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 44, THÁNG 04, 2024

CƠ QUAN XUẤT BẢN: VĂN PHÒNG SPS VIỆT NAM

BẢN TIN
SPS VIỆT NAM

SỐ 43, THÁNG 03, 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
68/GP-XBBT ngày 18/5/2023
của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

- Vương quốc Anh thiết lập mức giới hạn dư lượng tối đa mới đối với imazethapyr 03
- Nhật Bản đưa ra thông báo sửa đổi bổ sung về việc thiết lập các tiêu chuẩn và tiêu chí cho sữa bò 03
- Phương pháp bảo vệ trái sầu riêng 05
- Một số quy định xuất khẩu nông sản, thực phẩm sang Hoa Kỳ 06
- Quy định xuất khẩu vào thị trường Trung Quốc 09
- Cà phê có thể bị tiêu hủy nếu vi phạm quy định kiểm dịch của Mexico 11
- Nhật Bản cho phép sử dụng muramidase làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho cả lợn và gà 12
- Nhật Bản sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm 13
- Đài Loan dự thảo tiêu chuẩn đối với giới hạn tồn dư thuốc thú y trong thực phẩm 13
- EU thông báo Vitamin B2 được sản xuất bởi chủng Bacillus subtilis KCCM 10445 tiếp tục được sử dụng làm chất phụ gia thực phẩm cho tất cả động vật 14
- EU sửa đổi các yêu cầu vệ sinh cụ thể đối với một số loại thịt, thủy sản, sản phẩm từ sữa và trứng 15
- EU thay đổi mức tối đa đối với tổng số 3-MCPD và ester acid béo của 3-MCPD trong sữa công thức cho trẻ sơ sinh và thức ăn công thức cho trẻ nhỏ 16
- Pháp lệnh về việc đưa ra sản phẩm kiểm dịch thực vật ra thị trường Thụy Sĩ 18
- New Zealand đề xuất sửa đổi mức dư lượng tối đa đối với hóa chất nông nghiệp 19
- Ai Cập thông báo thời gian để tuân thủ Tiêu chuẩn ES 1090 đối với sản phẩm gia cầm và thỏ đông lạnh 20
- Đài Loan đề xuất yêu cầu kiểm tra nhập khẩu sản phẩm có mã CCC0904.22.00.00-1 và 20904.21.90.00-3 20
- EU đưa ra dự thảo Quy định của Ủy ban sửa đổi Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về thực phẩm mới liên quan đến vật liệu Nano 21
- EU đưa ra dự thảo Mức dư lượng tối đa của bifenazate trong hoặc trên một số sản phẩm nhất định 22
- EU công bố sửa đổi các thông số kỹ thuật của loại thực phẩm mới giàu oleoresin từ tảo Haematococcus Pluvialis 22
- EU công bố sửa đổi Quy định 2017/2470 liên quan đến các thông số kỹ thuật của Galacto-Oligosacarit trong thực phẩm mới 24
- Vương quốc Anh dự thảo Quy định về công nghệ gen trong việc lai tạo giống mới 25
- Liên bang Nga dự thảo quy định kiểm dịch thực vật đối với một số loại dịch hại 26
- Vương quốc Anh sửa đổi mức giới hạn dư lượng đối với Ethofumesate 27
- 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 21/03 - 20/4/2024 28

VƯƠNG QUỐC ANH THIẾT LẬP MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA MỚI ĐỐI VỚI IMAZETHAPYR

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 28/3/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/54 nhằm thiết lập mức giới hạn dư lượng tối đa mới cho hoạt chất imazethapyr trên hoặc trong nông sản thực phẩm nhập khẩu. Imazethapyr không phải là hoạt chất được phê duyệt ở Vương quốc Anh. Mức dư lượng MRL cho imazethapyr được đề xuất từ 0,01-0,8 ppm cho các loại hàng hóa khác nhau, cụ thể như sau:

- Sản phẩm có nguồn gốc động vật – động vật trên cạn: Lợn (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); bò (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); cừu (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); dê (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); ngựa (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); gia cầm (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); động vật trên cạn khác (cơ, mỡ, gan, thận, nội tạng ăn được); sữa (gia súc, cừu, dê, ngựa); trứng (gà, vịt, ngỗng, chim cút); lưỡng cư và bò sát; động vật không xương sống trên cạn; động vật có xương sống trên cạn hoang dã: MRL là 0,01 ppm.
- Đậu nành: MRL là 0,8 ppm

(Ảnh minh họa đậu nành: nguồn Internet)

NHẬT BẢN ĐƯA RA THÔNG BÁO SỬA ĐỔI BỔ SUNG VỀ VIỆC THIẾT LẬP CÁC TIÊU CHUẨN VÀ TIÊU CHÍ CHO SỮA BÒ

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

Ngày 28/3/2024, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1247/Add.1 về việc các tiêu chuẩn và tiêu chí đối với sữa bò và các sản phẩm sữa đã có hiệu lực từ ngày 19/03/2024. Các tiêu chuẩn và tiêu chí cho sữa bò, v.v. không bắt buộc phải bảo quản ở nhiệt độ 10°C hoặc thấp hơn cụ thể như sau:

1. Sản phẩm được tiệt trùng và đóng vào hộp/đóng gói vô trùng

a. Tiêu chuẩn thành phần

Tế bào vi khuẩn còn sống: Âm tính (phương pháp xét nghiệm phải phù hợp với phương pháp xét nghiệm của "thực phẩm đóng gói trong thùng chứa và khử trùng bằng áp suất và nhiệt").

b. Tiêu chí sản xuất

Các nhà sản xuất có liên quan phải thiết lập các phương pháp và phải thực hiện các phương pháp sau:

(Ảnh minh họa: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

(i) phương pháp khử trùng bằng cách đun nóng ở 120°C trong 4 phút, mang lại hiệu quả đầy đủ để tiêu diệt tế bào vi khuẩn trong các sản phẩm có nguồn gốc từ nguyên liệu thô của chúng và khả thi trong các sản phẩm này hoặc bất kỳ phương pháp nào khác mang lại hiệu quả tương đương hoặc vượt trội

(ii) phương pháp đóng gói vô trùng vào các thùng/gói đã được khử trùng trước

c. Tiêu chuẩn bảo quản

Các sản phẩm liên quan phải được bảo quản ở nhiệt độ không vượt quá nhiệt độ phòng.

d. Tiêu chí khác

Hồ sơ khử trùng bằng nhiệt kế ghi tự động phải được lưu giữ trong thời gian nhất định khoảng thời gian hợp lý có tính đến khoảng thời gian cho đến khi tiêu dùng.

