



BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM
VIETNAM SANITARY AND PHYTOSANITARY NOTIFICATION AUTHORITY AND ENQUIRY POINT



BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 48, THÁNG 8, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM



BẢN TIN SPS VIỆT NAM

SỐ 48, THÁNG 8, 2024

Cơ quan chủ quản

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chịu trách nhiệm nội dung

TS. Lê Thanh Hòa

Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam

Ban biên tập

TS. Ngô Xuân Nam - Trưởng Ban

(Phó Giám đốc Văn phòng SPS Việt Nam)

ThS. Đinh Đức Hiệp

PGS.TS. Nguyễn Anh Thu

TS. Nguyễn Thị Thu Hồng

KS. Nguyễn Tử Cương

ThS. Nguyễn Quốc Chính

ThS. Trần Diễm Hồng

ThS. Trần Thị Tú Oanh

KS. Lê Anh Ngọc

Thư ký Ban biên tập

TS. Đào Văn Cường

Văn phòng SPS Việt Nam,

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan,

Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024 37344764

Fax: 024 37349019

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: www.spsvietnam.gov.vn

GIẤY PHÉP XUẤT BẢN

Số: 29/GP-XBBT ngày 07/5/2024

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

• Đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm trong cơ sở chế biến sầu riêng đông lạnh xuất khẩu sang Trung Quốc	03
• Quy định an toàn dịch bệnh (SPS) đối với sản phẩm dưa tươi nhập khẩu vào Trung Quốc	04
• Cơ hội thị trường cho sầu riêng Việt Nam	06
• Cảnh báo 06 tháng đầu năm các hàng nông sản vào thị trường EU	07
• Định hướng một số giải pháp quản lý kỹ thuật tổng hợp cho sản xuất sầu riêng bền vững ở Tây Nguyên	08
• Brazil thiết lập yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu vật liệu nhân giống hoa Limonium từ các nguồn gốc	12
• Niu Di-lân đưa ra thông báo về tiêu chuẩn y tế nhập khẩu đối với nguyên liệu thực vật khô và phương pháp bảo quản	14
• Canada đưa chitosan vào danh mục các chất bảo quản được phép sử dụng	15
• Bra-xin dự thảo Chương trình quốc gia về phòng ngừa và kiểm soát bệnh vàng lá gân xanh (HLB)	16
• Ucraina dự thảo Quyết định phê duyệt danh mục đề xuất các chất có trong thức ăn chăn nuôi bị hạn chế hoặc bị cấm	17
• Ucraina phê duyệt thủ tục đăng ký những người thực hiện các hoạt động kinh tế liên quan đến sản xuất và lưu thông các đối tượng thuộc diện quản lý và các biện pháp kiểm dịch thực vật đối với vật liệu đóng gói từ gỗ	18
• Indonesia dự thảo Quy định mức tối đa chất gây ô nhiễm trong các mặt hàng thực phẩm chính trên thị trường nội địa	19
• Châu Phi dự thảo quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và phương pháp thử nghiệm đối với cò Rhodes và cò tự nhiên sử dụng làm thức ăn chăn nuôi	20
• EU công bố sửa đổi mẫu giấy chứng nhận thông quan các lô hàng của động vật và một số sản phẩm có nguồn gốc động vật	21
• Úc cập nhật nội dung giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật	22
• Úc cập nhật giấy chứng nhận vệ sinh cho hàng xuất khẩu cá và các sản phẩm từ cá	23
• Canada hoàn thành thiết lập mức dư lượng tối đa cho dichlorprop trên cây cỏ hoang yến	24
• Đài Loan dự thảo Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất gây ô nhiễm và các chất độc có trong thực phẩm	25
• Hoa Kỳ đưa ra mức giới hạn đối với Salmonella trên sản phẩm gia cầm tươi	26
• Hoa Kỳ đưa ra mức giới hạn mới với hoạt chất indoxacarb	27
• Phụ lục	28

ĐÁP ỨNG QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG CƠ SỞ CHẾ BIẾN SẦU RIÊNG ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU SANG TRUNG QUỐC

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 19/8/2024, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn của Việt Nam và Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) đã ký Nghị định thư về yêu cầu kiểm tra, kiểm dịch thực vật và an toàn thực phẩm đối với sầu riêng đông lạnh của Việt Nam xuất khẩu sang Trung Quốc.

Theo Nghị định thư, sầu riêng đông lạnh (*Durio zibethinus*) có nguồn gốc từ Việt Nam bao gồm quả sầu riêng nguyên quả (có vỏ), sầu riêng xay nhuyễn (không có vỏ) và cơm sầu riêng (không có vỏ), có nguồn gốc từ quả sầu riêng tươi, chín được xuất khẩu sang Trung Quốc phải đáp ứng an toàn, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, đáp ứng an toàn sản xuất nông nghiệp và môi trường sinh thái tại Trung Quốc. Để đáp ứng quy định này các cơ sở sơ chế và đóng gói sản phẩm sầu riêng đông lạnh xuất khẩu phải xây dựng quy trình và kiểm soát như sau:

1. Nhà xưởng phải đảm bảo các tiêu chuẩn:

- Sàn nhà, tường, cửa sổ và trần của xưởng sơ chế và đóng gói phải đáp ứng tiêu chuẩn và không làm mất vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Có khả năng ngăn ngừa các loài côn trùng và các loại gặm nhấm;
- Bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp để tránh lây nhiễm chéo sản phẩm.

2. Kho lạnh:

- Tuân thủ Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế "Quy tắc thực hành đối với chế biến và xử lý thực phẩm đông lạnh nhanh" (CAC/RCP 8-1976).

3. Quy trình sơ chế đóng gói tại nhà máy:

- Xác định, phân tích mối nguy;
- Áp dụng các biện pháp để ngăn ngừa loại bỏ và giảm thiểu các mối nguy trong thực phẩm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

4. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:

- Nguyên liệu đến từ các vườn trái cây đã được GACC công nhận;
- Chọn lọc thủ công, loại bỏ những quả bị lỗi, thối và đảm bảo quả không chứa tạp chất kim loại;
- Bao bì đóng gói sạch, hợp vệ sinh, nguyên liệu mới đáp ứng yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm và kiểm dịch thực vật.

5. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc sản phẩm:

- Phải có hồ sơ ghi chép về việc kiểm tra và tiếp nhận sầu riêng của từng lô hàng;
- Những hồ sơ phải được lưu giữ và dễ dàng truy cập để theo dõi truy xuất.

6. Vận chuyển và bảo quản:

- Phương tiện vận tải phải đảm bảo sạch sẽ đảm bảo an toàn thực phẩm;
- Kiểm soát nhiệt độ đảm bảo sản phẩm không bị ảnh hưởng chất lượng hay hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

7. Tập huấn, đào tạo cán bộ và công nhân:

- Tập huấn đào tạo cho người thu gom, đóng gói kiến thức về an toàn thực phẩm và có khả năng nhận diện các mối nguy và sinh vật gây hại.

8. Vệ sinh và kiểm soát dịch bệnh:

- Trang bị đầy đủ trang thiết bị bảo hộ cho công nhân;
- Bố trí đầy đủ nhà vệ sinh, tủ giữ đồ, chậu rửa tay.v.v..;
- Công nhân phải được khám sức khỏe định kỳ không bị nhiễm norovirus và virus viêm gan A.

9. Kiểm soát sâu bệnh:

- Xây dựng quy trình kiểm soát các loài gặm nhấm;
- Đặt bẫy để tiêu diệt các loài côn trùng.

10. Kiểm soát kim loại:

- Kiểm soát dao trong quá trình sơ chế bổ, tách lấy cơm sầu riêng.

Như vậy với các yêu cầu trên, cơ sở sơ chế và đóng gói sầu riêng đông lạnh nên áp dụng tiêu chuẩn HACCP cho hệ thống quản lý an toàn thực phẩm trong quy trình sơ chế và chế biến, do việc áp dụng tiêu chuẩn HACCP được Ủy ban Codex công nhận là biện pháp hiệu quả, đỡ tốn kém nhất và đáp ứng các yêu cầu của thị trường nhập khẩu.

QUY ĐỊNH AN TOÀN DỊCH BỆNH (SPS) ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DỪA TƯƠI NHẬP KHẨU VÀO TRUNG QUỐC

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 19/8, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Việt Nam và Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) ký kết Nghị định thư về yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với dứa tươi xuất khẩu từ Việt Nam sang Trung Quốc.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dừa tươi là mặt hàng có triển vọng xuất khẩu lớn. Hiện nay, Việt Nam là một trong những nước sản xuất và xuất khẩu dừa lớn trên thế giới, với

diện tích trồng khoảng 175.000 ha, tập trung chủ yếu ở Đồng bằng sông Cửu Long.

Với việc mở cửa thị trường Trung Quốc, dự kiến kim ngạch xuất khẩu dừa tươi có thể tăng thêm 200 - 300 triệu USD ngay trong năm 2024, đồng thời dự báo tăng trưởng mạnh vào các năm tiếp theo.

Tất cả các vùng trồng và cơ sở đóng gói muốn xuất khẩu dứa sang Trung Quốc, phải được đăng ký bởi Bộ NN&PTNT và được cả GACC và Bộ NN&PTNT phê duyệt. Thông tin đăng ký phải bao gồm tên, địa chỉ và số đăng ký, để bất cứ khi nào phát hiện bất kỳ lô hàng nào không tuân thủ các yêu cầu trong tài liệu này, thì có thể được truy xuất nguồn gốc một cách chính xác. Danh sách đăng ký cập nhật sẽ được Bộ NN&PTNT chuyển đến GACC trước mỗi mùa xuất khẩu, và sau đó GACC sẽ công bố danh sách trên trang web của mình sau khi phê duyệt.

Dưới sự giám sát của Bộ NN&PTNT, tất cả các vùng trồng đăng ký xuất khẩu sang Trung

Quốc phải thiết lập hệ thống quản lý chất lượng và hệ thống truy xuất nguồn gốc, áp dụng Thực hành nông nghiệp tốt và giữ điều kiện vệ sinh tốt, ví dụ: duy trì môi trường sản xuất trái cây tốt cách xa nguồn ô nhiễm, loại bỏ lá và quả bị rụng kịp thời. Các chương trình Quản lý dịch hại tổng hợp (IPM) cũng sẽ được thực hiện, bao gồm giám sát dịch hại thường xuyên; kiểm soát vật lý, hóa học hoặc sinh học của sâu bệnh, vv, để tránh hoặc giảm thiểu sự xuất hiện của các loài đối tượng kiểm dịch mà Trung Quốc quan tâm trên dứa.

Nếu phát hiện các loài đối tượng kiểm dịch thực vật hoặc các triệu chứng tương ứng, Bộ NN&PTNT sẽ ngay lập tức thực hiện các biện pháp quản lý toàn diện, bao gồm kiểm soát hóa học, vật lý và sinh học, v.v., để đảm bảo rằng dứa xuất khẩu sang Trung Quốc không có các loài đối tượng kiểm dịch mà Trung Quốc quan tâm.

