

I. Quy định nhập khẩu cá tra vào thị trường Bắc Âu:

1. Yêu cầu bắt buộc

Để xuất khẩu cá tra sang Bắc Âu, cần đảm bảo tuân theo các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm của EU. Không được xử lý cá tra bằng carbon dioxide và kiểm soát mức độ clorat trong sản phẩm. Minh bạch về lượng nước thêm vào là một yêu cầu bắt buộc quan trọng khác khi xuất khẩu cá tra sang Bắc Âu.

Các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm

Bắc Âu rất khắt khe khi nói đến các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Các sản phẩm bị phát hiện không tuân thủ sẽ được đăng ký và báo cáo trong Hệ thống cảnh báo nhanh về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (RASFF). Nếu doanh nghiệp nằm trong danh sách đó, các container sẽ được kiểm tra kỹ lưỡng tại cảng đến. Việc kiểm soát này có thể mất từ 2 đến 3 tuần sau khi đến. Mọi chi phí phát sinh do doanh nghiệp xuất khẩu trả.

Giấy chứng nhận sức khỏe kèm theo sản phẩm là bắt buộc để nhập khẩu vào Bắc Âu. Điều này là bắt buộc đối với tất cả các sản phẩm cá và hải sản, bao gồm cả cá tra. Sức khỏe và vệ sinh là quan trọng đối với người mua. Đảm bảo rằng không có chất gây ô nhiễm nào trong sản phẩm cuối cùng. Thủy sản dành cho thị trường Bắc Âu thường được kiểm tra trước khi vận chuyển, đôi khi trong phòng thí nghiệm của chính người mua, đôi khi trong các phòng thí nghiệm được công nhận (độc lập).

Các quy định của EU về vệ sinh thực phẩm bao gồm tất cả các giai đoạn sản xuất, chế biến, phân phối và đưa ra thị trường đối với tất cả thực phẩm dùng cho con người.

Kiểm soát mức clorat

Hàm lượng chlorate quá cao trong thực phẩm có thể gây ra những rủi ro về sức khỏe cho người tiêu dùng, đặc biệt là đối với những nhóm có nguy cơ. Clorat là một sản phẩm phụ của các sản phẩm gốc clo. Các clorat này làm sạch nước uống hoặc được sử dụng như một chất khử trùng trong công nghiệp chế biến thực phẩm. Do đó, cá và hải sản đông lạnh, và các sản phẩm có thêm nước có khả năng chứa hàm lượng clorat cao hơn nhiều sản phẩm khác.

EU vẫn chưa thiết lập mức dư lượng tối đa cụ thể (MRL) đối với clorat trong thực phẩm và MRL mặc định là 0,01 miligam/kg được áp dụng. EU đang nỗ lực tăng cường quy định về mức dư lượng trong thực phẩm và nước.

Ngay cả ở MRL mặc định, mức chlorate cao hơn thường được tìm thấy và vào cuối tháng 10 năm 2019, mức chlorate cao đã được tìm thấy trong một số lô hàng phiê cá tra đông lạnh có thêm nước từ Việt Nam. Điều này đã được báo cáo trong RASFF. Hàm lượng chlorate cao có thể gây hại cho danh tiếng của sản phẩm, nhà sản xuất và người bán cá tra.

Tỷ lệ nước

Được biết, nước thường xuyên được bổ sung cho cá tra. Một ít nước được thêm vào bên ngoài sản phẩm để tạo lớp bảo vệ cho cá tra trong quá trình vận chuyển. Một cách khác được thêm nước vào để điều chỉnh giá thể là khi cho nước vào cá tra thông qua xử lý bằng phốt phát và ngâm. Điều quan trọng là phải minh bạch về nước được sử dụng trong hoặc xung quanh sản phẩm để tránh gây hiểu lầm cho người tiêu dùng cuối cùng. Thêm nước là hợp pháp, ghi sai là gian lận.

Theo Quy định (EU) 1169/2011, cần phải đề cập rõ ràng trọng lượng tịnh của sản phẩm cá tra trên bao bì dưới dạng thông tin thực phẩm "xác định việc mua hàng". Đây là trọng lượng của sản phẩm cá tra không có nước. Bằng cách chỉ đề cập đến trọng lượng tịnh của sản phẩm chứ không phải tổng trọng lượng để người tiêu dùng cuối cùng có thể hiểu rõ họ mua gì. Nước rẻ hơn cá tra. Không được phép đưa ra những thông tin sai lệch, gây hiểu lầm hoặc gây nhầm lẫn về các tính năng chính của sản phẩm.