2. Sản phẩm được đóng vào hộp/đóng gói rồi khử trùng

a. Tiêu chuẩn thành phần (không bao gồm sữa bột dạng lỏng dành cho trẻ sơ sinh)

Tế bào vi khuẩn còn sống: Âm tính (phương pháp xét nghiệm phải phù hợp với phương pháp xét nghiệm "thực phẩm đóng gói trong thùng chứa và khử trùng bằng áp suất và nhiệt").

b. Tiêu chuẩn sản xuất (không bao gồm sữa bột dạng lỏng và sữa nước uống)

Các sản phẩm liên quan phải được đóng gói trong bao bì bảo quản và khử trùng bằng cách đun nóng ở 120°C trong 4 phút hoặc khử trùng bằng bất kỳ phương pháp nào khác mang lại hiệu quả tương đương hoặc vượt trội tác dụng.

c. Tiêu chí khác

Hồ sơ khử trùng bằng nhiệt kế ghi tự động phải được lưu giữ trong thời gian khoảng thời gian hợp lý có tính đến khoảng thời gian cho đến khi tiêu dùng.

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

Thông tin chi tiết có thể tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_02307_00_e.pdf

PHƯƠNG PHÁP BẢO VỆ TRÁI SẦU RIÊNG

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Sầu riêng cũng như các loại quả khác, cũng phải đối mặt với với nhiều vấn đề về sâu bệnh, động vật ăn quả (sóc),...Để bảo vệ trái sầu riêng, người dân có thể sử dụng túi bao trái để phòng trừ côn trùng, sâu bệnh trên quả sầu riêng. Ngoài ra, túi còn có tác dụng giảm việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên cây. Hiện nay có 02 loại túi là túi lưới màu xanh và túi Magik (trắng, xanh, đen và đỏ).

Túi lưới màu xanh có nhược điểm khó gỡ và gai sầu riêng xuyên vào mắt lưới. Túi Magik được làm từ vải không dệt, là hợp chất polymer và có tác dụng chống tia cực tím. Túi có nhiều mắt lưới có tác dụng thoát khí. Túi có khả năng hấp thụ ánh sáng tốt cho quá trình quang hợp. Túi có các màu phù hợp, không kích thích và thu hút côn trùng. Túi bền và có thể tái sử dụng 3-4 lần.

(Ảnh minh họa: nguồn Adisak Joomwong)

Theo nghiên cứu của Tiến sỹ Natthaphop Suwannamek và PGS. TS. Lampan Khurnpoon (Thái Lan), túi được bọc vào quả trong thời gian quả phát triển (60-120 ngày). Sầu riêng được bọc túi có vỏ mỏng, múi dày và màu vàng.

Vỏ mỏng Múi dày và màu vàng

(Ảnh minh họa: nguồn Adisak Joomwong)

Tóm lại, túi lưới xanh hay túi Magik đều có thể bảo vệ sầu riêng khỏi côn trùng, sâu bệnh. Tuy nhiên, túi Magik màu đỏ qua nghiên cứu được cho là tốt hơn các màu khác và túi lưới màu xanh để giúp quả phát triển tốt (kích thước và trọng lượng), vỏ mỏng, múi dày và độ khô cao.

MỘT SỐ QUY ĐỊNH XUẤT KHẨU NÔNG SẢN, THỰC PHẨM SANG HOA KỲ

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

Hoa Kỳ là quốc gia khó tính trong việc nhập khẩu các hàng hóa bao gồm cả hàng nông sản, thực phẩm. Các yêu cầu để xuất khẩu sang thị trường Hoa Kỳ bao gồm:

1. Đăng ký chứng nhận FDA (Food and Drug Administration – Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ)

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

FDA yêu cầu các cơ sở sản xuất, chế biến, đóng gói hoặc lưu trữ thực phẩm, thuốc, thiết bị y tế, thiết bị phát xạ, thuốc lá hoặc sinh học trước khi xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ phải đăng ký với FDA.

- Một phần của Luật Chống Khủng bố Sinh học 2002;
- Mục tiêu là đảm bảo an toàn cho thực phẩm của Hoa Kỳ không bị tấn công;
- Thông tin được yêu cầu là thông tin về địa điểm, thông tin liên hệ, v.v…;
- Các thông tin bổ sung có thể sẽ được Luật Hiện đại hoá an toàn thực phẩm (FSMA) yêu cầu cung cấp;
- Có thể đăng ký trực tuyến với FDA.

2. Luật Hiện đại hóa An toàn Thực phẩm (FSMA)

Luật này được Tổng thống Obama ký ban hành ngày 04/01/2011. Cho phép Cục Quản lý Thực phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ bảo vệ sức khoẻ cộng đồng tốt hơn bằng cách củng cố hệ thống an toàn thực phẩm Hoa Kỳ.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

*** Cấu trúc:**

Phần 1: Nâng cao Năng lực để Phòng ngừa các vấn đề an toàn thực phẩm (bao gồm 16 điều khoản)

Phần 2: Nâng cao Năng lực Phát hiện và Ứng phó các Vấn đề An toàn Thực phẩm (bao gồm 11 điều khoản)

Phần 3: Cải thiện mức độ an toàn của hàng Nhập khẩu (bao gồm 9 điều khoản)

Phần 4: Các quy định khác (bao gồm 5 điều khoản)

3. Quy định về an toàn thực phẩm

- Theo yêu cầu của FSMA sản phẩm nhập khẩu vào Hoa kỳ phải đáp ứng tiêu chuẩn của Hoa kỳ;
- Cần phải có một hệ thống an toàn thực phẩm được áp dụng: ví dụ, hệ thống Phân tích Mối nguy và Điểm Kiểm soát Tới hạn (HACCP);

(Tiêu chuẩn HACCP: nguồn Internet)

- FSMA cho phép các đối tác trong nước là bên thứ ba (có thể của tư nhân hoặc của nhà nước) tiến hành kiểm tra;
- FSMA cũng sẽ phê duyệt các phòng thí nghiệm trong nước tiến hành thử nghiệm để kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật/chất gây ô nhiễm trong sản phẩm;
- Khi xuất khẩu hàng hóa vào Hoa kỳ thì việc tuân thủ các tiêu chuẩn về an toàn thực phẩm của Hoa kỳ là điều BẮT BUỘC.

4. Quy định về hải quan

Cơ quan hải quan chỉ có thể cấp phép nhập cho các sản phẩm vào Hoa Kỳ sau khi được Cục kiểm dịch động thực vật (APHIS - Animal and Plant Health Inspection Service) và Cục quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ kiểm tra tại nơi nhập khẩu. Các nhà xuất khẩu cũng phải trả các loại thuế cần thiết tại đó, khi đã xác định được số lượng, giá trị, kiểu dáng và nước xuất xứ.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Các thông tin chi tiết về cách thức khai báo hải quan trước của Hoa Kỳ có thể tra cứu tại trang web:

www.aphis.usda.gov/ppq/precealrance

Các nhà xuất khẩu có thể sử dụng Hệ thống Thương mại tự động do Hải quan Hoa Kỳ xây dựng nhằm hoàn tất chứng thư điện tử. Thông tin tại web:

https://www.cbp.gov/trade/automated

5. Quy định về kiểm dịch thực vật

- Ít e ngại hơn đối với các sản phẩm đã qua chiếu xạ;
- Không vận chuyển sản phẩm khi phát hiện có dịch hại phải kiểm dịch thực vật;
- Hiểu biết về các loại dịch hại quan ngại và các yêu cầu của Kế hoạch Hành động và tuân thủ các yêu cầu đó;
- Sử dụng các tấm nâng (pallet) bằng gỗ tuân thủ tiêu chuẩn ISPM-15 để vận chuyển;
- Nếu dịch hại được phát hiện, APHIS sẽ quyết định xem có thể xử lý lô hàng hay không? Nếu không, lô hàng sẽ bị tái xuất hoặc tiêu hủy.