Việc chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển dứa để xuất khẩu sang Trung Quốc phải được giám sát bởi Bộ NN&PTNT hoặc cơ quan được ủy quyền của Bộ NN & PTNT. Các cơ sở đóng gói phải có nền cứng, được vệ sinh sạch sẽ, có vùng nguyên liệu và kho thành phẩm. Khu vực chế biến, xử lý, bảo quản và các khu chức năng khác của dứa xuất khẩu sang Trung Quốc phải tương đối độc lập nhau, bố trí hợp lý, tách biệt với khu vực sinh sống.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Trước khi xuất khẩu, Bộ NN&PTNT phải lấy mẫu 2% dứa từ mỗi lô hàng xuất khẩu sang Trung Quốc để kiểm tra kiểm dịch thực vật. Nếu không có vấn đề kiểm dịch nào được phát hiện trong thời gian hai năm, lượng lấy mẫu sẽ giảm xuống còn 1%.

Nếu phát hiện có bất kỳ sinh vật sống nào của các loài gây hại mà Trung Quốc bắt buộc kiểm dịch trên cành, lá, cuống quả hoặc đất, lô hàng sẽ không được xuất khẩu sang Trung Quốc và vùng trồng và/hoặc cơ sở đóng gói có liên quan sẽ bị đình chỉ xuất khẩu dứa sang Trung Quốc. Bộ NN&PTNT phải tiến hành điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện khắc phục, cũng như lưu giữ hồ sơ không tuân thủ để cung cấp cho GACC theo yêu cầu.

CƠ HỘI THỊ TRƯỜNG CHO SẦU RIÊNG VIỆT NAM

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

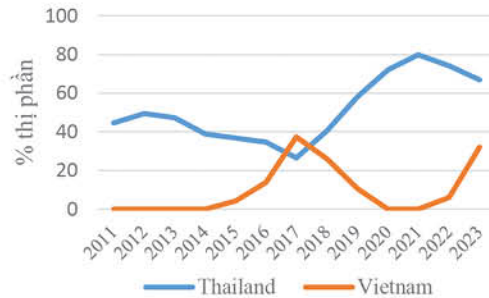
Những năm gần đây, sản lượng sầu riêng ở Việt Nam tăng đáng kể. Theo ông Nguyễn Quốc Mạnh, Phó Cục trưởng Cục Trồng trọt, diện tích sầu riêng của cả nước đạt hơn 150.000 ha vào năm 2023, với khoảng 76.000 ha đang cho thu hoạch.

Sản lượng sầu riêng năm 2023 đạt gần 1,2 triệu tấn, bình quân tăng 15%/năm nên khi toàn bộ diện tích sầu riêng trồng đi vào thu hoạch, sản lượng sẽ rất lớn. Do đó, chủ trương của Cục Trồng trọt là không mở rộng diện tích, đặc biệt tại những vùng thổ nhưỡng không phù hợp.

Cây sầu riêng tập trung nhiều nhất ở khu vực Tây Nguyên, Đồng bằng sông Cửu Long, Đông Nam bộ và một số ít ở các tỉnh duyên hải Nam Trung bộ. Ước tính, có khoảng 50% diện tích sầu riêng đang cho thu hoạch với sản lượng sầu riêng năm 2023 đạt gần 1,2 triệu tấn. Trong một vài năm tới, khi diện tích cho thu hoạch tăng lên, sản lượng sầu riêng Việt Nam có thể sẽ tăng gấp đôi. Thế mạnh của sầu riêng Việt Nam là có mùa vụ sản xuất kéo dài quanh năm, sản phẩm đã bước đầu thâm nhập mạnh mẽ vào thị trường Trung Quốc và đang đàm phán xuất khẩu sang các thị trường khác.

Sầu riêng Việt Nam phát triển muộn hơn và phải cạnh tranh trực tiếp từ Thái Lan, Malaysia và một số quốc gia lân cận khác. Mặt khác, khả năng đáp ứng yêu cầu kỹ thuật, mức độ tuân thủ yêu cầu về kiểm dịch thực vật và dư lượng hóa chất của sầu riêng Việt Nam còn nhiều hạn chế. Công tác tổ chức chuỗi ngành còn hàng rời rạc, thiếu chuyên nghiệp. Do đó, việc tăng trưởng nóng về diện tích trong thời gian ngắn đang tạo ra nhiều rủi ro trong kiểm soát chất lượng, mất cân đối cung-cầu.

Thị phần tại thị trường Trung Quốc của Thái Lan và Việt Nam



Tuy nhiên, sầu riêng Việt Nam cũng có những thuận lợi như sau:

- Mùa sản xuất kéo dài: Việt Nam có thời gian cung cấp sầu riêng lâu hơn đáng kể so với các đối thủ cạnh tranh, trong đó thời gian cao điểm là từ tháng 6 đến tháng 9;



Bảng 1: Thời gian cung cấp sầu riêng của các nước

- Việt Nam có đường biên giới và có nhiều cửa khẩu để trao đổi hàng hóa với Trung Quốc;
- Các giống sầu riêng đều được thị trường chấp nhận;
- Sản phẩm của Việt Nam có tính cạnh tranh cao do chi phí sản xuất ở Việt Nam thấp trong khi sản phẩm chất lượng cao và đem lại nhiều lợi ích cho sức khỏe;
- Sầu riêng Việt Nam hiện nay chưa được biết đến tại các thị trường ngoài châu Á. Do đó, trong tương lai, ngoài thị trường Trung Quốc, Việt Nam sẽ tiếp cận các thị trường khác như Nhật Bản, Hàn Quốc và các thị trường khác.

CẢNH BÁO 06 THÁNG ĐẦU NĂM CÁC HÀNG NÔNG SẢN VÀO THỊ TRƯỜNG EU

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Sáu tháng đầu năm 2024, Hệ thống cảnh báo nhanh về thực phẩm và thức ăn chăn nuôi của châu Âu (RASFF) đã đưa ra **2.708** cảnh báo đối với tất cả các quốc gia/vùng lãnh thổ nhập khẩu nông sản thực phẩm và thức ăn chăn nuôi vào EU. Trong đó, Việt Nam có 57 cảnh báo (chiếm 2,1 %). Các sản phẩm bị cảnh báo bao gồm:

- Rau, quả, gia vị và sản phẩm có nguồn gốc thực vật: Thanh long, ớt, quế, đậu bắp, chôm chôm,...
- Sản phẩm thủy sản: cá, mực, tôm, ếch, ngao...
- Sản phẩm chế biến khác: Tinh dầu húng quế, mút dừa, bánh phở...
- Trọng lượng sản phẩm bị cảnh báo: từ 20 kg-24.000 kg, tùy từng mặt hàng (thanh long: 7 lô, từ 444kg-1.800kg; ớt từ 38 kg-6.370 kg).

Trong số 57 cảnh báo, sản phẩm rau, quả và gia vị chiếm nhiều nhất với 30 cảnh báo (chiếm 53%). Trong đó: Thanh long đang bị EU áp dụng tần suất kiểm tra biên giới là 30% có 05 cảnh báo; ớt đang bị EU áp dụng tần suất kiểm tra biên giới là 50% có 08 cảnh báo; đậu bắp bị EU áp dụng

tần suất kiểm tra biên giới là 50% có 02 cảnh báo; sầu riêng bị EU áp dụng tần suất kiểm tra biên giới là 10% có 05 cảnh báo.

1. Phân tích theo lĩnh vực vi phạm cho thấy: Số lượng cảnh báo tăng 26 cảnh báo (83%) so với cùng kỳ năm 2023 (31 cảnh báo). Trong đó, sản phẩm có nguồn gốc thực vật (rau quả và gia vị): 30 cảnh báo (chiếm 53%), thủy sản: 21 cảnh báo (chiếm 37%), sản phẩm chế biến khác với 06 cảnh báo (chiếm 10%).

2. Phân tích theo mỗi nguy cho thấy: Số lượng cảnh báo do tồn dư thuốc BVTV và kháng sinh trong sản phẩm nông sản thực phẩm chiếm tỷ lệ cao (61%). Trong đó, các sản phẩm rau, quả và gia vị số cảnh báo do bị tồn dư thuốc BVTV là 77%; sản phẩm thủy sản, cảnh báo do bị tồn dư kháng sinh khoảng 52%.

3. Thống kê theo địa phương bị cảnh báo thì Thành phố Hồ Chí Minh có số lượng lớn nhất: 23 lô hàng (chiếm 40%), Hà Nội: 06 lô, Tiền Giang: 05 lô, Khánh Hòa: 04 lô và các địa phương khác có 01 lô.

STT	Tỉnh/ Thành phố	Năm 2023		Sáu tháng đầu năm 2024
		Cả năm	6 tháng đầu năm	
1	TP. Hồ Chí Minh	34	14	23
2	Hà Nội	7	2	6
3	Tiền Giang	5	4	5
4	Khánh Hòa	2	1	4
5	Bình Dương	3	1	1
6	Cần Thơ	2	1	1
7	Hậu Giang	2	2	1
8	Long An	2	0	1
9	Khác	10	6	15
	Tổng	67	31	57

Bảng 1: Thống kê số lượng lô hàng bị cảnh báo theo địa phương

4. Nguyên nhân của việc gia tăng các cảnh báo gồm một số nguyên nhân chính như sau:

a. Nguyên nhân khách quan:

- Xu thế các quốc gia/vùng lãnh thổ gia tăng các biện pháp an toàn thực phẩm và an toàn dịch bệnh động thực vật (SPS) đối với nông sản thực phẩm và thủy sản nhập khẩu;
- Xu thế sử dụng các sản phẩm an toàn, đảm bảo truy xuất nguồn gốc, sản phẩm khai thác hợp lý, sản phẩm hữu cơ, sản phẩm giảm phát thải, sản phẩm dựa trên giá trị, sản phẩm xanh...

b. Nguyên nhân chủ quan

- Nguyên nhân từ vùng trồng: sử dụng thuốc BVTV, phân bón không đúng quy định; vượt mức dư lượng thuốc BVTV cho phép; kiểm soát sinh vật gây hại; chưa tuân thủ các quy định của nhà nhập khẩu vì mức MRL đối với mỗi hoạt chất của mỗi nước là khác nhau;
- Nguyên nhân từ vùng nuôi thủy sản: lạm dụng kháng sinh trong nuôi trồng thủy sản; tự ý sử dụng kháng sinh; sử dụng không đúng liều lượng; thiếu hiểu biết về vi khuẩn gây bệnh; môi trường nuôi bị ô nhiễm bởi các nguồn như thuốc bảo vệ thực vật, phân bón hóa học,...;

- Nguyên nhân từ cơ sở đóng gói/ sơ chế/ chế biến: chưa tuân thủ quy trình đóng gói/ sơ chế/ chế biến; kiểm tra nguyên liệu đầu vào; chưa tuân thủ các biện pháp SPS về phụ gia thực phẩm, ATTP cũng như các tiêu chuẩn HACCP, GMP,...;



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Nguyên nhân từ cơ quan quản lý: giám sát mã số vùng trồng và cơ sở đóng gói/sơ chế/chế biến còn chưa đạt yêu cầu. VD: Sầu riêng: Tỷ lệ giám sát MSVT cả nước là 52%, giám sát CSĐG là 47%; quy định và chế tài chưa đủ mạnh để xử lý các trường hợp vi phạm.

