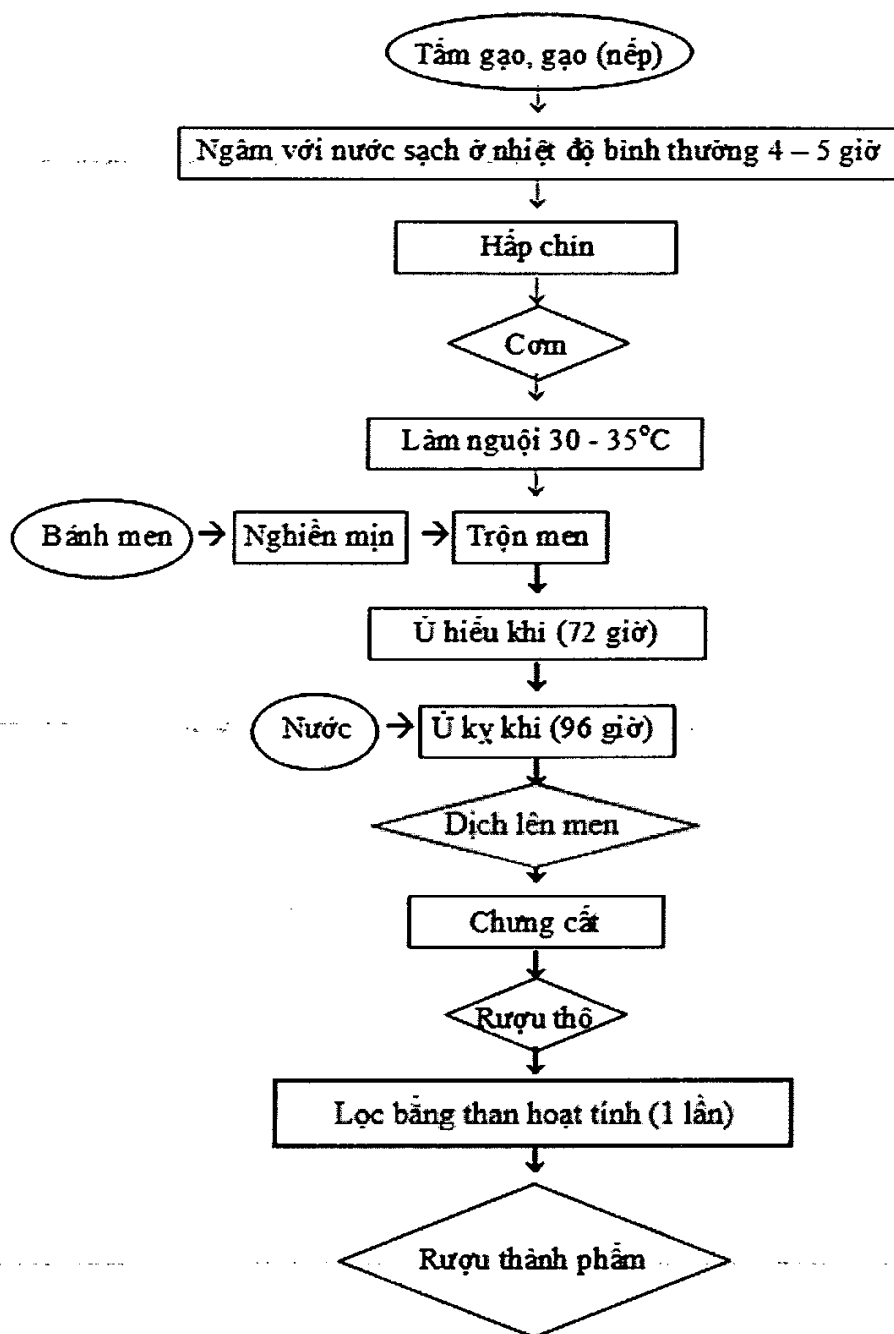
- *Ủ hiếu khí* là quá trình làm tăng số lượng tế bào (tăng sinh khối) của vi sinh vật trong điều kiện có oxy đồng thời chuyển hóa tinh bột thành đường nhờ tác dụng của các enzyme amylase và glucoamylase do nấm mốc tiết ra.

- *Ủ kỵ khí* là quá trình chuyển hóa đường thành rượu bởi nấm men trong điều kiện không có oxy.

- *SMEWW* là chữ viết tắt của cụm từ tiếng Anh *Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water* có nghĩa là các phương pháp chuẩn xét nghiệm nước và nước thải.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Sơ đồ quy trình công nghệ



Hình 1. Sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất rượu

2.2. Thuyết minh quy trình công nghệ

Bước 1: Tắm gạo, gạo (nếp) được chọn lựa kỹ, loại sạch tạp chất và được tiến hành ngâm trong nước sạch ở nhiệt độ bình thường khoảng 4-5 giờ giúp gạo (nếp) trương nở tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình hấp chín.

Bước 2: Hấp chín gạo (nếp) bằng nồi hấp thủ công, 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.

Bước 3: Bánh men (do làng nghề cung cấp) được nghiền mịn, trộn đều với cơm.

Bước 4: Cơm đã trộn men được cho vào các thùng nhựa đầy nắp hờ và ủ trong 72 giờ. Sau khi thấy khối ủ đã tươm nước thì tiến hành rưới nước sạch vào khối cơm và tiếp tục ủ trong 96 giờ.