(Ảnh minh họa: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

* Thuốc bảo vệ thực vật

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Có thể sử dụng thuốc bảo vệ thực vật để xử lý dịch hại đối với hoa quả nhiệt đới;
- Sản phẩm nhập khẩu vào Hoa Kỳ cần đáp ứng các tiêu chuẩn về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật của Hoa kỳ, gọi là các Mức Dư lượng Tối đa (MRL) hoặc các mức dung sai cho phép. Hoa Kỳ có hơn 1.000 quy định MRL, chi tiết tại www.mrldatabase.com;
- Hoa Kỳ có thể xây dựng một danh mục MRLs hạn chế áp dụng cho hoa quả nhiệt đới được trồng ở Việt Nam. Đôi khi các MRL áp dụng cho các nhóm cây trồng có thể áp dụng cho hoa quả nhiệt đới.

6. Quy định về truy xuất nguồn gốc

- Nếu có vấn đề xảy ra, về kiểm dịch hoặc an toàn thực phẩm thì các hãng vận chuyển sẽ cần phải có khả năng truy xuất nguồn gốc của sản phẩm, tốt nhất là tới tận người trồng, nơi trồng hoặc lô hàng;

(Ứng dụng về truy xuất nguồn gốc: nguồn Internet)

- Các ví dụ về việc tìm ra dịch hại kiểm dịch thực vật lạ hoặc vi phạm quy định về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật tại Hoa kỳ;
- Việc truy xuất nguồn gốc đòi hỏi phải có một hệ thống hồ sơ tài liệu lưu trữ đầy đủ;
- Việc không thể truy xuất nguồn gốc sẽ ảnh hưởng đến toàn ngành.

7. Quy định về chất lượng, đóng gói và nhãn mác

- Nhà nhập khẩu sẽ hỗ trợ trong việc cung cấp các yêu cầu từ phía Hoa Kỳ;
- Phải đăng ký với FDA trước khi vận chuyển;
- Phải có giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật (PC) nếu là một phần của kế hoạch hoạt động của USDA;

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Phải thông báo trước khi hàng đến (sớm, đồng thời cũng phải thông báo thông tin về các vi phạm trước đây - FSMA);

- Dán nhãn nước xuất xứ hoa quả (COOL). Tham khảo tại:

http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/COOL

http://www.youtube.com/usda?v=3vQrfz-kXBKs

- Hoa quả trong các chuỗi bán lẻ lớn phải có thông tin về nước xuất xứ. Đối với hoa quả nhỏ, bao bì có thể phải dán nhãn, không ghi rõ về an toàn, mà chỉ thông tin về nơi xuất xứ.

QUY ĐỊNH XUẤT KHẨU VÀO THỊ TRƯỜNG TRUNG QUỐC

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Từ 01/01/2022, Doanh nghiệp khi xuất khẩu nông sản thực phẩm sang thị trường Trung Quốc tuân thủ theo: biện pháp quản lý thực phẩm xuất nhập khẩu **(Quy định 249)** và quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu thực phẩm vào Trung Quốc **(Quy định 248)** và các thỏa thuận đã ký giữa hai bên.

Lưu ý:

- Doanh nghiệp sản xuất/chế biến thực phẩm xuất khẩu vào Trung Quốc phải đăng ký và được Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) cấp mã số sản phẩm/nhà máy;
- Doanh nghiệp có nhiều nhà máy phải đăng ký nhiều mã (tương ứng với mỗi nhà máy);
- Thời hạn hiệu lực mỗi mã là 5 năm;
- Lệnh này không áp dụng cho doanh nghiệp thương mại.

(Cửa khẩu quốc tế Hữu Nghị: nguồn Internet)

Đến nay, GACC đã phê duyệt 3.387 mã (tám tháng đầu năm 2024: 624 mã) sản phẩm nông sản và thực phẩm các doanh nghiệp của Việt Nam được phép nhập khẩu vào thị trường Trung Quốc, tăng 200 mã so với cùng kỳ năm 2023 (425 mã) (theo số liệu công bố trên Cifer).

*** Quy định về mức dư lượng tối đa (MRL)**

- Trung Quốc không có chính sách MRL mặc định;
- Trung Quốc duy trì Danh sách MRL quốc gia và không áp dụng các tiêu chuẩn của các thị trường khác hay Tiêu chuẩn của CODEX;
- Tiêu chuẩn MRL của Trung Quốc được cập nhật hai năm một lần và các thay đổi chủ yếu bao gồm việc bổ sung các MRL mới. Các đề xuất MRL được thông báo cho WTO trong suốt cả năm, nhưng có thể mất một đến hai năm để các điều khoản dự thảo được thông qua.

* Một số quy định cần lưu ý

- GB 2763 Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm Quốc gia - Giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc trừ sâu trong thực phẩm;
- GB 23200.116 Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm Quốc gia - Xác định 90 thuốc trừ sâu và các chất chuyển hóa hữu cơ tồn dư trong thực phẩm có nguồn gốc thực vật;
- GB 23200.117 Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm Quốc gia - Xác định dư lượng Oxine đồng trong thực phẩm có nguồn gốc thực vật;
- Quy định phụ gia thực phẩm của Trung Quốc GB2760, GB9685.

GB

中华人民共和国国家标准

GB 23200.117—2019

食品安全国家标准
植物源性食品中喹啉铜残留量的测定
高效液相色谱法

National food safety standard—
Determination of oxine-copper residue in foods of plant origin—
High performance liquid chromatography

2019-08-15 发布

参考件

GB

中华人民共和国国家标准

GB 23200.116—2019

食品安全国家标准
植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定　气相色谱法

National food safety standard—
Determination of 90 organophosphorus pesticides and metabolites residues in foods of plant origin—Gas chromatography method

2019-08-15 发布

中华人民共和国国家卫生健康委员会
中华人民共和国农业农村部
国家市场监督管理总局

参考件

(Các tiêu chuẩn của Trung Quốc: nguồn Internet)

*** Những thay đổi của thị trường Trung Quốc**

- Kiểm soát chặt chẽ hàng hóa qua biên giới, đặc biệt là hình thức trao đổi hàng hóa cư dân biên giới (tiểu ngạch);
- Yêu cầu phải đàm phán mở cửa đối với từng loại sản phẩm;
- Ký kết lại nghị định thư xuất khẩu đối với các loại quả truyền thống
  - + Hình thức quản lý tương tự như đối với măng cụt, sầu riêng, khoai lang, chuối;
  - + Đang tiếp tục đàm phán đối với các loại sản phẩm truyền thống còn lại;
- Yêu cầu khai báo mã vùng trồng và cơ sở đóng gói.