ĐỊNH HƯỚNG MỘT SỐ GIẢI PHÁP QUẢN LÝ KỸ THUẬT TỔNG HỢP CHO SẢN XUẤT SẦU RIÊNG BỀN VỮNG Ở TÂY NGUYÊN

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Thống kê của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cho đến tháng 9 /2023 cho thấy, cả nước có 112.000 ha sầu riêng, tổng sản lượng đạt khoảng 900.000 tấn, trong đó tập trung ở một số vùng chính như: Tây Nguyên 52.000 ha (chiếm khoảng 47% diện tích), Đồng bằng sông Cửu Long 33.000 ha (chiếm khoảng 30% diện

tích), Đông Nam Bộ 21.000 ha (chiếm khoảng 19% diện tích). Tuy nhiên, sang năm 2024, con số này đã tăng lên khá nhiều. Lấy tỉnh Đắk Lắk làm ví dụ: Năm 2024, toàn tỉnh Đắk Lắk đã có hơn 32.000 ha sầu riêng, vượt xa con số thống kê giữa năm 2023 là 22.458 ha, giữ vị trí là tỉnh trồng sầu riêng lớn nhất cả nước.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Hiện nay, lợi nhuận cao từ sầu riêng đã khiến diện tích của cây trồng này tại Tây Nguyên tiếp tục không ngừng mở rộng, bất chấp khuyến cáo từ các cơ quan chức năng. Rất nhiều hộ nông dân tại Tây Nguyên đã và đang phá bỏ vườn cà phê, mắc ca, hồ tiêu, cao su (dù các loại cây trồng này đang cho thu nhập ổn định) để chuyển sang trồng sầu riêng với hy vọng có thu nhập cao hơn. Tuy nhiên, song song với lợi nhuận kinh tế trước mắt, việc phát triển cây sầu riêng cũng đang kéo theo nhiều hệ lụy và nguy cơ. Đó là những khó khăn, vướng mắc, thách thức trong tổ chức sản xuất, chế biến, thương mại, xuất khẩu sầu riêng, đồng thời, việc thiếu những giải pháp kỹ thuật chính thống mang tính quy chuẩn đồng bộ, phù hợp với các vùng sinh thái khác nhau để nâng cao chất lượng sản phẩm theo hướng đồng đều và phù hợp yêu cầu của các thị trường xuất khẩu, đặc biệt là Trung Quốc được cho là vấn đề rất cần thiết phải giải quyết hiện nay.

Cho đến thời điểm này, liên quan đến nghiên cứu quy trình kỹ thuật canh tác sầu riêng ở Tây Nguyên, Viện KHKTN Nông Lâm nghiệp Tây Nguyên chỉ thực hiện 01 nhiệm vụ duy nhất là “Nghiên cứu tuyển chọn giống và hoàn thiện quy trình kỹ thuật thâm canh chuối, sầu riêng, cam, bơ phục vụ nội tiêu và xuất khẩu cho các tỉnh Tây Nguyên” trong khuôn khổ của 01 đề tài trọng điểm cấp bộ giai đoạn 2017-2022. Tuy nhiên, kết quả vẫn còn chưa theo kịp các yêu cầu của thực tiễn sản xuất. Để phát triển sầu riêng bền vững hơn, sau đây là một số định hướng giải pháp về kỹ thuật cho vùng Tây Nguyên rút ra từ kết quả điều tra nhiều vườn trồng sầu riêng trên 05 tỉnh Tây Nguyên trong khuôn khổ của đề tài nêu trên.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

1. Giải pháp kỹ thuật thiết lập vườn cây

- Vườn sầu riêng phải nằm trong vùng định hướng quy hoạch được cấp thẩm quyền phê duyệt, tuyệt đối không được trồng sầu riêng ở những vùng có khí hậu không phù hợp, những vùng điều kiện hiểm trở, thiếu cơ sở hạ tầng về giao thông.
- Ở những vùng đã hình thành cơ sở hạ tầng và hệ thống logistics thu mua, bảo quản, chế biến và xuất khẩu sầu riêng có thể xem xét hình thành các vùng sản xuất tập trung theo hướng trồng thuần. Những vùng còn lại, đặc biệt là những vùng sâu, vùng xa nên ưu tiên phát triển sầu riêng theo hướng trồng xen.
- Khuyến cáo người sản xuất tham gia các tổ chức sản xuất tổ hợp tác, hợp tác xã gắn kết với các doanh nghiệp thu mua nhằm áp dụng đồng bộ các giải pháp khoa học kỹ thuật tạo nên sản phẩm có chất lượng cao và đồng đều, đáp ứng nhu cầu tiêu thụ và xuất khẩu.
- Cần có kế hoạch phát triển thêm các hoạt động mang lại thu nhập từ vườn cây như: chế biến sâu tạo các sản phẩm có giá trị gia tăng cao, du lịch sinh thái...

2. Giải pháp giống sầu riêng

- Cần xác định rõ mục tiêu sản xuất của sản phẩm để chọn giống sầu riêng phù hợp. Trong đó, nếu sản phẩm ưu tiên xuất khẩu tươi thì chỉ nên chọn 2 giống là Ri6 và Dona. Các giống khác nên ưu tiên phát triển sản phẩm theo hướng nội tiêu, sơ chế hay chế biến sâu. Có thể ưu tiên các giống này cho các kiểu hình trồng xen.

- Cần mua cây giống ở những đơn vị sản xuất kinh doanh cây giống uy tín. Tiêu chuẩn cây giống có thể tham khảo theo Tiêu chuẩn ngành 10 TCN 477:2001 về cây giống sầu riêng hay các Tiêu chuẩn cơ sở được ban hành bởi các Sở Nông nghiệp và PTNT các tỉnh.
- Cần cẩn trọng khi phát triển rộng các giống sầu riêng nhập nội không chính thống, chưa được khảo nghiệm đánh giá và chưa được các cơ quan có thẩm quyền công nhận.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

3. Định hướng quản lý sức khỏe và dinh dưỡng đất

- Nâng cao sức khỏe đất là biện pháp thường xuyên cần làm nhằm phát triển sầu riêng bền vững theo hướng tạo ra môi trường đất phù hợp luôn đủ dinh dưỡng và có tạo điều kiện cho cây sầu riêng bổ sung dinh dưỡng nhanh và kịp thời ở mọi thời điểm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Cần đảm bảo pH đất nằm trong khoảng 5,5 – 6,5 để cây hút dinh dưỡng và phát triển tốt nhất và đồng thời hạn chế sự phát triển của nấm *Phytophthora palmivora* gây hại. Để nâng pH đất hiệu quả cần thực hiện bón vôi hằng năm

hoặc có thể sử dụng biochar để bổ sung cho đất.

- Sử dụng hợp lý việc bón phân hữu cơ kết hợp với phân vô cơ theo từng giai đoạn yêu cầu về sinh trưởng phát triển của cây được nêu ra ở các quy trình kỹ thuật.
- Sử dụng các chế phẩm sinh học phân giải xen-lulô, các vi sinh vật phân giải lân, cố định đạm hay vi sinh vật đối kháng như *Trichoderma*, *Pseudomonas*.. bổ sung cho đất.
- Các giai đoạn cây cần dưỡng chất cao để nuôi quả hay những đợt nắng nóng hoặc mưa kéo dài, cần phải sử dụng các loại phân bón lá chuyên dụng để bổ sung dinh dưỡng kịp thời cho sầu riêng.
- Cần hạn chế sử dụng các biện pháp phi tự nhiên như làm lá già nhanh bằng các chế phẩm có Kali cao hay các chế phẩm kích thích ra hoa nhiều nếu không thực sự cần thiết và không phải trong các điều kiện tự nhiên bất thuận.

4. Định hướng quản lý sâu bệnh, dịch hại

- Để phòng sâu bệnh hại hiệu quả cho vườn sầu riêng cần áp dụng biện pháp phòng trừ tổng hợp như trồng với mật độ thích hợp, không trồng quá dày, vun cao gốc không để nước đọng trong vùng tán cây, tạo hình tia cành thông thoáng; bón phân hữu cơ để làm tăng độ tơi xốp, tăng sức khỏe đất. Thường xuyên sử dụng các chế phẩm có vi sinh vật đối kháng cho vườn cây. Bảo tồn các thiên địch như Nhện thiên địch, ruồi chân dài, bọ kiến, bọ rùa, vv. Chú ý việc tổ chức phòng ngừa theo quy mô toàn vùng thay vì chỉ tập trung cho từng vườn riêng biệt.



(Sâu ăn bông: nguồn Internet)

- Trong trường hợp phát hiện các loại sâu bệnh sớm thì ưu tiên sử dụng các biện pháp cơ học như cắt tỉa, xịt nước áp lực cao...để loại bỏ nguồn sâu bệnh.
- Trong trường hợp cần sử dụng giải pháp hóa học thì ưu tiên sử dụng các chế phẩm sinh học. Các chế phẩm hóa học sử dụng cần sử dụng theo nguyên tắc 4 đúng và chú ý cập nhật Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam và danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng tại Việt Nam của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng của các nhà nhập khẩu.



(Thuốc diệt sâu bệnh: nguồn Internet)

5. Định hướng quản lý nước tưới

- Để phòng sâu bệnh hại hiệu quả cho vườn sầu riêng cần áp dụng biện pháp phòng trừ tổng hợp như trồng với mật độ thích hợp, không trồng quá dày, vun cao gốc không để nước đọng trong vùng tán cây, tạo hình tia cành thông thoáng; bón phân hữu cơ để làm tăng độ tơi xốp, tăng sức khỏe đất.
- Thường xuyên sử dụng các chế phẩm có vi sinh vật đối kháng cho vườn cây. Bảo tồn các thiên địch như Nhện thiên địch, ruồi chân dài, bọ kiến, bọ rùa, vv. Chú ý việc tổ chức phòng ngừa theo quy mô toàn vùng thay vì chỉ tập trung cho từng vườn riêng biệt.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Trong trường hợp phát hiện các loại sâu bệnh sớm thì ưu tiên sử dụng các biện pháp cơ học như cắt tỉa, xịt nước áp lực cao...để loại bỏ nguồn sâu bệnh.