Bước 5: Khi thấy khối cơm hết sủi bọt thì tiến hành chưng cất thu rượu thô. Cần phải lắp đặt nồi chưng cất rượu với hệ thống làm lạnh tốt để đảm bảo sản phẩm rượu thu được có nhiệt độ thấp nhằm tránh tổn thất rượu do bay hơi.

Bước 6: Rượu thô thu được sau chưng cất được lọc bằng than hoạt tính sử dụng thiết bị lọc có cấu tạo tối thiểu gồm 01 lõi than hoạt tính dạng bột nhuyễn và 01 lõi lọc bằng vải để lọc cặn sau cùng để thu được rượu thành phẩm (ngoài thiết bị trên, các tổ chức, cá nhân có thể sử dụng các thiết bị, dụng cụ tốt hơn để thu được rượu thành phẩm đạt chất lượng).

2.3. Chỉ tiêu hóa học (áp dụng cho rượu thành phẩm)

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	TCVN8008:2009; AOAC 982.10	A
2. Hàm lượng methanol, mg/l ethanol 100°	Không lớn hơn 2000	TCVN 8010:2009; AOAC 972.11	A
3. Hàm lượng aldehyde, tính theo acetaldehyde, mg/l ethanol 100°	Nhà sản xuất tự công bố	TCVN 8009:2009	A
⁽¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.			

2.4. Chỉ tiêu vi sinh vật (áp dụng cho rượu thành phẩm)

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 (ISO21527-1:2008)	A
⁽¹⁾ Chỉ tiêu loại A: bắt buộc phải thử nghiệm để đánh giá hợp quy.			

2.5. Chỉ tiêu cảm quan (áp dụng cho rượu thành phẩm)

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	

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

- Về nhãn sản phẩm: Việc ghi nhãn sản phẩm phải thực hiện theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về ghi nhãn hàng hóa và các văn bản hướng dẫn thi hành và chỉ có các tổ chức và cá nhân là thành viên chính thức của làng nghề mới được phép sử dụng

nhãn hiệu tập thể của Làng nghề là cụm từ “rượu Xuân Thạnh” cho sản phẩm của mình.

- Về tem sản phẩm rượu: Thực hiện theo Thông tư số 160/2013/TT-BTC ngày 14/11/2013 của Bộ trưởng 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) sau 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 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 trên thị trường.

- Tem rượu được dán vắt qua vị trí nơi rượu có thể được lấy ra khỏi 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.

2.7. Yêu cầu về chất thải (nước thải, chất thải rắn)

Các tổ chức, cá nhân sản xuất rượu trong làng nghề phải thực hiện các thủ tục về môi trường, đảm bảo chất thải phát sinh (khí thải, nước thải, chất thải rắn) thực hiện theo quy định tại Thông tư số 46/2011/TT-BTNMT ngày 26/12/2011 của Bộ trưởng Bộ Tài nguyên và Môi trường quy định về bảo vệ môi trường làng nghề.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. 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 số 19/2012/TT-BYT ngày 09/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

3.2. Kiểm tra, giám sát và xử lý đối với hoạt động sản xuất sản phẩm rượu Xuân Thạnh

Cơ quan nhà nước có thẩm quyền thực hiện việc thanh tra, kiểm tra và xử lý các tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm rượu Xuân Thạnh vi

phạm các quy định về kỹ thuật và quản lý quy định tại Quy chuẩn này và các quy định pháp luật khác có liên quan.

4. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

4.1. Các tổ chức, cá nhân là thành viên thuộc 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. Đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất rượu đã được công bố hợp quy trước Quy chuẩn này có hiệu lực, thì bản công bố đó có giá trị sử dụng đến thời hạn công bố lại.

4.2. Các tổ chức, cá nhân là thành viên thuộc làng nghề sản xuất rượu Xuân Thạnh “chỉ được sản xuất sau khi đăng ký bản công bố hợp quy” theo quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ “sản phẩm phải được công bố hợp quy và được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy trước khi lưu thông trên thị trường”.

5. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. 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.

5.2. 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, các Bộ, ngành Trung ương có liên quan sửa đổi Quy chuẩn này (khi cần thiết).

5.3. Trong trường hợp các văn bản pháp lý áp dụng trong Quy chuẩn này có sự sửa đổi, bổ sung, thay thế mà Quy chuẩn chưa ban hành, sửa đổi thì căn cứ các văn bản pháp lý tương ứng hiện hành để áp dụng./

MỤC LỤC
QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG:
Quy trình sản xuất và sản phẩm rượu Xuân Thạnh
- QCĐP 02:2016/TV

	Trang
Lời nói đầu	2
1. QUY ĐỊNH CHUNG	3
1.1. Phạm vi điều chỉnh	3
1.2. Đối tượng áp dụng	3
1.3. Giải thích từ ngữ	3
2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT	4
2.1. Sơ đồ quy trình công nghệ	4
2.2. Thuyết minh quy trình công nghệ	5
2.3. Chỉ tiêu hóa học (áp dụng cho rượu thành phẩm)	5
2.4. Chỉ tiêu vi sinh vật (áp dụng cho rượu thành phẩm)	6
2.5. Chỉ tiêu cảm quan (áp dụng cho rượu thành phẩm)	6
2.6. Quy định về nhãn sản phẩm rượu và tem sản phẩm rượu sản xuất	6
2.7. Yêu cầu về chất thải (nước thải, chất thải rắn):	7
3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ	7
3.1. Công bố hợp quy	7
3.2. Kiểm tra, giám sát và xử lý đối với hoạt động sản xuất sản phẩm rượu Xuân Thạnh:	7
4. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN	8
5. TỔ CHỨC THỰC HIỆN	8