(Vùng trồng ớt được cấp MSVT: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

- Một số mặt hàng nông sản phải thực hiện đăng ký theo Lệnh 248, 249 (ớt, sắn).

*** Một số sản phẩm có nguồn gốc thực vật của Việt Nam xuất khẩu chính ngạch sang Trung Quốc**

- **6 SP đã ký NĐT:** măng cụt, sầu riêng, chuối, khoai lang, thạch đen, dưa hấu.
- **8 SP có dự thảo NĐT:** xoài, thanh long, nhãn, vải, chôm chôm, mít, sầu riêng đông lạnh, dừa tươi.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- **2 SP Hướng dẫn tạm thời:** chanh leo, ớt
- **Đang mở cửa:** Bưởi, dược liệu

CÀ PHÊ CÓ THỂ BỊ TIÊU HỦY NẾU VI PHẠM QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH CỦA MEXICO

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Thông báo của Mexico sửa đổi các yêu cầu kiểm dịch thực vật hạt cà phê Arabica và Robusta nhập khẩu từ một số nước, trong đó có Việt Nam.

Cà phê là nông sản xuất khẩu chủ lực của Việt Nam, nhất là trong bối cảnh sản phẩm này liên tục lập kỷ lục về giá từ đầu năm 2024 đến nay. Một số chuyên gia dự báo, giá cà phê có thể vượt ngưỡng 4.000 USD/tấn.

Mexico là một thị trường lớn, giàu tiềm năng với nông sản Việt Nam, trong đó có cà phê. Cùng với thủy sản, cà phê Việt Nam được Mexico ưa chuộng. Người Mexico tiêu thụ cà phê hàng đầu thế giới, với ước tính khoảng 1,7kg/người/năm.

Đặc biệt, có đến hơn 80% hộ gia đình Mexico tiêu thụ cà phê hòa tan, một sản phẩm thường được làm từ cà phê Robusta - giống cà phê chính của Việt Nam, trồng nhiều ở khu vực Tây Nguyên.

Khi xuất khẩu sang quốc gia đông dân thứ 10 thế giới, doanh nghiệp Việt Nam còn hưởng lợi từ Hiệp định CPTPP bởi Mexico đã cam kết xóa bỏ 77% số dòng thuế ngay, tương đương 36,5% kim ngạch nhập khẩu từ Việt Nam, đồng thời xóa bỏ thuế quan với 98% số dòng thuế vào năm thứ 10 từ khi CPTPP có hiệu lực.

Tổng doanh thu cà phê tại Mexico được dự báo lên tới 2,7 tỷ USD vào năm 2024, trong đó doanh thu cho nhóm đối tượng sử dụng tại nhà (thường là cà phê hòa tan) khoảng 1,2 tỷ USD, theo Statista.

Việt Nam và Hoa Kỳ là hai quốc gia xuất khẩu cà phê nhiều nhất vào Mexico, theo số liệu của OEC năm 2022. Mỗi nước đã xuất hơn 45 triệu USD, tương đương hơn 20% thị trường cà phê tại quốc gia này.

Theo Công văn số 133/SPS-BNNVN của Văn phòng SPS Việt Nam, Mexico yêu cầu hạt cà phê nhập khẩu vào nước này phải giữ tại cửa khẩu để kiểm tra cho đến khi nhận được kết quả phân tích. Nếu kết quả kiểm tra có đối tượng kiểm dịch, nhà nhập khẩu có thể chọn trả lại nơi xuất khẩu hoặc tiêu hủy.

Nếu kết quả kiểm tra có côn trùng (không phải đối tượng kiểm dịch), có thể sẽ áp dụng biện pháp xử lý bằng hoạt chất Methyl bromide.

(Ảnh minh họa: nguồn Báo Nông nghiệp)

Việc sửa đổi quy định đối với cà phê hạt xuất khẩu vào Mexico dựa trên đánh giá nguy cơ của Cơ quan Dịch vụ chất lượng, An toàn và Sức khỏe - Nông nghiệp Thực phẩm Quốc gia (SENASICA). Đồng thời, nước này gỡ bỏ 2 biện pháp: Yêu cầu sản phẩm nhập khẩu phải tuân thủ thủ tục lưu giữ, giám sát và tự chịu trách nhiệm; yêu cầu chẩn đoán kiểm dịch thực vật đối với nấm, vi khuẩn và cỏ dại.

Hiệp hội Cà phê - Ca cao Việt Nam, các doanh nghiệp cùng những tổ chức, cá nhân liên quan có thời hạn 60 ngày để phản hồi Thông báo số G/SPS/N/MEX/439, G/SPS/N/MEX/441 của Mexico, tính từ 21/3.

Nếu Việt Nam và các quốc gia nhận thông báo không phản hồi, Mexico sẽ tự động áp dụng các quy định kiểm dịch mới theo thông lệ WTO. Do vậy,

Văn phòng SPS Việt Nam đề nghị Cục Bảo vệ thực vật và Hiệp hội Cà phê - Ca cao Việt Nam nghiên cứu và thông báo cho các tổ chức, doanh nghiệp, cá nhân có cà phê xuất khẩu sang Mexico.

(Ảnh minh họa: nguồn Báo Nông nghiệp)

Ý kiến góp ý cho dự thảo của Mexico (nếu có) gửi về Văn phòng SPS Việt Nam trước ngày 20/5 để tổng hợp và chuyển tới thành viên WTO.

Ngoài Mexico, Văn phòng SPS Việt Nam cũng nhận thông báo từ UAE, Bahrain, Kuwait, Oman, Qatar, Ả rập Xêút, Yemen liên quan đến lấy mẫu; phương pháp kiểm tra và thử nghiệm, đóng gói, vận chuyển, bảo quản và ghi nhãn đối với hạt cà phê rang nguyên hạt và cà phê rang xay thuộc giống (Coffea).

NHẬT BẢN CHO PHÉP SỬ DỤNG MURAMIDASE LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHĂN NUÔI CHO CẢ LỢN VÀ GÀ

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 02/4/2024, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1262 nhằm mở rộng phạm vi sử dụng muramidase làm phụ gia thức ăn chăn nuôi.

Bộ Nông, Lâm, Ngư nghiệp Nhật Bản (MAFF) sửa đổi tiêu chuẩn về phương pháp sản xuất và thông số kỹ thuật của các thành phần thức ăn chăn nuôi nói chung được quy định tại "Pháp lệnh Bộ trưởng về quy cách và tiêu chuẩn thức ăn chăn nuôi và phụ gia thức ăn chăn nuôi" (Pháp lệnh số 35 ngày 24/7/1976 của Bộ Nông Lâm nghiệp). Việc sửa đổi nhằm mục đích cho phép sử dụng muramidase làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho cả lợn và gà, trước đây chỉ được phép sử dụng cho gà thịt.

Muramidase hay Lysozyme hoặc N-acetylmuramide glycanhydrolase là một loại enzyme kháng khuẩn được sản xuất bởi động vật và giúp làm nên một phần của hệ thống miễn dịch bẩm sinh.