(Bọ trĩ Scirtothrips dorsalis: nguồn Internet)



(Bọ trĩ trên lá sầu riêng: nguồn Internet)

- Trong trường hợp cần sử dụng giải pháp hóa học thì ưu tiên sử dụng các chế phẩm sinh học. Các chế phẩm hóa học sử dụng cần sử dụng theo nguyên tắc 04 đúng và chú ý cập nhật Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng tại Việt Nam và danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng tại Việt Nam của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Danh mục thuốc bảo vệ thực vật cấm sử dụng của các nhà nhập khẩu.

BRAZIN THIẾT LẬP YÊU CẦU KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI VIỆC NHẬP KHẨU VẬT LIỆU NHÂN GIỐNG HOA LIMONIUM TỪ CÁC NGUỒN GỐC

ThS. Ngô Văn Phương
Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch



(Hoa salem: nguồn Internet)

Ngày 29/7/2024, Braxin đưa ra thông báo số G/SPS/N/BRA/2223/Add.2 thông báo Sắc lệnh SDA/MAPA số 1.147 ngày 16/7/2024 thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu vật liệu nhân giống hoa Limonium (hoa salem) có nguồn gốc bất kỳ. Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi Brazil thông báo việc sử dụng các quyền hạn 22 và 49 Phụ lục I Nghị định số 11.332 ngày 1/1/2023 trên cơ sở quy định tại Nghị định số 24.114 ngày 12/4/1934 tại Nghị định số 1355 ngày 30/12/1994 tại Nghị định số 5.759 ngày 17/4/2006 trong Pháp lệnh MAPA số 65 ngày 30/3/2021, trong Hướng dẫn Quy chuẩn số 25, ngày 7/4/2020 và những gì xuất hiện trong Quy trình số 21000.031127/2023-45 bao gồm:

1. Thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu nguyên liệu nhân giống (Loại 4) của hoa sa lem (*Limonium* spp.), có nguồn gốc bất kỳ.

2. Cây giống *Limonium* phải kèm theo Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do Tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia - ONPF của nước xuất xứ cấp, kèm theo các bổ sung sau:

- Lô hàng đã được kiểm tra và phát hiện không nhiễm *Chromatomyia horticola*, *Clepsis specna*, *Copitarsia heydenreichii*, *Neoliturus*

haematoceps, *Neoliturus tenellus*, *Orosius orientalis* và *Spodoptera exigua*;



(Hoa salem: nguồn Internet)

- Nơi sản xuất đã được kiểm tra trong quá trình phát triển của cây con và không phát hiện vi rút héo đậu rộng, *Candidatus phytoplasma asteris* [16Srl-A, 16Srl-C, 16Srl-M], *Cercospora insulana*, *Grapevine algerian*, *Impatiens* vi rút đốm hoại tử và vi rút khảm tiểu hành tinh *Petunia* và các lô hàng không chứa các vi rút theo kết quả phân tích chính thức của phòng thí nghiệm.



(Hoa salem: nguồn Internet)

3. Trường hợp giám cành bằng limonium phải kèm theo Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do Tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia - ONPF của nước xuất xứ cấp, cùng với các chứng nhận bổ sung sau:

- Lô hàng đã được kiểm tra và phát hiện không nhiễm *Chromatomyia horticola*, *Clepsis Specna*, *Copitarsia heydenreichii*, *Nealiturus haematoceps*, *Nealiturus tenellus*, *Orosius Orientalis* và *Spodoptera exigua*;
- Nơi sản xuất đã được kiểm tra trong quá trình phát triển của cây con và không phát hiện vi rút héo đọt rộng, *Candidatus phytoplasma asteris* [16Srl-A, 16Srl-C, 16Srl-M], *Cercospora insulana*, *Grapevine algerian*, *Impatiens* vi rút đốm hoại tử và vi rút khảm tiểu hành tinh *Petunia* và các lô hàng không chứa các vi rút theo kết quả phân tích chính thức của phòng thí nghiệm.

4. Cây giống limonium được trồng trong phòng thí nghiệm (in vitro) phải có Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do Tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia - ONPF của nước xuất xứ cấp, kèm theo chứng nhận bổ sung sau:

- Lô hàng không nhiễm vi rút héo đọt rộng, *Candidatus phytoplasma asteris* [16Srl-A, 16Srl-C, 16Srl-M], vi rút tiềm ẩn *Grapevine Algerian*, vi rút đốm hoại tử *Impatiens* và vi rút khảm tiểu hành tinh *Petunia*, theo kết quả của phân tích chính thức từ phòng thí nghiệm số.

5. Hạt giống limonium phải kèm theo Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật do Tổ chức bảo vệ thực vật quốc gia - ONPF của nước xuất xứ cấp, kèm theo chứng nhận bổ sung sau:

- Lô hàng không chứa vi rút tiềm ẩn *Cercospora insulana* và *Grapevine algerian*, theo kết quả phân tích chính thức từ phòng thí nghiệm số.

6. Tùy theo tình trạng kiểm dịch thực vật trên lãnh thổ của mình, nước xuất xứ có thể, cách khác, khai báo đối với các loài dịch hại thuộc diện điều chỉnh nêu trên.

7. Nước xuất xứ trước đó phải thông báo để Tổ chức Bảo vệ Kiểm dịch Thực vật Quốc gia -

ONPF của Brazil phê duyệt, những chứng nhận bổ sung sẽ được sử dụng khi cấp Giấy chứng nhận Kiểm dịch Thực vật.

- Nếu không có thông tin liên lạc và phê duyệt trước được nêu trong phần đầu của điều này, nước xuất xứ phải tuân thủ các quy định thay thế được quy định trong Điều 2.
- Nước xuất xứ phải thông báo về sự thay đổi tình trạng kiểm dịch thực vật của các loài gây hại được chỉ định, khi có sự thay đổi về tình trạng trên lãnh thổ của mình.

8. Các lô hàng phải được kiểm tra tại điểm nhập cảnh (Kiểm dịch thực vật), cũng như việc lấy mẫu để phân tích kiểm dịch thực vật tại các phòng thí nghiệm chính thức hoặc phòng thí nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi công nhận.

- Chi phí gửi mẫu và phân tích kiểm dịch thực vật sẽ do Cơ quan quyết định.
- Theo quyết định của cơ quan thanh tra, bên liên quan có thể tiếp tục là người giám sát phần còn lại của lô hàng cho đến khi quá trình kiểm tra hoàn tất.

9. Trong trường hợp phát hiện một loài gây hại kiểm dịch hoặc một loài gây hại có khả năng kiểm dịch đối với Brazil, lô hàng sẽ bị tiêu hủy hoặc bị từ chối và Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia - ONPF của nước xuất xứ sẽ được thông báo và Cơ quan Kiểm dịch Thực vật Quốc gia - ONPF của Brazil đình chỉ nhập khẩu vật liệu nhân giống limonium từ quốc gia này cho đến khi xem xét Phân tích Rủi ro Dịch hại.

- Đối với hạt giống *Limonium latifolium* từ Đức, thời hạn 180 (một trăm tám mươi) ngày được cấp cho các Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia - NPPO của nước xuất xứ để điều chỉnh thủ tục của mình nhằm áp dụng các yêu cầu đặt ra trong Pháp lệnh này.
- Đối với cây giống *Limonium latifolium* và *Limonium hybridum* từ Hà Lan, thời hạn 180 (một trăm tám mươi) ngày được cấp cho Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia - NPPO của nước xuất xứ để điều chỉnh các thủ tục của mình nhằm áp dụng các yêu cầu đặt ra trong Pháp lệnh này.

10. Những Quy định sau đây sẽ bị thu hồi sau thời hạn 180 (một trăm tám mươi) ngày kể từ khi Pháp lệnh này có hiệu lực:

- Pháp lệnh SDA/MAPA 1.028, ngày 5/3/2024, được xuất bản trong DOU số 57, Phần 1, Trang 11, ngày 22/3/2024;
- Pháp lệnh SDA/MAPA 566, ngày 2/5/2022, được xuất bản trong DOU số 84, Mục 1, Trang Ngày 14/5/2022.

11. Pháp lệnh này có hiệu lực kể từ ngày ban hành.

- Đối với hạt *Limonium sinuatum* từ Trung Quốc, Đan Mạch, Scotland, Hoa Kỳ.



(Hoa salem: nguồn Internet)

Chi tiết thông báo xem tại:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/9539/NBRA2223A2.pdf>

NIU DI-LÂN ĐƯA RA THÔNG BÁO VỀ TIÊU CHUẨN Y TẾ NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI NGUYÊN LIỆU THỰC VẬT KHÔ VÀ PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN

*ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam*

Ngày 30/7/2024 Niu Di-lân đưa ra thông báo G/SPS/N/NZL/771 về tiêu chuẩn y tế nhập khẩu: Nguyên liệu thực vật khô và phương pháp bảo quản.

Việc xuất khẩu nguyên liệu thực vật khô sang Úc và New Zealand đòi hỏi phải tuân thủ các tiêu chuẩn nghiêm ngặt về chất lượng và an toàn. Những tiêu chuẩn này không chỉ đảm bảo sản phẩm đạt chất lượng cao mà còn bảo vệ hệ sinh thái bản địa của các quốc gia nhập khẩu khỏi sự xâm nhập của các loài sinh vật ngoại lai.

1. Nguyên liệu thực vật khô:

Nguyên liệu thực vật khô có thể bao gồm nhiều loại sản phẩm như thảo dược, trái cây khô, lá, rễ, và tảo. Để đảm bảo chất lượng khi xuất khẩu, những nguyên liệu này thường phải trải qua quá trình sơ chế cẩn thận như làm sạch, sấy khô, và đóng gói. Sự khô ráo của nguyên liệu giúp ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn, nấm mốc và côn trùng, đồng thời kéo dài thời gian bảo quản.

2. Tiêu chuẩn xuất khẩu sang Úc và New Zealand:

Kiểm dịch thực vật: Cả Úc và New Zealand đều rất nghiêm ngặt trong việc kiểm soát nhập khẩu để bảo vệ nông nghiệp và hệ sinh thái. Tất cả các nguyên liệu thực vật khô phải được kiểm tra để đảm bảo không mang theo sâu bệnh, nấm mốc hay các loài sinh vật có thể gây hại. Các sản phẩm có thể phải trải qua xử lý nhiệt, khử trùng hoặc chiếu xạ để tiêu diệt bất kỳ tác nhân gây hại nào.

Chứng nhận xuất xứ: Nguyên liệu phải có giấy chứng nhận xuất xứ từ các cơ quan có thẩm quyền tại quốc gia xuất khẩu. Điều này giúp đảm bảo rằng sản phẩm tuân thủ các quy định về nguồn gốc và không vi phạm các thỏa thuận thương mại quốc tế.

Chất lượng sản phẩm: Nguyên liệu phải đạt các tiêu chuẩn về chất lượng, bao gồm độ ẩm, độ sạch sẽ, và không chứa tạp chất. Các quốc

gia nhập khẩu thường yêu cầu các sản phẩm này phải được kiểm nghiệm và chứng nhận bởi các phòng thí nghiệm đạt chuẩn quốc tế.