Kiểm soát ôxit cacbon

Việc xử lý cá tra bằng ôxít cacbon (CO) không được phép ở EU, không giống như ở nhiều nước khác ngoài EU. Xử lý ôxít cacbon được sử dụng để cải thiện hình thức bên ngoài của sản phẩm cá tra và giữ cho máu cá tra có màu đỏ và thịt trắng. EU tin rằng việc xử lý bằng ôxít cacbon có thể che giấu sự hư hỏng của sản phẩm và do đó điều này là không được phép.

2. Yêu cầu bổ sung

Yêu cầu bổ sung về an toàn thực phẩm

Đối với các loài cá tra, cũng như tất cả các loại cá và hải sản khác, cơ sở sản xuất sẽ cần được công nhận về an toàn thực phẩm, tùy thuộc vào yêu cầu cụ thể của người mua. Các chương trình chứng nhận an toàn thực phẩm được yêu cầu phổ biến nhất cho các sản phẩm thủy sản là IFS và/hoặc BRC.

Có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm sẽ tạo cho người mua thấy rằng doanh nghiệp có quy trình làm việc tốt để có thể áp dụng các biện pháp kiểm soát và thông qua đó các mối nguy về an toàn thực phẩm có thể được ngăn chặn, loại bỏ hoặc giảm xuống mức có thể chấp nhận được và sản phẩm có thể truy xuất nguyên liệu thô và vật liệu đóng gói.

Yêu cầu về phát triển bền vững

Chứng nhận tính bền vững cho sản phẩm cá tra đang chuyển từ yêu cầu thích hợp sang yêu cầu bổ sung của người mua, đặc biệt bán lẻ tại thị trường Bắc Âu là thị trường cuối cùng.

Hội đồng Quản lý Nuôi trồng Thủy sản (ASC) là chứng nhận bền vững được sử dụng rộng rãi nhất trên thị trường này. Tuy nhiên, trong những năm qua, Sáng kiến Thủy sản Bền vững Toàn cầu đã xây dựng một hệ thống tiêu chuẩn cho các chứng chỉ về tính bền vững. Thông qua đó, chúng đảm bảo tất cả các chứng nhận được GSSI phê duyệt đều phù hợp với tiêu chuẩn của FAO và do đó là tốt nhất để sử dụng. Hiện nay, một số tiêu chuẩn chứng nhận đã được đưa vào, rất nhiều nhà bán lẻ (và các công ty thủy sản khác) tự tuân thủ GSSI.

3. Yêu cầu đối với thị trường ngách

Ở Bắc Âu, nếu muốn tiếp thị sản phẩm là sản phẩm hữu cơ, trước tiên sản phẩm đó phải được chứng nhận. Canh tác hữu cơ có nghĩa là tôn trọng các nguyên tắc, quy tắc và yêu cầu của canh tác hữu cơ. Chứng nhận hữu cơ vẫn được coi là một yêu cầu của thị trường ngách. Ở Bắc Âu, các sản phẩm hữu cơ đang trở thành một thị trường ngách quan trọng. Có thể đạt được chứng nhận hữu cơ có thể thúc

đẩy cơ hội kinh doanh ở thị trường này và cho phép mức giá cao hơn cho sản phẩm cá tra.

Tiêu chuẩn nuôi trồng thủy sản hữu cơ của EU là yêu cầu tối thiểu mà người mua trong phân khúc hữu cơ yêu cầu.

II. Thông tin Doanh nghiệp nhập khẩu thủy sản Bắc Âu

L. Thụy Điển

1. *Feldt's Fish och Skaldjur AB*

Ferldt's Fish thành lập vào năm 1991 và hiện cung cấp hơn 1.000 sản phẩm cho thị trường. Doanh nghiệp đặt mục tiêu trở thành doanh nghiệp thủy sản số 1 của Thụy Điển và là một trong những nhà cung cấp thủy sản chất lượng ở châu Âu. Hiện doanh nghiệp có 2 công ty chị em ở Na Uy và Đan Mạch.

Liên hệ:

Địa chỉ: Roparebacken, 456 31 Kungshamn
Phone: +46 523 79731/702 605119
Email: order@gardenfood.se
Website: <https://fisk.se/>

2. *Björk & Magnusson AB*

Björk & Magnusson được thành lập từ năm 1878. Trải qua hơn 140 năm, doanh nghiệp trở thành nhà cung cấp các sản phẩm thủy sản có tiếng tại Thụy Điển. Doanh nghiệp nhập khẩu nhiều loại thủy sản khác nhau từ khắp nơi trên thế giới.