(Ảnh minh hoạ thức ăn chăn nuôi: nguồn Internet)

Muramidase là chất có tiềm năng rất lớn để thay thế kháng sinh. Chức năng chính của nó là ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, đặc biệt là những loại gây bệnh. Việc thêm Muramidase vào thức ăn tôm có thể cung cấp một lớp bảo vệ tự nhiên, giúp giảm nguy cơ nhiễm bệnh và tăng cường hệ thống miễn dịch của tôm.

NHẬT BẢN SỬA ĐỔI CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT VÀ TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM, PHỤ GIA THỰC PHẨM

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 02/4/2024, Nhật Bản đưa ra thông báo số G/SPS/N/JPN/1200/Add.1 nhằm sửa đổi các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, v.v… theo Đạo luật vệ sinh thực phẩm Nhật Bản.

Dự thảo sửa đổi về phụ gia thực phẩm (ấn bản thứ mười) được thông báo trong G/SPS/N/JPN/1200 (ngày 03 tháng 5 năm 2023) về thiết lập các thông số kỹ thuật cho một số phụ gia thực phẩm không tổng hợp (non-synthetic) và sửa đổi các tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật hiện có như phương pháp thử nghiệm.

Quy định có hiệu lực vào ngày 06 tháng 02 năm 2024.

Phụ lục 1: Các chất có thông số kỹ thuật mới được thiết lập, tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_02361_00_e.pdf

Phụ lục 2: Các chất có thông số kỹ thuật được thiết lập riêng theo thành phần, tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_02361_01_e.pdf

Phụ lục 3: Các chất có thông số kỹ thuật được sửa đổi, tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_02361_02_e.pdf

ĐÀI LOAN DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI GIỚI HẠN TỒN DƯ THUỐC THÚ Y TRONG THỰC PHẨM

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam

Thuốc thú y là đơn chất hoặc hỗn hợp các chất bao gồm dược phẩm, vắc xin, chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất được phê duyệt dùng cho động vật nhằm phòng bệnh, chữa bệnh, chẩn đoán bệnh, điều chỉnh, phục hồi chức năng sinh trưởng, sinh sản của động vật. Tuy nhiên việc lạm dụng thuốc thú y trong chăn nuôi ngày càng phổ biến dẫn đến nhiều hệ lụy nghiêm trọng, đặc biệt là sự kháng kháng sinh trên người và động vật. Vì vậy, để kiểm soát dư lượng thuốc thú y, hầu hết các nước đều đưa ra quy định về mức dư lượng tối đa có trong sản phẩm động vật.

(Ảnh minh hoạ thuốc thú y: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

Đài Loan bổ sung 02 điều vào dự thảo tiêu chuẩn:

1. Những giới hạn tồn dư thuốc thú y trong thực phẩm sẽ có trong Phần Phụ lục 1. Những thuốc không có tên sẽ không được phép có trong thực phẩm.

2. Giới hạn tối đa của chất tồn dư được liệt kê trong Bảng Phụ lục 1 sẽ là giới hạn của các "chất tồn dư chỉ thị". Chất tồn dư chỉ thị là hoạt chất gốc hoặc dạng chuyển hóa của nó hoặc kết hợp cả hai loại và nồng độ của nó là nồng độ của tổng các chất tồn dư. Các chất tồn dư chỉ thị được ghi cụ thể trong bảng Phụ lục 2.

Để xây dựng dự thảo, Đài Loan dựa trên tiêu chuẩn Codex và đánh giá rủi ro của Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hợp Quốc (FAO). Chi tiết được đăng tải trên website:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_02676_00_x.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TPKM/24_02676_00_e.pdf

EU THÔNG BÁO VITAMIN B2 ĐƯỢC SẢN XUẤT BỞI CHỦNG BACILLUS SUBTILIS KCCM 10445 TIẾP TỤC ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀM CHẤT PHỤ GIA THỰC PHẨM CHO TẤT CẢ ĐỘNG VẬT

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

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

Quy định số 2024/1056 của EU cho phép chất riboflavin 5'-phosphate monosodium (Vitamin B2) được sản xuất bởi chủng vi khuẩn Bacillus KCCM 10445 sử dụng như là chất "phụ gia dinh dưỡng" và trong nhóm chức năng "vitamin, tiền vitamin và các chất có chức năng tương tự" trong một số điều kiện nhất định.

Vitamin B2 có thể được tổng hợp từ nhiều chủng vi khuẩn khác nhau như: *Bacillus subtilis* KCCM-10445, *Bacillus subtilis* DSM 17339 hoặc *Bacillus subtilis* DSM 23984, *Ashbya gossypii, Eremothecium ashbyi* CCTCCM 2019833. Vitamin B2 được sử dụng như chất phụ gia với 02 tác dụng chính: i) tạo màu cho thực phẩm; ii) cung cấp vitamin cho động vật vì chúng cũng như con người, không thể tự tổng hợp được.

Theo Điều 7 của Quy định số 1831/2003 quy định về hồ sơ cần nộp để có thể phê duyệt một chất dùng làm phụ gia thực phẩm, bộ hồ sơ Vitamin B2 được tổng hợp từ chủng vi khuẩn Bacillus subtilis KCCM-10445 đã nộp và đến ngày 27/9/2022, Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) đã đưa ra kết luận rằng Vitamin B2 (riboflavin 5'phosphate monosodium) này an toàn với các loài động vật, người tiêu dùng và môi trường. Vitamin này không phải là chất gây kích ứng cho da và mắt và hệ hô hấp. Cơ quan này cũng kết luận rằng vitamin được tổng hợp bởi vi khuẩn *Bacillus subtilis* KCCM-10445 có khả năng

hấp thu tốt trong cơ thể động vật qua đường ăn hoặc uống.

Một số thông tin của Vitamin B2:

- Số ký hiệu: 3a826i
- Vitamin B2 ở dạng rắn
- Hoạt chất: Muối Riboflavin 5'-phosphate ester monosodium
- Công thức hóa học: C17H20N4O9PNa
- CAS số: 130-40-5
- Thành phần: 73-79% riboflavin trong nguyên liệu thô

EU SỬA ĐỔI CÁC YÊU CẦU VỆ SINH CỤ THỂ ĐỐI VỚI MỘT SỐ LOẠI THỊT, THỦY SẢN, SẢN PHẨM TỪ SỮA VÀ TRỨNG.