Bao bì và ghi nhãn: Sản phẩm cần được đóng gói kỹ lưỡng để bảo vệ khỏi sự xâm nhập của côn trùng và độ ẩm trong quá trình vận chuyển. Nhãn mác trên bao bì cần ghi rõ ràng thông tin về loại sản phẩm, nguồn gốc, hạn sử dụng và các hướng dẫn bảo quản cần thiết.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

3. Các yếu tố ảnh hưởng đến xuất khẩu:

Việc xuất khẩu nguyên liệu thực vật khô còn phụ thuộc vào các yếu tố như chính sách thương mại giữa các quốc gia, điều kiện vận chuyển, và sự biến động của thị trường. Các doanh nghiệp cần nắm vững các quy định hiện hành và chuẩn bị tốt cho các thủ tục hải quan, bảo hiểm hàng hóa và các giấy tờ cần thiết khác.

Để xuất khẩu nguyên liệu thực vật khô sang Úc và New Zealand, các đơn vị xuất khẩu cần phải tuân thủ nghiêm ngặt các tiêu chuẩn về kiểm dịch, chất lượng và đóng gói sản phẩm. Việc hiểu rõ và tuân thủ các quy định này không chỉ giúp bảo vệ uy tín của doanh nghiệp mà còn góp phần thúc đẩy thương mại quốc tế và bảo vệ môi trường.

Chi tiết về tiêu chuẩn xem tại:

<http://www.spsvietnam.gov.vn/Data/File/Notice/9544/NNZL771.pdf>

CANADA ĐƯA CHITOSAN VÀO DANH MỤC CÁC CHẤT BẢO QUẢN ĐƯỢC PHÉP SỬ DỤNG

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Tổng cục Thực phẩm của Bộ Y tế Canada đã hoàn thành đánh giá an toàn trước khi đưa ra thị trường đối với một phụ gia thực phẩm đang xin cấp phép là chitosan từ nấm mũ trắng (*Agaricus bisporus*) làm chất bảo quản trong nhiều loại thực phẩm. Chitosan được xem là phụ gia thực phẩm mới ở Canada.

Kết quả của đánh giá trước khi đưa ra thị trường đã cho thấy sự an toàn và hiệu quả của chitosan từ nấm mũ trắng (*A.bisporus*) trong

nhiều loại thực phẩm. Kết quả là Bộ Y tế Canada cho phép đưa chitosan từ nấm *A. bisporus* vào Danh sách các chất bảo quản được phép sử dụng, có hiệu lực từ ngày 30/5/2024.

Chitosan được sử dụng làm chất phụ gia bảo quản, có trọng lượng phân tử trung bình 90 – 120 kDa và mức độ deacetyl hóa không dưới 80%. Mức giới hạn tối đa (MRL) của chitosan trong các loại thực phẩm như sau:

STT	Sản phẩm	Mức tối đa hoặc các điều kiện khác
1	Rượu mơ, nước ép trái cây cô đặc, đồ uống, đồ uống không được tiêu chuẩn hóa có chứa nước ép trái cây, đồ uống có hương vị trái cây,...	600 ppm
2	Bánh mì, đồ ngọt không được tiêu chuẩn hóa	1000 ppm
3	Đồ uống có cafein, cồn, đồ uống trà lên men, trà, nước ép rau, đồ uống bổ sung vitamin và khoáng ngoại trừ sản phẩm có quy định khác	400 ppm
4	Các loại phô mai: chưa chế biến và đã chế biến, các loại sốt và sản phẩm có phô mai,...	1500 ppm
5	Đồ ngọt có trứng; đồ ngọt có trái cây	800 ppm
6	Đồ ăn kèm, xi-rô chưa được tiêu chuẩn hóa	1000 ppm
7	Mỳ ý tươi, các loại mỳ tươi	200 ppm
8	Kem	400 ppm
9	Chất làm ngọt dạng lỏng	1000 ppm
10	Gia vị	800 ppm
11	Sản phẩm giả gia cầm, thịt	1500 ppm
12	Đồ uống cà phê chưa được tiêu chuẩn hóa	150 ppm
13	Sữa chua	1000 ppm

Chi tiết dự thảo có tại:

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted/11-preservatives.html>

BRA-XIN DỰ THẢO CHƯƠNG TRÌNH QUỐC GIA VỀ PHÒNG NGỪA VÀ KIỂM SOÁT BỆNH VÀNG LÁ GÂN XANH (HLB)

*ThS. Nguyễn Thị Huyền
Văn phòng SPS Việt Nam*

Bệnh vàng lá gân xanh (Huanglongbing – HLB) do vi khuẩn *Liberibacter* (*Candidatus Liberibacter americanus* và *Candidatus Liberibacter asiaticus*) gây ra.



(Bệnh vàng lá gân xanh: nguồn Internet)

Dự thảo gồm 5 chương, 36 Điều. Các biện pháp phòng ngừa bệnh HLB được tóm tắt như sau:

1. Phân định các khu vực xuất hiện bệnh vàng lá gân xanh

Cơ quan kiểm dịch thực vật quốc gia phải xác định và thông báo cho cơ quan giám sát nhà nước các khu vực có bệnh HLB.

2. Các biện pháp phòng ngừa đối với cây giống bố mẹ

- Các cây bố mẹ phải được trồng trong khu vực có lưới bảo vệ tránh rầy chống cánh *Diphorina citri*;
- Thực hiện xét nghiệm hàng năm đối với cây bố mẹ để đảm bảo không bị nhiễm bệnh vàng lá gân xanh;
- Đối với cây bố mẹ sản xuất hạt của cây có múi có thể không cần lưới bảo vệ nếu thực hiện các biện pháp phòng ngừa và kiểm soát HLB;

- Kiểm tra các cơ sở sản xuất nguyên liệu thô, nhân giống ít nhất 06 tháng/ lần và gửi mẫu xét nghiệm nếu có mẫu nghi ngờ.

3. Biện pháp phòng ngừa đối với các vùng sản xuất

- Loại bỏ các cây có bệnh để tránh lây lan;
- Khu vực có bệnh vàng lá gân xanh và vùng lân cận phải giám sát, kiểm soát côn trùng rầy chống cánh *Diphorina citri*.

Dự thảo này được đưa ra lấy ý kiến góp ý trong thời hạn 60 ngày kể từ ngày công bố dự thảo.

Dự thảo chi tiết có tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/BRA/24_04845_01_x.pdf

UCRAINA DỰ THẢO QUYẾT ĐỊNH PHÊ DUYỆT DANH MỤC ĐỀ XUẤT CÁC CHẤT CÓ TRONG THỨC ĂN CHĂN NUÔI BỊ HẠN CHẾ HOẶC BỊ CẤM.

TS. Phạm Diệu Thùy
Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo số G/SPS/N/UKR/225 ngày 30 tháng 7 năm 2024 của Ucraina về việc Dự thảo Quyết định phê duyệt danh mục đề xuất các chất có trong thức ăn chăn nuôi bị hạn chế hoặc bị cấm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Dự thảo Quyết định cũng yêu cầu công nhận Quyết định của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina số 131 “Về việc phê duyệt danh mục hàm lượng tối đa cho phép các chỉ tiêu an toàn trong nguyên liệu sản xuất và thức ăn chăn nuôi” ngày 19 tháng 3 năm 2012 là không hợp lệ.

Dự thảo Quyết định trên dựa vào Chỉ thị 2002/32/EC của Hội đồng và Nghị viện Châu Âu ngày 7 tháng 5 năm 2002 về chỉ tiêu an toàn trong nguyên liệu sản xuất và thức ăn chăn nuôi, cũng như khuyến nghị của Ủy ban Liên minh Châu Âu ngày 11 tháng 10 năm 2004 về việc giám sát mức tiêu chuẩn của dioxin và PCB giống dioxin trong thực phẩm và khuyến nghị của Ủy ban Liên

minh Châu Âu ngày 17 tháng 8 năm 2006 về sự hiện diện của, zearalenone, ochratoxin A, T-2 và HT-2, deoxynivalenol và fumonisin trong các sản phẩm dùng làm thức ăn chăn nuôi.

Dự thảo có thể được tìm thấy tại:

<https://minagro.gov.ua/npa/pro-zatverdzhennia-pereliku-rechovyn-naiavnist-iakykh-ukormakh-ie-obmezhenoiu-abo-zaboronenoii>

UCRAINA PHÊ DUYỆT THỦ TỤC ĐĂNG KÝ NHỮNG NGƯỜI THỰC HIỆN CÁC HOẠT ĐỘNG KINH TẾ LIÊN QUAN ĐẾN SẢN XUẤT VÀ LƯU THÔNG CÁC ĐỐI TƯỢNG THUỘC DIỆN QUẢN LÝ VÀ CÁC BIỆN PHÁP KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI VẬT LIỆU ĐÓNG GÓI TỪ GỖ

TS. Phạm Diệu Thùy
Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo số G/SPS/N/UKR/-220/Add.1 ngày 30/7/2024 về Quy định số 1640 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ucraina “Về việc phê duyệt thủ tục đăng ký những người thực hiện các hoạt động kinh tế liên quan đến sản xuất và lưu thông các đối tượng thuộc diện quản lý và các biện pháp kiểm dịch thực vật đối với vật liệu đóng gói từ gỗ” đã được thông qua ngày 27/5/2024.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Quy định đã được ban hành tại Bộ Tư pháp Ucraina vào ngày 27/6/2024 và được công bố vào ngày 16/7/2024. Quy định sẽ có hiệu lực vào ngày 16/01/2025, cụ thể như sau:

1. Trong vòng 6 tháng kể từ ngày có hiệu lực của Quy định này, những người đã đăng ký theo Điều 27 của Luật Kiểm dịch thực vật sẽ được đăng ký với Cơ quan Nhà nước Ukraine về an toàn thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng theo Quy trình quy định.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Đồng thời, các số đăng ký được cấp cho những người đó trước khi có hiệu lực của Quy định này vẫn có hiệu lực và những người đó sẽ được coi là đã đăng ký theo Điều 27 của Luật Kiểm dịch thực vật.

2. Những người thực hiện các hoạt động liên quan đến sản xuất và dán nhãn vật liệu đóng gói bằng gỗ, sau khi đăng ký theo Quy trình đăng ký những người thực hiện các hoạt động kinh tế liên quan đến sản xuất và lưu thông các đối tượng được quản lý, được phê duyệt theo Quy định này, sẽ tự động được cấp trạng thái hiện tại của hoạt động mà không cần phải xác nhận khả năng thực hiện các hoạt động kinh tế liên quan đến sản xuất và dán nhãn vật liệu đóng gói bằng gỗ theo Quy trình đăng ký.