Liên hệ:

Địa chỉ: Torbornavägen 32, 253 68 Helsingborg
Phone: +46 42 38 55 55
Email: info@bjork-magnusson.se
Website: <https://bjork-magnusson.se/>

3. Garden Food Stockholm AB

Garden Food hoạt động trong lĩnh vực nhập khẩu và phân phối thực phẩm chất lượng cao. Doanh nghiệp cung cấp cho thị trường nhiều mặt hàng thủy sản, trong đó có cá tra và tôm sú của Việt Nam.

Liên hệ:

Địa chỉ: Gränsbovägen 4A, 152 42 Södertälje
Phone: +46 8 618 62 70
Email: order@gardenfood.se
Website: <http://gardenfood.se/>

4. BD Fish AB

BD Fish là một trong những công ty lâu đời nhất vùng Norrbotten. Được thành lập từ năm 1928 từ những ngư dân chuyên nghiệp với mục đích ban đầu là bán sản phẩm của các thành viên. Sau dần theo thời gian, doanh nghiệp mở rộng cơ sở sản xuất và danh mục ngành nghề bao gồm cả sản xuất, chế biến, và xuất nhập khẩu.

Liên hệ:

Địa chỉ: Besiktningvägen 10, 973 45 Luleå
Phone: +46 920 59 97 00
Email: konsumentkontakt@bdfisk.se
Website: <https://bdfisk.se/>

5. Pandalus Seafood AB

Pandalus Seafood chuyên thu mua và nhập khẩu thủy sản chế biến dưới thương hiệu Pandalus rồi cung cấp cho các hệ thống siêu thị bán lẻ. Sản phẩm chủ lực của Pandalus là crayfish, tôm đã chế biến, mực tẩm bột, tôm, sò điệp đông lạnh, trứng cá...

Liên hệ:

Địa chỉ: Hallvägen 11, 18, Hallvägen 11, 18, 121 62
Johanneshov
Phone: +46 8 556 133 10
Email: info@pandalus.se

Website: <https://www.pandalus.se/>

6. SeaSam Food AB

SeaSam Food là một trong những doanh nghiệp cung cấp thủy sản ướp lạnh và đông lạnh hàng đầu của Thụy Điển. Doanh nghiệp này cung cấp sản phẩm dưới thương hiệu Ullmo, Cashelmara, và SeaSam. Doanh nghiệp cam kết chỉ cung cấp cho thị trường các sản phẩm từ nguồn đánh bắt và nuôi trồng bền vững, có trách nhiệm với môi trường.

Liên hệ:

Địa chỉ: Rökerigatan 19, 121 62 Johanneshov
Phone: +46 8 648 59 95
Email: info@ullmo.se
Website: <https://www.ullmo.se/>

7. Seabreeze Seafood AB

Seabreeze Seafood được thành lập vào năm 1996 tại Gothenburg. Doanh nghiệp chuyên cung cấp cá và hải sản cho ngành công nghiệp chế biến, nhà hàng và người tiêu dùng. Seabreeze Seafood hiện cung cấp hơn 1.200 sản phẩm và có kho lạnh ở cả Thụy Điển và Đan Mạch.

Liên hệ:

Địa chỉ: Skånegatan 6, 341 31 Ljungby
Phone: +46 372 775 170
Email: lars@seabreezeseafood.se
Website: <https://www.seabreezeseafood.se/>

8. Miramar Trading AB

Miramar Trading chuyên nhập khẩu và chế biến thực phẩm và đưa ra thị trường với thương hiệu riêng của mình. Doanh nghiệp cung cấp cho thị trường các sản phẩm thủy sản đa dạng từ thủy sản đông lạnh, đến các sản phẩm chế biến, sản phẩm cho sushi. Miramar thường đón đầu xu hướng và cho ra các sản phẩm mới, có giá trị gia tăng cao.

Liên hệ:

Địa chỉ: Norra Liden 2A, 411 18 Gothenburg
Phone: +46 31 24 34 44
Email: info@miramar.se
Website: <http://gardenfood.se/>

9. Fish Idag AB

Fish Idag thành lập năm 1992 chuyên cung cấp thủy sản đông lạnh và chế biến cho thị trường. Đối với một số sản phẩm mới, doanh nghiệp đi theo hướng cung cấp độc quyền và phối hợp với các trung tâm đào tạo (ví dụ Swedish National Cookery Team) để hướng dẫn sử dụng sản phẩm cũng như có bộ phận phát triển sản phẩm để nâng cấp các dịch vụ cung cấp thủy sản.