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

Châu Âu đưa ra quy định số 2024/1141 sửa đổi một số nội dung trong Phụ lục II và III của Quy định số 853/2004 về các yêu cầu vệ sinh đối với một số nông sản thực phẩm. Cụ thể như sau:

- Yêu cầu đối với các sơ sở giết mổ tập trung, bán tập trung và cơ sở giết mổ di động: Các động vật sau khi được đưa đến cơ sở giết mổ không được trì hoãn quá lâu việc giết mổ, trừ những cơ sở thực hiện đảm bảo súc quyền, gia súc sẽ có thời gian được nghỉ ngơi trước khi giết mổ;
- Yêu cầu về bảo quản nhiệt độ đối với thịt bò đông lạnh sau khi giết mổ: Trước khi đưa ra thị trường hoặc cấp đông, thịt bò phải được bảo quản trong điều kiện nhiệt độ từ -0,5 – 3oC, độ ẩm là tối đa là 85% và tốc độ lưu thông gió là 0,2 – 0,5 m/s trong tối đa 35 ngày;
- Yêu cầu bảo quản nhiệt độ trong khi vận chuyển đối với sản phẩm thịt bò, thịt cừu, thịt dê, thịt lợn;

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

- Yêu cầu bảo quản nhiệt độ đối với sản phẩm thủy sản: đối với sản phẩm thủy sản tươi hoặc đã rã đông sẽ được cắt lát ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ tan đá, quá trình này càng nhanh càng tốt và không quá 96 giờ. Đối với thủy sản đông lạnh cần cắt lát ở nhiệt độ cao hơn -18oC, quá trình này được diễn ra càng nhanh càng tốt và không quá 96 giờ;

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

- Quy định về quá trình thanh trùng sữa: ít nhất 72oC trong 15 giây sau đó là pha nhiệt độ thấp: ít nhất 63oC trong 30 phút hoặc bất kỳ sự kết hợp thời gian – nhiệt độ nào cho hiệu quả tương đương;
- Quy định kiểm dịch đối với động vật lấy sữa: Các nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm sữa phải có sự đảm bảo cần thiết và lưu giữ các hồ sơ kiểm soát bệnh lao (Tuberculosis) hoặc bệnh xảy thai truyền nhiễm (Brucellosis) như một phần của quy trình dựa trên tiêu chuẩn HACCP theo Điều 5 của Quy định (EC) số 852/2004;
- Quy định về việc bảo quản trứng từ cơ sở sản xuất đến khi bán cho người tiêu dùng phải được giữ sạch sẽ, khô ráo, không có mùi lạ, tránh va đập và ánh sáng mặt trời. Bất cứ việc cố ý sử dụng mùi lạ để che giấu mùi đã có từ trước đều không được phép.

(Ảnh minh hoạ: nguồn Nguyễn Thị Huyền)

EU THAY ĐỔI MỨC TỐI ĐA ĐỐI VỚI TỔNG SỐ 3-MCPD VÀ ESTER ACID BÉO CỦA 3-MCPD TRONG SỮA CÔNG THỨC CHO TRẺ SƠ SINH VÀ THỨC ĂN CÔNG THỨC CHO TRẺ NHỎ.

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

(Sữa công thức: nguồn Internet)

3-MCPD (tên hóa học 3-monochloro-prophan-1-2 diol hoặc chloro-1-2 propanediol hoặc 3-monochloro-propanediols) có công thức hóa học là C3H7O2Cl, là một chất hóa học thuộc nhóm chloropropanol tức các hợp chất phát sinh do dùng acid HCl đậm đặc thủy phân thực vật giải protein trong quy trình sản xuất thực phẩm. Chất Triglyceride (C3H5(OH)3) trong chất béo khi tác dụng với acid chlohydric (HCl) thì tạp thành 3-MCPD và 3 dẫn xuất khác. Phản ứng được thúc đẩy nhanh hơn khi xảy ra ở nhiệt độ cao (gia nhiệt). Đây là những chất ô nhiễm trong quá trình chế biến giống như Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) và các este a xít béo Glycidyl.

3-MCPD có thể được tìm thấy ở tất cả những

loại thực phẩm mà quá trình chế biến chúng có sự kết hợp giữa chất béo, acid chlohydric và gia nhiệt.

Những nghiên cứu về 3-MCPD trên động vật thí nghiệm cho thấy với mức tối thiểu 1,1 mg/kg thể trọng, chất này có thể gây thương tổn hệ sinh sản của chuột cống đực. Với nồng độ trung bình và cao, 3-MCPD được tiêu thụ trong thời gian ngắn được phát hiện là nguyên nhân gây suy thận và cơ quan sinh sản. Cơ quan nghiên cứu quốc tế về ung thư (IARC) đã xếp 3-MCPD là chất gây ung thư nhóm 2B-có thể gây ung thư cho người. Do đó, MRL của 3-MCPD giảm so với quy định cũ.

(Sữa công thức là thực phẩm quan trọng đối với sự phát triển của trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ: nguồn Internet)

Sự thay đổi MRL của 3-MCPD trong sữa công thức:

Sản phẩm		Mức tối đa (ug/kg)	
		Quy định mới	Quy định cũ (số 2023/915)
Sữa công thức và thực phẩm y tế đặc biệt cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ	Dạng bột	Nấm mốc và nấm men	KPH
	Dạng lỏng	Esche-richia coli	KPH

Năm 2018, Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu (EFSA) kết luận rằng sự có mặt của este của 3-MCPD và glycidyl trong một số thực phẩm nhất định có liên quan đến sức khỏe con người, đặc biệt là trong thức ăn cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. MRL của tổng 3-MCPD và các este của nó trong sữa công thức cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ đã được thiết lập trong Quy định số 2020/1322 và được duy trì trong Quy định số 2023/915. Những dữ liệu lấy mẫu 2 năm 2020 -2022 được thực hiện bởi các nước Thành viên EU cho thấy lượng 3-MCPD và este của nó có thể giảm khi thực hiện thực hành tốt. Do đó, EU đã sửa đổi Quy định số 2023/915 về MRL của 3-MCPD trên sản phẩm sữa công thức cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ để đảm bảo mức bảo vệ tối đa cho sức khỏe con người. Quy định này sẽ có hiệu lực từ ngày 01/01/2025.

PHÁP LỆNH VỀ VIỆC ĐƯA SẢN PHẨM KIỂM DỊCH THỰC VẬT RA THỊ TRƯỜNG THUỴ SĨ

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

Pháp lệnh RS 916.161 về việc đưa sản phẩm kiểm dịch thực vật ra thị trường đã được thông báo trong G/SPS/N/CHE/82 ngày 19/12/2019. Sắc lệnh về kiểm dịch thực vật (The Ordinance on phytosanitary products- OPPh) thiết lập các điều kiện để đưa các sản phẩm kiểm dịch thực vật ra thị trường. Phụ lục 1 của Sắc lệnh này chứa danh sách các hoạt chất có thể được sử dụng làm sản phẩm kiểm dịch thực vật ở Thuỵ Sĩ. Một chất mới được đưa vào Phụ lục này sau khi đơn đăng ký kèm theo yêu cầu được xem xét đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 5. Mặt khác, một số hoạt chất sẽ bị loại bỏ khi Liên minh châu Âu không gia hạn phê duyệt hoạt chất được phép sử dụng.