3. Thông tin được liệt kê trong Sổ đăng ký những người thực hiện các hoạt động kinh tế để sản xuất và dán nhãn vật liệu đóng gói bằng gỗ phải được tự động ghi vào Danh sách những người điều hành vật liệu đóng gói bằng gỗ, mã chế biến vẫn có hiệu lực và mã cá nhân năm chữ số được

coi là mã cá nhân được cấp cho những người đã đăng ký thực hiện các hoạt động kinh tế để sản xuất và dán nhãn vật liệu đóng gói bằng gỗ.

Chi tiết có thể được tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UKR/24_04899_00_e.pdf

INDONESIA DỰ THẢO QUY ĐỊNH MỨC TỐI ĐA CHẤT GÂY Ô NHIỄM TRONG CÁC MẶT HÀNG THỰC PHẨM CHÍNH TRÊN THỊ TRƯỜNG NỘI ĐỊA

TS. Nguyễn Tiến Đạt
Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/IDN/150 ngày 01/8/2024, Indonesia đã thông báo dự thảo Quy định về mức tối đa các chất gây ô nhiễm trong các mặt hàng thực phẩm chính trên thị trường nội địa.

Các mặt hàng thực phẩm bao gồm thực phẩm tươi sống chưa qua chế biến và thực phẩm đã trải qua quá trình xử lý tối thiểu như rửa, gọt vỏ, làm nguội, đông lạnh, v.v... hoặc thực phẩm có bổ sung thêm phụ gia thực phẩm.

Quy định này quy định mức tối đa của các chất gây ô nhiễm đối với các mặt hàng có nguồn gốc thực vật, bao gồm:

- (1) Vi sinh vật (Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli sản sinh độc tố Shiga (STEC) và Bacillus cereus);
- (2) Kim loại nặng (Thạch tín, Cadmium và Chì);
- (3) Độc tố nấm mốc (Aflatoxin B1, Aflatoxin tổng, Fumonisin và Ochratoxin A).

Việc phân tích đánh giá sẽ được thực hiện bởi các phòng thí nghiệm được công nhận ở Indonesia hoặc phòng thí nghiệm do chính phủ quy định. Trong trường hợp thực phẩm nhập khẩu, việc kiểm tra được thực hiện bởi phòng thí nghiệm được công nhận ở nước xuất xứ hoặc phòng thí nghiệm có thỏa thuận công nhận lẫn nhau với tổ chức được ủy quyền hoặc phòng thí nghiệm được công nhận ở Indonesia theo quy định của pháp luật.

Đối với các thực phẩm đang lưu hành trước khi Quy định có hiệu lực phải tuân thủ chậm nhất là 12 tháng kể từ ngày Quy định được ban hành. Ngày có hiệu lực của Quy định là ngày Quy định được ban hành.

Thông tin chi tiết dự thảo tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/IDN/24_04913_00_x.pdf



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

CHÂU PHI DỰ THẢO QUY ĐỊNH CÁC YÊU CẦU, PHƯƠNG PHÁP LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ NGHIỆM ĐỐI VỚI CỎ RHODES VÀ CỎ TỰ NHIÊN SỬ DỤNG LÀM THỨC ĂN CHĂN NUÔI

ThS. Nguyễn Hữu Hòa
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo số G/SPS/N/TZA/367 và G/SPS/N/TZA/368 ngày 01/8/2024, châu Phi đã dự thảo đưa ra quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với cỏ khô Rhodes, Alfalfa và cỏ tự nhiên dùng làm thức ăn chăn nuôi. Tiêu chuẩn này nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn cho các loại cỏ khô sử dụng trong ngành chăn nuôi, đồng thời hướng dẫn cụ thể các nhà sản xuất và nhà cung cấp về việc tuân thủ các tiêu chuẩn kỹ thuật.

Cỏ Rhodes (*Chloris gayana*) là một loại cỏ phổ biến rộng rãi ở các nước nhiệt đới và cận nhiệt đới, ưu điểm quan trọng nhất của cỏ Rhodes là chất lượng dinh dưỡng cao hơn các loại cỏ khác.

Cỏ linh lăng, còn gọi là Alfalfa, là một loài cây thuộc họ Đậu (*Fabaceae*), mang hàm lượng dinh dưỡng cao, được trồng rộng rãi trên thế giới để làm thức ăn chăn nuôi. Cỏ linh lăng chủ yếu được dùng làm thức ăn cho gia súc như ngựa, trâu, dê, cừu và thỏ nhờ vào hàm lượng protein cao (15-20%).

Cỏ Rhodes, cỏ linh lăng và cỏ khô tự nhiên khác dùng làm thức ăn chăn nuôi phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Phải có độ ẩm tối đa là 14%;
- Không được chứa thành phần có hại, bao gồm cỏ dại, đá, đất, kim loại, hạt có độc và các chất tạp nhiễm khác;
- Không được có nấm mốc, vi khuẩn gây bệnh và côn trùng phá hoại;
- Không được có mùi mốc, ôi thiu hoặc mùi đặc trưng;
- Không bị thiệt hại do mưa và không bị sâu bệnh hại thực vật;
- Không có sinh vật gây hại, tác nhân gây bệnh và không bị nhiễm ký sinh trùng truyền sang động vật và con người.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Một số yêu cầu cụ thể bao gồm:

(1) Phải tuân thủ giới hạn tối đa về kim loại theo bảng sau:

	Kim loại nặng	Giới hạn tối đa mg/kg	Phương pháp thử
i	Thạch tín	4,0	ISO 27085
ii	Chì	3,0	
iii	Cadmium	1,0	
iv	Thủy ngân	0,1	

(2) Phải tuân thủ các giới hạn tối đa đối với aflatoxin theo quy định:

	Aflatoxin	Giới hạn tối đa ppb	Phương pháp thử
i	Tổng aflatoxin	20	ISO 16050
ii	Aflatoxin B1	10	ISO 17034

(3) Cỏ Rhodes, cỏ linh lăng và cỏ khô tự nhiên để bán phải được đóng kiện bằng các sợi dây thừng chắc chắn, phải được vận chuyển bằng phương tiện sạch sẽ và phải được phủ bằng vật liệu chống thấm;



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

(4) Thông tin gói hàng phải được ghi cụ thể loại cỏ, tên và địa chỉ thực tế của nhà sản xuất, khối lượng tịnh, số lô, ngày thu hoạch/ ngày sản xuất, hướng dẫn bảo quản và thông tin dinh dưỡng;

(5) Các yêu cầu khác tham khảo đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TZA/24_04968_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TZA/24_04969_00_e.pdf

EU CÔNG BỐ SỬA ĐỔI MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN THÔNG QUAN CÁC LÔ HÀNG ĐỘNG VẬT VÀ MỘT SỐ SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/717/ Corr.1 ngày 29/7/2024, EU đã thông qua Quy định 2024/2020 ngày 26/7/2024 về việc sửa đổi mẫu giấy chứng nhận thông quan các lô hàng của động vật và một số sản phẩm có nguồn gốc động vật dành cho người tiêu dùng.

Quy định này sửa đổi ba mẫu chứng thư (mẫu 'EU-FISH', mẫu 'FISH-MOLCAP' và mẫu 'MOL-HC') trong Phụ lục III của Quy định (EU) 2020/2235 bằng cách bổ sung một lời cam kết về sức khỏe cộng đồng mới phản ánh các quy định được đặt ra trong Quy định 2023/905 về việc áp dụng lệnh cấm sử dụng một số loại thuốc kháng sinh trong động vật hoặc sản phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu từ các nước thứ ba vào Liên minh EU, và sửa đổi một mẫu chứng thư (mẫu 'NZ-TRANSIT-SG') trong Phụ lục III của Quy định Thực

thi (EU) 2020/2235 bằng cách xóa bỏ lời cam kết liên quan, đã bị thêm nhầm vào bởi Quy định Thực thi (EU) 2024/399.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Theo đó, các doanh nghiệp xuất khẩu sang EU cần lưu ý về những mẫu giấy tờ cần phải có để quá trình nhập khẩu được thuận lợi.

Ngoài ra, các phòng thí nghiệm chịu trách nhiệm lấy mẫu và thí nghiệm về nồng độ các hoạt chất kháng sinh được sử dụng trong quá trình chế biến, vận chuyển các sản phẩm xuất khẩu cần phải lưu ý và cập nhật các quy định này.

Chi tiết tham khảo tại đường link:

https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2024/2020/oj

ÚC CẬP NHẬT NỘI DUNG GIẤY CHỨNG NHẬN KIỂM DỊCH THỰC VẬT

ThS. Ngô Văn Phương
Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Theo thông báo số G/SPS/N/AUS/595 ngày 08/8/2024, Úc thông báo các cập nhật đối với Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật. Những thay đổi này đảm bảo Úc tuân thủ và đáp ứng các nghĩa vụ quốc tế của theo Công ước Bảo vệ Thực vật Quốc tế (IPPC) và Tiêu chuẩn Quốc tế về các Biện pháp Kiểm dịch Thực vật (ISPM) 12.

Tất cả các chứng chỉ kiểm dịch thực vật sẽ bao gồm ba mục mới:

- Thành phần sản phẩm
- Tình trạng sản phẩm
- Mục đích sử dụng

Việc bổ sung ba mục mới này sẽ thay đổi hình thức giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật của Úc và vị trí của một số lĩnh vực hiện có.

Các trường hợp bổ sung này hỗ trợ cho Giải pháp IPPC ePhyto và hài hòa giữa giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật trên giấy và điện tử.

Các chứng chỉ cập nhật sẽ được phát hành vào tháng 10 năm 2024. Trong thời gian này, sẽ có một giai đoạn chuyển tiếp trong đó các chứng chỉ cũ và mới sẽ được xem xét và chấp nhận.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Thông tin chi tiết xem tại:

<https://www.agriculture.gov.au/sites/default/files/documents/plant-export-certification-factsheet.pdf>

ÚC CẬP NHẬT GIẤY CHỨNG NHẬN VỆ SINH CHO HÀNG XUẤT KHẨU CÁ VÀ CÁC SẢN PHẨM TỪ CÁ

TS. Phạm Diệu Thùy
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Theo thông báo số G/SPS/N/AUS/593 ngày 02/8/2024, Úc đang thay thế Hệ thống chứng từ xuất khẩu hiện tại (EXDOC) bằng một hệ thống có tên là Hệ thống chứng từ xuất khẩu thế hệ kế tiếp (NEXDOC). NEXDOC được thiết kế để làm cho hệ thống chứng từ xuất khẩu của Úc an toàn hơn theo thời gian và có thể phản ứng kịp thời với những thay đổi trong điều kiện thương mại hiện nay.

Tài liệu xuất khẩu cá và các sản phẩm từ cá của Úc sẽ sớm chuyển sang hệ thống NEXDOC của Bộ. Những mặt hàng này là những mặt hàng tiếp theo được chuyển đổi sau sữa, chuyển đổi vào năm 2021, mật ong và các sản phẩm nuôi ong vào năm 2022 và trứng vào năm 2023.