Liên hệ:

Địa chỉ: Fiskhamnen 19, 414 58 Gothenburg
Phone: +46 31 775 65 75
Email: order@fiskidag.se
Website: <https://www.fiskidag.se/>

10. Svensk Cater AB

Svensk Cater là một trong những doanh nghiệp bán buôn hàng đầu cho thị trường thực phẩm của Thụy Điển, trong đó có thủy sản, với khách hàng chủ yếu là các nhà hàng, khách sạn. Doanh nghiệp này có 16 kho hàng ở khắp các nơi từ Lulea ở miền Bắc cho tới Malmö ở miền Nam.

Liên hệ:

Thông tin liên hệ 19 văn phòng tại:
<https://www.svenskcater.se/vara-kontor/>
Website: <https://www.svenskcater.se/>

II. Đan Mạch

1. Seafood Danmark AS

Seafood Danmark là một tập đoàn thủy sản của Đan Mạch, có hoạt động chủ yếu trong khu vực châu Âu. Tập đoàn cung cấp cá hồi, cá trắng, và cá biển tươi và đông lạnh. Các doanh nghiệp thành viên bao gồm:

- [Brdr. Schlie's Fiskeeksport AS](#)

- [Scanfish Danmark AS](#)
- [Thorfisk AS](#)
- [Lerøy Schlie AS](#)
- [Wannebo International AS](#)
- [Taabel AS](#)
- [Johnsen Fisk](#)

Liên hệ:

Địa chỉ: Søren Nordbysvej 27-29, 9850 Hirtshals
 Phone: +45 98 94 57 77
 Email: info@seafooddanmark.dk
 Website: <https://seafooddanmark.dk/>

2. Nordic Seafood AS

Nordic Seafood được thành lập năm 1988, là thành viên của mạng lưới toàn cầu Global Links. Chủ sở hữu chính của tập đoàn này là NISSUI, Nhật Bản đã thiết lập "Liên kết toàn cầu" như một chuỗi cung ứng toàn cầu lớn nhất cho thủy sản. Nordic Seafood giữ các vị trí hàng đầu trong mạng lưới cùng với một số công ty lớn khác trên toàn thế giới. Nordic Seafood có cơ sở sản xuất rộng 2.300m² và 6.000m² kho lạnh tại Hirtshals chuyên nhập khẩu, đóng gói, và phân phối sản phẩm ra thị trường.

Liên hệ:

Địa chỉ: Søren Nordbysvej 15, 9850 Hirtshals
 Phone: +45 98 94 1533
 Email: mail@nordicseafood.com
 Website: <https://www.nordicseafood.com/home>

3. Planets Pride AS

Planets Pride là doanh nghiệp thương mại thủy sản hàng đầu Đan Mạch, chuyên cung cấp các sản phẩm đông lạnh cho không chỉ Đan Mạch mà các nước trong khu vực châu Âu. Đây là một trong những doanh nghiệp nhập khẩu thủy sản từ Việt Nam lớn nhất của Đan Mạch. Planets có văn phòng đại diện tại Ba Lan, Bulgaria để phân phối hàng cho khu vực Đông Âu và có văn phòng thu mua tại Việt Nam.

Liên hệ:

Địa chỉ: Valbyvej 69E, 4200 Slagelse
Phone: +45 96 6966 9131
Email: tu@planetspride.com
Website: <https://planetspride.com/>

4. Sea Delight Denmark AS

Sea Delight chuyên cung cấp các sản phẩm thủy sản như cá hồi, cá ngừ, cá thu, thủy sản có vỏ, và các mặt hàng thủy sản khác. Sea Delight có văn phòng thu mua thủy sản tại Việt Nam.

Liên hệ:

Địa chỉ: Åstrupvej 10, 8 Sal, 9800 Hjørring
Phone: +45 96 23 00 25
Email: info@sea-delight.dk
Website: <https://www.sea-delight.dk/>

5. Sepio AS

Sepio chuyên cung cấp các loại thủy sản cho các doanh nghiệp bán buôn Đan Mạch. Sepio nhập khẩu thủy sản từ khắp nơi trên thế giới như Bangladesh, Việt Nam, Trung Quốc, Canada, Hoa Kỳ, New Zealand, và EU.

Liên hệ:

Địa chỉ: Gl. Frederiksborgvej 79, 3450 Allerød
Phone: +45 32 50 51 52
Email: sepio@sepio.dk
Website: <http://www.sepio.dk/hjem>

6. Alimex Seafood AS

Alimex Seafood là một trong những doanh nghiệp chế biến hải sản đông lạnh hàng đầu của Đan Mạch. Doanh nghiệp có các cơ sở chế biến ở nhiều nơi trên thế giới. Sản phẩm chủ yếu của Alimex Seafood là cá trắng và cung cấp cho ngành công nghiệp chế biến, cũng như các cơ sở dịch vụ ăn uống, và bán lẻ.