Nội dung sửa đổi của Pháp lệnh bao gồm các nội dung sau:

- Loại bỏ 05 hoạt chất: Benthiavalicarb, clofentezine, metiram, s-metolachlor, triflusulfuron-methyl;
- Ong bắp cày (Trissolcus basalis) sẽ được thêm vào Phụ lục;
- Danh pháp hoá học (IUPAC) của chất bifenazate đã được sửa lại;
- Chất Canxi cacbonat được bổ sung bằng đá vôi biến thể;
- Hoạt chất Axit béo C7 đến C20 được bổ sung bằng nhiều biến thể khác nhau;
- Chất Axit Octanoic được loại bỏ vì đã được liệt kê trong phần Axit béo từ C7 đến C20 dưới dạng biến thể: Axit Caprylic (axit octanoic);
- Chất tribenuron được bổ sung bằng biến thể tribenuron-methyl, theo đó tribenuron-methyl được loại bỏ khỏi Phụ lục như một mục độc lập và tên của vi sinh vật Paecilomyces lilacinus được đặt tên mới.

NEW ZEALAND ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA ĐỐI VỚI HOÁ CHẤT NÔNG NGHIỆP

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

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/NZL/765 ngày 28/3/2024, New Zealand đề xuất sửa đổi Thông báo hiện hành liệt kê mức dư lượng tối đa đối với các hợp chất nông nghiệp, cụ thể như sau:

1. Sửa đổi các mục về các hoạt chất brodifacoum, bromadiolone, flocoumafen và pindone, thiết lập MRL mới ở mức 0,003 mg/kg đối với nội tạng ăn được của lợn (trừ gan) và 0,004 mg/kg đối với gan lợn, trong khi vẫn giữ mức MRL cho "bất kỳ thực phẩm nào khác" ở mức 0,001 (*) mg/kg;

2. Sửa đổi đề xuất loại bỏ MRL trong thực phẩm các hoạt chất dieldrin và aldrin;

3. Bổ sung bốn MRL mới cho các hợp chất và hàng hoá:

- Thiết lập MRL mới cho coumatetralyl, difenacoum, difethialone và diphacinone ở mức 0,003 mg/kg đối với nội tạng lợn ăn được (trừ gan), 0,004 mg/kg đối với gan lợn và 0,001(*) mg/kg đối với thực phẩm khác.

Lưu ý: (*) biểu thị mức dư lượng tối đa đã được đặt ở mức hoặc xấp xỉ giới hạn của phép phân tích định lượng.

(Gan lợn: nguồn Internet)

AI CẬP THÔNG BÁO THỜI GIAN ĐỂ TUÂN THỦ TIÊU CHUẨN ES 1090 ĐỐI VỚI SẢN PHẨM GIA CẦM VÀ THỎ ĐÔNG LẠNH

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

Phụ lục Nghị định của Bộ trưởng số 503/2023 quy định các nhà sản xuất và nhập khẩu có thời gian chuyển tiếp sáu tháng để tuân thủ Tiêu chuẩn ES 1090 của Ai Cập đối với "Gia cầm và thỏ đông lạnh".

(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

Phụ lục đi kèm Nghị định Bộ trưởng số 1097/2019 được thông báo trong G/SPS/N/EGY/96 ngày 08/01/2020.

Tiêu chuẩn ES 1090 "Gia cầm và thỏ đông lạnh" sửa đổi chú thích dưới khoản (2) "Định nghĩa", nêu rõ ràng "Những phần không ăn được bao gồm lông, máu và nội tạng. Các phần khác được xem là phần ăn được".

Các nhà sản xuất và nhà nhập khẩu được thông báo về các sửa đổi trong Tiêu chuẩn Ai Cập thông qua việc công bố các quyết định hành chính trên tờ báo chính thức.

Ngày thông qua: 18/12/2023

Ngày có hiệu lực: 05/01/2024

ĐÀI LOAN ĐỀ XUẤT YÊU CẦU KIỂM TRA NHẬP KHẨU SẢN PHẨM CÓ MÃ CCC0904.22.00.00-1 VÀ 20904.21.90.00-3

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

(ảnh: nguồn Internet)

Theo Thông báo số G/SPS/N/TPKM/625 ngày 18/4/2024, thuốc nhuộm Sudan được phát hiện trong nhiều lô bột ớt nhập khẩu tại khâu kiểm tra biên giới hoặc kiểm tra tại điểm bán hàng từ năm 2023 đến năm 2024 có nguồn gốc từ Trung Quốc, Thái Lan, Thổ Nhĩ Kỳ và Việt Nam. Cơ quan Quản Thực phẩm và Dược phẩm Đài Loan (TFDA) đề xuất yêu cầu kiểm tra nhập khẩu, cụ thể: sản phẩm có mã CCC0904.22.00.00-1 (Quả

thuộc chi ớt Capsicum hoặc thuộc chi Pimenta, được nghiền nát hoặc xay) và 20904.21.90.00-3 (Các loại quả khác thuộc chi ớt Capsicum hoặc thuộc chi Pimenta ở dạng khô, chưa nghiền nát hoặc chưa xay) phải cung cấp báo cáo thử nghiệm về thuốc nhuộm Sudan. Báo cáo thử nghiệm gồm Sudan I-IV kèm theo: ghi chú phương pháp thử, giới hạn định lượng (LOQ), đơn vị thử nghiệm.

Chi tiết tham khảo tại đường link:

http://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?id=f638477547539694181&type=4

(Ảnh minh hoạ: nguồn Báo Nông nghiệp)

EU ĐƯA RA DỰ THẢO QUY ĐỊNH CỦA ỦY BAN SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH (EU) 2015/2283 CỦA NGHỊ VIỆN VÀ HỘI ĐỒNG CHÂU ÂU VỀ THỰC PHẨM MỚI LIÊN QUAN ĐẾN VẬT LIỆU NANO

ThS Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo dự thảo số G/SPS/N/EU/747 ngày 04/4/2024, EU đưa ra các biện pháp này cập nhật định nghĩa về "vật liệu nano được ứng dụng trong công nghiệp thực phẩm" trong Quy định (EU) 2015/2263 về thực phẩm mới phù hợp với tiến bộ khoa học và kỹ thuật:

1. Đạo luật duy trì giới hạn kích thước trong định nghĩa hiện tại (< 100 nm) mà dưới mức đó một vật liệu sẽ được coi là vật liệu nano;

2. Đưa ra giá trị ngưỡng mặc định là 50% số hạt (theo số lượng) ở cấp độ nano đối với một vật liệu được coi là vật liệu nano;

3. Bao gồm các điều khoản về khả năng áp dụng có tính đến kích thước bên ngoài và hình dạng của vật liệu;

4. Loại trừ khỏi định nghĩa các phân tử và vật liệu đơn lẻ có tỷ lệ bề mặt trên thể tích dưới một giá trị nhất định;

5. Định nghĩa các thuật ngữ "hạt", "tổng hợp" và "kết tụ";

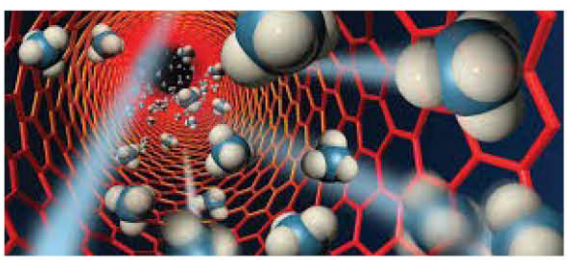
6. Chỉ bao gồm các vật liệu ở trạng thái rắn để loại trừ các phân tử bề mặt phân tán trong một dịch huyền phù hoặc các giọt có kích thước nano trong nhũ tương.