Những thay đổi theo kế hoạch trên không làm ảnh hưởng đến các điều kiện hoặc chứng nhận đã thỏa thuận về tiếp cận thị trường, thông tin đã thỏa thuận song phương về chi tiết lô hàng hoặc các biện pháp kiểm soát theo quy định của Úc đối với hàng xuất khẩu. Tuy nhiên, có một số thay đổi nhỏ về ngữ pháp, chính tả và vị trí của một số thông tin trên chứng nhận. Ngoài ra, các chứng nhận mới sẽ có mã Phản hồi nhanh (QR). Mã QR cung cấp thông tin cụ thể về lô hàng mà các nhân

viên quản lý tại biên giới có thể sử dụng để xác nhận tính xác thực của chứng nhận theo thời gian thực. Để xác minh mã QR, họ sẽ quét mã thông qua camera điện thoại thông minh.

Việc này sẽ bắt đầu từ ngày 30 tháng 9 năm 2024. Sẽ có một thời gian chuyển tiếp trong đó cả chứng chỉ cũ và mới đều được sử dụng để có thời gian vận chuyển (vận chuyển hàng không và đường biển) đến điểm đích cuối cùng.

Thời hạn góp ý cho dự thảo mới này là 60 ngày.

Thông tin chi tiết xem tại:

<https://www.agriculture.gov.au/biosecuritytrade/export/certification/nexdoc/transition>



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

CANADA HOÀN THÀNH THIẾT LẬP MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CHO DICHLORPROP TRÊN CÂY CỎ HOÀNG YẾN

TS. Nguyễn Tiến Đạt
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 20/8/2024, Canada đưa ra thông báo số G/SPS/N/CAN/1552/Add.1 nhằm công bố hoàn thành thiết lập mức dư lượng tối đa (MRL) cho dichlorprop đối với hạt cây cỏ hoàng yến (tên khác: hạt canary) là 0,02 ppm.

Dichlorprop là chất rắn màu vàng đến không màu, hòa tan trong dung môi hữu cơ, được sử dụng như thuốc diệt cỏ dại lá rộng hàng năm và lâu năm. Thuốc diệt cỏ dạng lỏng Estaprop XT chứa các thành phần hoạt tính dichlorprop-P ethylhexyl ester và 2,4-D ethylhexyl ester, cả hai đều thuộc họ thuốc diệt cỏ phenoxy. Thuốc diệt cỏ phenoxy là thuốc diệt cỏ điều hòa sinh trưởng, bắt chước các hormone tăng trưởng tự nhiên, kích thích sự phát triển nhanh chóng không kiểm soát ở các loại cây lá rộng, cuối cùng giết chết cây. Thuốc diệt cỏ dạng lỏng Estaprop XT là thuốc diệt cỏ sau khi nảy mầm. Thuốc được sử dụng trên lúa mì xuân, lúa mì cứng, lúa mì đông, lúa mạch và các khu vực phi nông nghiệp như: ven đường, đường dây tiện ích, quyền đi lại của đường sắt, đất không trồng trọt và kiểm soát bụi rậm.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Cỏ hoàng yến (*Phalaris canariensis* L.) là một loại cây ngũ cốc được trồng ở vùng thảo nguyên của Canada, nơi sản xuất và xuất khẩu cỏ canary hàng năm lớn nhất trên toàn thế giới. Năm 2018,

100.000 ha đã được thu hoạch ở Canada, sản xuất khoảng 146.000 tấn ngũ cốc trị giá 73.730.000 đô la (CAD) (Bộ Nông nghiệp và Nông sản Canada 2020 ; Tridge 2020). Hiện nay, công dụng chính của cỏ canary hàng năm là làm thức ăn cho cả các loài chim nuôi trong lồng và chim hoang dã. Hạt cỏ canary có nồng độ tám loại axit amin thiết yếu cao hơn lúa mì hoặc ngô và hàm lượng protein cao hơn hầu hết các loại ngũ cốc tương đương. Do có thành phần dinh dưỡng độc đáo nên loại cỏ này đang bắt đầu thâm nhập vào thị trường thực phẩm để con người tiêu dùng dưới dạng ngũ cốc không chứa gluten.

Năm 2016, Bộ Y tế Canada đã phê duyệt cỏ canary là một loại ngũ cốc không chứa gluten để con người sử dụng. Hiện nay, một lượng nhỏ được sử dụng trong đồ uống thực phẩm tốt cho sức khỏe được sản xuất và bán ở Mỹ Latinh.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

ĐÀI LOAN DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỆ SINH ĐỐI VỚI CHẤT GÂY Ô NHIỄM VÀ CÁC CHẤT ĐỘC CÓ TRONG THỰC PHẨM

ThS. Lưu Hồng Sơn
Trường Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 14/08/2024, Đài Loan đưa ra thông báo số G/SPS/N/TPKM/630 nhằm sửa đổi Danh mục tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất gây ô nhiễm và các chất độc có trong thực phẩm để quy định giới hạn tối đa Cadmium trong các sản phẩm sô cô la.



(Ảnh minh họa: Nguồn Internet)

Cadmium (Cd) là một trong ba kim loại được coi là nguy hiểm nhất đối với cơ thể con người (hai thứ còn lại là chì và thủy ngân). Các nhà nghiên cứu phát hiện ra rằng cây cacao hấp thụ cadmium từ đất, kim loại này tích tụ trong hạt cacao khi cây phát triển. Điều này tương tự như cách kim loại nặng làm ô nhiễm một số loại thực phẩm khác. Con đường chủ yếu mà cadmium xâm nhập vào cơ thể là thông qua thực phẩm và nước uống.

Việc lai tạo hoặc biến đổi gen cẩn thận các loại cây để hấp thụ ít kim loại nặng hơn có thể giúp ích, mặc dù có thể mất vài năm. Các lựa chọn tiềm năng khác bao gồm thay thế những cây cao già bằng những cây non hơn, vì mức cadmium có xu hướng tăng khi cây già đi và loại bỏ hoặc xử lý đất được biết là bị ô nhiễm cadmium.

Mức giới hạn tối đa của cadmium trên từng loại sô cô la như sau:

Sản phẩm	Hàm lượng cacao	MRL (mg/kg)
(1) Sô cô la: tổng lượng chất rắn ca cao (trên 1 đơn vị chất khô)	Từ 20 đến 30% ⁽²⁾	0,3
	Từ 30 đến 50%	0,7
	Từ 50 đến 70%	0,8
	Trên 70%	0,9
Bột	Bột ca cao ⁽³⁾	2,0

(1) Sô cô la là sản phẩm rắn được làm từ các sản phẩm ca cao như ca cao nguyên chất, bơ ca cao hoặc bột ca cao, và được pha chế (thêm đường, sản phẩm từ sữa hoặc phụ gia thực phẩm) mà không có nhân. Chẳng hạn như sô cô la sữa, vảy sô cô la, sô cô la vermicelli, sô cô la phủ và các sản phẩm khác.

(2) Giới hạn dưới về tổng hàm lượng chất rắn ca cao trong sô cô la được xác định dựa trên yêu cầu của Đài Loan về việc dán nhãn tên sản phẩm "sô cô la".

(3) Bột ca cao là bột thu được bằng cách ép ca cao nguyên chất để tách bơ ca cao hoặc bột thu được bằng cách nghiền hạt ca cao đã rang. Tổng hàm lượng chất rắn của nó là 100%. Không phù hợp với đồ uống bột sô cô la được pha chế với các thành phần thực phẩm bổ sung (như bột sữa và đường).

Chi tiết Danh mục Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm của Đài Loan có tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_05402_00_e.pdf

HOA KỲ ĐƯA RA MỨC GIỚI HẠN ĐỐI VỚI SALMONELLA TRÊN SẢN PHẨM GIA CẦM TƯƠI

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Cơ quan kiểm dịch và An toàn thực phẩm Mỹ (FSIS) cho rằng thịt gà tươi, các bộ phận của gà, thịt gà xay và các sản phẩm gà tây xay bị nhiễm khuẩn Salmonella trong phạm vi Đạo Luật kiểm dịch sản phẩm gia cầm. Kết quả lấy mẫu xác minh cho thấy phương pháp hiện tại đã có hiệu quả trong việc giảm tỷ lệ nhiễm Salmonella trên sản phẩm gia cầm nhưng chưa có tác động đáng kể đến tỷ lệ mắc bệnh ở người. Mục tiêu của Hoa Kỳ năm 2030 giảm ca nhiễm Salmonella từ mọi nguồn xuống không quá 11,5 ca/ 100.000 người mỗi năm. Để đạt được mục tiêu này thì các ca bệnh do Salmonella phải giảm 25 % so với hiện tại. Do đó ngày 09/8/2024, Hoa kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3463 về dự thảo cho khung Salmonella. Nội dung cơ bản của dự thảo như sau:



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

1. Dự thảo thiết lập các tiêu chuẩn sản phẩm dựa trên các mức độ nhiễm các chủng Salmonella và ngăn chặn việc đưa ra thị trường những sản phẩm gà tươi bị nhiễm Salmonella. FSIS đề xuất nếu các chỉ tiêu vượt quá mức sau đây thì sẽ bị coi là không đạt yêu cầu:

- Thịt gà và các bộ phận của con gà: Salmonella từ 10 cfu/ ml trở lên hoặc phát hiện thấy có một số chủng Salmonella có ảnh hưởng tới sức khỏe con người như S. enteritidis, S. typhimurium,...

- Thịt gà xay: Salmonella từ 10 cfu/ g trở lên hoặc phát hiện thấy có một số chủng Salmonella có ảnh hưởng tới sức khỏe con người như S. enteritidis, S. typhimurium,...
- Thịt gà tây xay: Salmonella từ 10 cfu/ g trở lên hoặc phát hiện thấy có một số chủng Salmonella có ảnh hưởng tới sức khỏe con người như S. enteritidis, S. typhimurium, S. hadar, S. muenchen...