Liên hệ:

Địa chỉ: Strevelinsvej 10, 7000 Fredericia
Phone: +45 75 82 82 00
Email: alimex@alimex.dk

Website: <https://alimex.dk/>

7. Chrisfish Danmark AS

Chrisfish được thành lập từ năm 1962 chuyên cung cấp thủy sản cho các nhà bán buôn, dịch vụ thực phẩm, và các siêu thị không chỉ ở Đan Mạch mà cả ở châu Âu. Doanh nghiệp thu mua, nhập khẩu, chế biến, và cung cấp cho thị trường các mặt hàng đa dạng từ cá tươi đánh bắt được thu mua thông qua các phiên đấu giá, đến các sản phẩm thủy sản đông lạnh và chế biến khác.

Liên hệ:

Địa chỉ: Fiskerihavnsvej 47, 9900 Fiskerihavn
Phone: +45 96 20 21 00
Email: chrisfish@chrisfish.dk
Website: <https://chrisfish.dk/>

8. Kimpex AS

Kimpex được thành lập năm 1986, là một trong những công ty cá quốc tế hàng đầu ở Đan Mạch. Kimpex có văn phòng đại diện ở Ba Lan, Hy Lạp, và Trung Quốc, chuyên thu mua và phân phối cá biển, cá hồi, cá trắng tươi và đông lạnh.

Liên hệ:

Địa chỉ: Tolnevej 310 DK 9870 Sindal
Phone: +45 98 93 07 22
Email: info@kimpex.dk
Website: <http://www.kimpex.dk/index.html>

9. Fonfisk Hanstholm AS

Fonfisk Hanstholm được thành lập vào năm 1986 tại Cảng Hanstholm. Năm 1990, doanh nghiệp chuyển đến các cơ sở sản xuất lớn hơn và hiện đại hơn tại Hamborgvej trong khu công nghiệp của Hanstholm. Hiện, doanh nghiệp có một nhà máy chế biến hiện đại rộng 2.200 m², chuyên cung cấp cá tươi và cá đông lạnh.

Liên hệ:

Địa chỉ: Hamborgvej 16, 7730 Hanstholm

Phone: +45 97 96 26 86
Email: info@fonfish.dk
Website: <https://fonfisk.dk/>

10. Mondo Mar Marine Foods ApS

Mondo Mar Marine Foods thành lập năm 1992, chuyên cung cấp cá tươi và đông lạnh. Doanh nghiệp cũng có cơ sở chế biến để sản xuất các sản phẩm mang thương hiệu riêng của mình.

Liên hệ:

Địa chỉ: Kai Lindbergsgade 38, 7730 Hørsholm
Phone: +45 96 55 70 00
Email: per@mondomar.dk
Website: <http://www.mondomar.dk/en/>

11. Sæby Fiske-Industri AS

Sæby là doanh nghiệp chuyên nhập khẩu cá thu để chế biến cá thu đông lạnh.

Liên hệ:

Địa chỉ: Gyldendalsvej 2-4, 9300 Sæby
Phone: +45 98 46 10 66
Email: info@saeby.com
Website: <https://www.saeby.com/>

III. Na Uy

1. Wannebo International AS

Wannebo là doanh nghiệp xuất nhập khẩu thủy sản của Na Uy, chuyên thu mua và chế biến thủy sản để cung cấp cho thị trường Bắc Âu. Wannebo cũng có các hoạt động xuất nhập khẩu với các nước khác như Canada, New Zealand, Hoa Kỳ, Đức, Ireland, Anh, và Việt Nam.

Liên hệ:

Địa chỉ: Sjølystveien 1, 4610, Kristiansand S
Phone: +47 38 12 27 00
Email: post@wannebo.no

Website: <http://www.sepio.dk/hjem>

2. Drevik International AS

Drevik là doanh nghiệp xuất nhập khẩu thủy sản của Na Uy, chuyên thu mua và chế biến cá. Drevik có hoạt động thương mại với nhiều nước trên thế giới.

Liên hệ:

Địa chỉ: Storgt. 4, P.O. Box 561, 6001 Aalesund
Phone: +47 70 13 45 00
Email: ole.johan@drevik.no
Website: <https://drevik.no/en-US/Default.aspx>

(Mỹ Huê – nguồn Thương vụ Việt Nam tại Thụy Điển)