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

2. FSIS đề xuất sửa đổi Mục "g" khoản 381.65, nội dung 9: Động vật và sản phẩm động vật của Bộ Luật Liên bang Mỹ. Dự thảo đề xuất sửa đổi quy định yêu cầu đối với các cơ sở giết mổ phải thiết lập quy trình bằng văn bản để phòng ngừa tạp nhiễm các tác nhân gây bệnh đường ruột trong quá trình giết mổ và làm sạch. Quy trình này bao gồm nội dung giám sát vi khuẩn, yêu cầu lấy mẫu đồng thời tại lúc treo thịt và sau khi làm lạnh. Kết quả giám sát vi khuẩn sẽ được gửi tới cơ quan chức năng theo phương thức điện tử (mục "h" khoản 381.65, nội dung 9 của Bộ luật Liên bang)

Thông tin chi tiết của dự thảo có tại:

<https://www.federalregister.gov/documents/2024/08/07/2024-16963/salmonella-framework-for-raw-poultry-products>

HOA KỲ ĐƯA RA MỨC GIỚI HẠN MỚI VỚI HOẠT CHẤT INDOXACARB

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 14/8/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo về quy định cuối cùng về hoạt chất indoxacarb. Dự án nghiên cứu liên vùng số 4 yêu cầu bổ sung thêm MRL đối với một số loại thực phẩm theo Luật Thực phẩm, Dược phẩm và Mỹ phẩm. Quy định này thiết lập giới hạn đối với hoạt chất indoxacarb trong các loại thực phẩm khác nhau. Theo nghiên cứu của Hoa Kỳ, hầu hết các loại thực phẩm đều sử dụng thuốc bảo vệ thực vật có thành phần hoạt chất indoxacarb với tỷ lệ khác nhau. Trong khi đó tiêu chuẩn CODEX không quy định MRL đối với một số loại thực phẩm. Do đó Hoa Kỳ đã bổ sung thêm mức MRL đối với một số loại thực phẩm. Dự thảo này đã được lấy ý kiến từ ngày 29/02 đến 01/4/2024 trên tạp chí Federal Register Tập 89, số 41. So với quy định cũ, quy định này có bổ sung thêm một số loại thực phẩm với mức MRL như sau:

- Bắp cải, rau xanh, phân nhóm 4-16B: 12 ppm;
- Cần tây: 14 ppm;
- Hạt đậu gà, hạt khô: 0.02 ppm;
- Cà phê, đậu xanh: 0.03 ppm;
- Hạt cotton phân nhóm 20C: 2ppm;
- Rau thuộc phân nhóm 22B: 14 ppm
- Cây thì là Ý: 14ppm;
- Hướng dương thuộc phân nhóm 20B: 1.5 ppm;

- Dâu tây: 4 ppm;
- Lê các loại: 0.2 ppm;
- Ngô ngọt, phân nhóm 15-22D: 0.02 ppm;
- Cây cải (ngọn và thân) thuộc nhóm 5-16: 12 ppm;
- Cây họ đậu thuộc phân nhóm 6-22A: 0.9 ppm
- Và một số thực phẩm khác;



Sâu cuốn lá



Nhện đỏ



Sâu khoang



Bọ trĩ



Rệp muội



Bọ hà

Hình ảnh: Một số loài sâu gây hại có thể sử dụng hoạt chất Indoxacarb

Quy định này có hiệu lực từ ngày 08/8/2024.
Chi tiết của quy định có tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-08-08/html/2024-17371.htm>

PHỤ LỤC: THÔNG BÁO DỰ THẢO VÀ QUY ĐỊNH CÓ HIỆU LỰC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH ĐỘNG, THỰC VẬT (SPS) CỦA THÀNH VIÊN TỔ CHỨC THƯƠNG MẠI THẾ GIỚI (WTO) TỪ NGÀY 21/7 - 20/8/2024

STT	Mã WTO	Quốc gia/ khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/UKR/227	Ucraina	20/8/2024	Dự thảo Nghị quyết của thành viên Nội các, Bộ trưởng Ucraina "Về việc sửa đổi Nghị quyết về các điểm kiểm soát tại cửa khẩu biên giới cũng như các quy tắc an toàn sức khỏe cộng đồng trên thổ Ucraina".
2	G/SPS/N/AUS/596	Úc	20/8/2024	Cập nhật chứng nhận vệ sinh cho thịt và các sản phẩm từ thịt, thực phẩm chế biến và các sản phẩm phụ từ động vật không ăn được dùng làm như thức ăn cho vật nuôi, dược phẩm, len và da xuất khẩu từ Úc
3	G/SPS/N/ARM/57	Armenia	19/8/2024	Dự thảo Quyết định của Hội đồng Ủy ban kinh tế Á-Âu về việc Sửa đổi Quy định về các yêu cầu chung về thú y (vệ sinh thú y) đối với hàng hóa thuộc diện kiểm soát (giám sát) thú y
4	G/SPS/N/ARM/56	Armenia	19/8/2024	Dự thảo Quyết định của Hội đồng Ủy ban kinh tế Á-Âu về Quy định điều chỉnh quy tắc lưu hành chất phụ gia thức ăn chăn nuôi trong lãnh thổ hải quan của Liên minh Kinh tế Á Âu
5	G/SPS/N/ARM/55	Armenia	19/8/2024	Dự thảo Quyết định của Hội đồng Ủy ban kinh tế Á-Âu về việc sửa đổi quy định về thủ tục để kiểm tra các cơ sở và lấy mẫu hàng hóa (Sản phẩm) kiểm dịch động vật (Giám sát)

6	G/SPS/N/TPKM/631	Đài Loan Trung Quốc	15/8/2024	Dự thảo tiêu chuẩn về giới hạn dư lượng thuốc trừ sâu trong thực phẩm và dư lượng thuốc trừ sâu trong sản phẩm động vật
7	G/SPS/N/BRA/2322	Bra-xin	15/8/2024	Dự thảo Nghị quyết 1272, ngày 12/8/2024
8	G/SPS/N/USA/3469	Hoa Kỳ	14/8/2024	Bổ sung thêm MRL về tồn dư In-doxacarb
9	G/SPS/N/USA/3466	Hoa Kỳ	14/8/2024	Dung sai thuốc trừ sâu Pendime-thalin.
10	G/SPS/N/USA/3465	Hoa Kỳ	14/8/2024	Thu hồi miễn trừ dung sai khi áp dụng cho thành phần trợ trong sản phẩm thuốc trừ sâu.
11	G/SPS/N/TPKM/630	Đài Loan Trung Quốc	14/8/2024	Dự thảo Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất gây ô nhiễm và độc tố trong thực phẩm.
12	G/SPS/N/CHL/727 /Rev.1	Chi-lê	13/8/2024	Dự thảo yêu cầu nhập khẩu đối sinh sản sinh dưỡng các loài cây cảnh; cập nhật các yêu cầu đối với các loài đã chỉ định và hủy bỏ Nghị quyết số 3.418 năm 2002.
13	G/SPS/N/BRA/2321	Bra-xin	13/8/2024	Dự thảo Nghị quyết 1271, ngày 5/8/2024.
14	G/SPS/N/BDI/119, G/SPS/N/KEN/298, G/SPS/N/RWA/112, G/SPS/N/TZA/377, G/SPS/N/UGA/370	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 873: 2022, Thăn cá ngừ đông lạnh - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản thứ hai
15	G/SPS/N/BDI/118, G/SPS/N/KEN/297, G/SPS/N/RWA/111, G/SPS/N/TZA/376, G/SPS/N/UGA/369	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 826: 2022, Cá khô— sardine nước ngọt (Rastrineobola argentea) - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản thứ hai.
16	G/SPS/N/BDI/117, G/SPS/N/KEN/296, G/SPS/N/RWA/110, G/SPS/N/TZA/375, G/SPS/N/UGA/368	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 875: 2022, Tôm sú hoặc tôm đông lạnh nhanh - Tiêu chuẩn kỹ thuật, ấn bản thứ hai.

17	G/SPS/N/BDI/116, G/SPS/N/KEN/295, G/SPS/N/RWA/109, G/SPS/N/TZA/374, G/SPS/N/UGA/367	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 828: 2022, Cá khô và cá khô ướp muối - Tiêu chuẩn kỹ thuật, ấn bản thứ hai.
18	G/SPS/N/BDI/115, G/SPS/N/KEN/294, G/SPS/N/RWA/108, G/SPS/N/TZA/373, G/SPS/N/UGA/366	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 872: 2022, Bạch tuộc đông lạnh - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản thứ hai
19	G/SPS/N/BDI/114, G/SPS/N/KEN/293, G/SPS/N/RWA/107, G/SPS/N/TZA/372, G/SPS/N/UGA/365	Các quốc gia Đông Phi	13/8/2024	DEAS 874: 2022, Quy trình chế biến và xử lý tôm hoặc tép - Quy tắc thực hành, ấn bản thứ hai.
20	G/SPS/N/UGA/364	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 831:2024, Chuối tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
21	G/SPS/N/UGA/363	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 888:2024, Xoài tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
22	G/SPS/N/UGA/362	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 887:2024, Bơ tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
23	G/SPS/N/UGA/361	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 889:2024, Đu đủ tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên.
24	G/SPS/N/UGA/360	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 924:2024, Cải bi xen tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
25	G/SPS/N/UGA/359	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 923:2024, Cải thảo tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
26	G/SPS/N/UGA/358	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 890:2024, Chanh leo - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
27	G/SPS/N/UGA/357	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 903:2024, Dưa hấu tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
28	G/SPS/N/UGA/356	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 918:2024, Quả lựu - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên

29	G/SPS/N/UGA/355	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 942:2024, Cà rốt tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên
30	G/SPS/N/UGA/354	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 925:2024, súp lơ xanh - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên.
31	G/SPS/N/UGA/353	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 926:2024, Súp lơ trắng - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên.
32	G/SPS/N/UGA/352	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 928:2024, Rau diếp tươi, rau diếp xoắn và rau diếp lá rộng (batavian) - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên.
33	G/SPS/N/UGA/351	Uganda	12/8/2024	DUS DARS 932:2024, Rau diếp romaine tươi - Đặc điểm kỹ thuật, ấn bản đầu tiên.
34	G/SPS/N/UGA/349	BTV	12/08/2024	DUS DARS 993:2024, Bò công anh tươi - Tiêu chuẩn kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên"
35	G/SPS/N/UGA/348	BTV	12/08/2024	DUS DARS 893:2024, Táo tươi - Tiêu chuẩn kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên"
36	G/SPS/N/USA/3464	Hoa Kỳ	09/8/2024	Thông báo của Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ thông báo về đơn kiến nghị liên quan đến chất phụ gia màu
37	G/SPS/N/USA/3463	Hoa Kỳ	09/8/2024	Quy định Salmonella trên sản phẩm gia cầm tươi
38	G/SPS/N/USA/3452 /Add.1	Hoa Kỳ	09/8/2024	Gia hạn thời gian nhận ý kiến góp ý cho dự thảo sửa đổi các quy định về phụ gia thực phẩm, loại bỏ sự cấp phép polyethylene fluorinated làm phụ gia thực phẩm
39	G/SPS/N/BRA/2319	Bra-xin	09/08/2024	Quy định nhập khẩu thức ăn chăn nuôi, thành phần thức ăn chăn nuôi hoặc bột có nguồn gốc động vật vào Bra-xin
40	G/SPS/N/UGA/347	Uganda	09/08/2024	"DUS DARS 972:2024, Atisô tươi - Tiêu chuẩn kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên"



VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

Địa chỉ: Toà nhà A3, số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024-37344764

Email: spsvietnam@mard.gov.vn

Website: <http://www.spsvietnam.gov.vn>