Thông tin chi tiết xem tại địa chỉ:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02425_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02425_00_f.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02425_00_s.pdf



(Ảnh minh hoạ: nguồn Internet)

EU ĐƯA RA DỰ THẢO MỨC DƯ LƯỢNG TỐI ĐA CỦA BIFENAZATE TRONG HOẶC TRÊN MỘT SỐ SẢN PHẨM NHẤT ĐỊNH

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/609/Add.1 ngày 05/4/2024, EU thông báo rằng Quy định của Ủy ban (EU) 2024/891 đã được thông qua ngày 22 tháng 3 năm 2024. Quy định này sửa đổi Phụ lục II và V của Quy định (EC) số 396/2005 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến mức dư lượng tối đa đối với bifenazate trong hoặc trên một số sản phẩm nhất định, như sau:

- Nhóm rau và quả tươi: 0,01 ppm
- Nhóm cà phê, ca cao, trà và thảo mộc: 0,05 ppm
- Nhóm sản phẩm động vật: 0,02-0,05 ppm

Trong khi đó, theo Thông tư số 09/2023/TT-BNNPTNT ngày 24/10/2023 của Bộ trưởng Bộ NNPTNT, hoạt chất bifenazate trong nhóm thuốc trừ sâu để trừ nhện đỏ/hoa hồng được phép sử dụng tại Việt Nam.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Thông tin chi tiết xem tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02464_00_e.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02464_00_f.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02464_00_s.pdf

EU CÔNG BỐ SỬA ĐỔI CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA LOẠI THỰC PHẨM MỚI GIÀU OLEORESIN TỪ TẢO HAEMATOCOCCUS PLUVIALIS

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/749 ngày 10/4/2024, EU đã thông qua Quy định 2024/1026 ngày 08/4/2024 sửa đổi Quy định 2017/2470 liên quan đến các thông số kỹ thuật của loại thực phẩm mới giàu oleoresin từ tảo Haematococcus pluvialis.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Oleoresin là một hỗn hợp của các tinh dầu và nhựa có nguồn gốc từ thực vật, được chiết xuất từ cây cối thông qua các phương pháp như chưng cất hoặc ép. Oleoresin trong ngành thực phẩm và gia vị được dùng để tạo hương vị và màu sắc cho thực phẩm. Các oleoresin có thể có màu sắc và hương vị rất đa dạng tùy thuộc vào nguồn gốc thực vật của chúng và phương pháp chiết xuất.

(Oleoresin làm từ ớt: nguồn Internet)

Thông báo số G/SPS/N/EU/749 đã quy định các thông số kỹ thuật như sau:

Đặc điểm, thành phần:

Chất béo	42,2% - 99%
Protein	≤ 4,4%
Carbohydrate	≤ 52,8%
Chất xơ	< 1,0%
Khoáng chất còn lại sau khi đốt cháy	≤ 4,2%
Tổng Astaxanthin	2,9% - 11,1%
Beta-Carotene	0,01% - 0,3 %
Lutein	≤ 1,8%
Canthaxanthin	≤ 1,30%

Tiêu chí vi sinh:

Tổng số vi khuẩn hiếu khí	< 3.000 CFU/g
Nấm men và nấm mốc	< 100 CFU/g
Coliforms	< 10 CFU/g
E. coli	Âm tính
Salmonella	Âm tính
Staphylococcus	Âm tính

Các tiêu chí trên thường được sử dụng để đánh giá mức độ an toàn và chất lượng vi sinh của một sản phẩm thực phẩm hoặc dược phẩm. Việc có kết quả âm tính đối với các vi khuẩn như E. coli, Salmonella, và Staphylococcus là dấu hiệu cho thấy sản phẩm an toàn và không bị nhiễm khuẩn có hại. Theo đó, 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.

EU CÔNG BỐ SỬA ĐỔI QUY ĐỊNH 2017/2470 LIÊN QUAN ĐẾN CÁC THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA GALACTO-OLIGOSACARIT TRONG THỰC PHẨM MỚI

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

Theo thông báo số G/SPS/N/EU/750 ngày 10/4/2024, EU đã thông qua Quy định 2024/1027 ngày 08/4/2024 sửa đổi Quy định 2017/2470 liên quan đến các thông số kỹ thuật của galacto-oligosacarit trong thực phẩm.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Galacto-oligosaccharide (GOS) là các chất xơ hòa tan có lợi cho sức khỏe đường ruột, được sản xuất từ lactose trong sữa thông qua một quá trình enzym xúc tác bởi β-galactosidase. Các enzyme này hỗ trợ quá trình chuyển các đơn vị galactose từ lactose sang các phân tử đường khác, hình thành GOS. Các vi sinh vật như Aspergillus oryzae, Bifidobacterium bifidum, Pichia pastoris, Sporobolomyces singularis, Kluyveromyces lactis, và Papiliotrema terrestris được sử dụng để thu nhận β-galactosidase cho quá trình này.

Các thông số kỹ thuật của sản phẩm theo thông báo như sau:

- GOS: tối thiểu 46% chất khô (DM)
- Lactose: tối đa 40% DM
- Glucose: tối đa 22% DM
- Tro: tối đa 4,0% DM
- Protein: tối đa 4,5% DM
- Nitrit: tối đa 2 mg/kg

Các thông số này đảm bảo rằng sản phẩm GOS duy trì nồng độ cao của oligosaccharide trong khi giảm thiểu sự hiện diện của lactose, glucose và các thành phần không cần thiết khác.

Chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_02545_00_e.pdf

VƯƠNG QUỐC ANH DỰ THẢO QUY ĐỊNH VỀ CÔNG NGHỆ GEN TRONG VIỆC LAI TẠO GIỐNG MỚI

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 15/4/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo số G/SPS/N/GBR/57 nhằm thông báo dự thảo về công nghệ gen trong việc lai tạo giống mới. Việc lai tạo giống mới cho năng suất cao hơn, kháng sâu bệnh tốt hơn không còn mới mẻ trên toàn thế giới. Tuy nhiên, việc này cũng có những ảnh hưởng nhất định đến môi trường và con người. Do đó, Vương quốc Anh đã dự thảo quy định liên quan đến lĩnh vực này.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Quy định này có hiệu lực đối với một số phần của Đạo luật Công nghệ di truyền (Phần lai tạo gen) năm 2023 nhằm thiết lập khuôn khổ quản lý đối với các sinh vật được tạo ra thông qua các công nghệ lai tạo chính xác như chỉnh sửa gen trong đó việc thay đổi gen có thể phát sinh thông qua lai tạo truyền thống để đảm bảo sức khỏe và phúc lợi của thực vật, động vật và con người được bảo vệ. Điều này có nghĩa là các yêu cầu sẽ giảm đáng kể so với Luật về vinh vật biến đổi gen (GMO).

Quy định này đưa ra yêu cầu đối với sản phẩm biến đổi gen làm thực phẩm và thức ăn chăn nuôi. Một số điều kiện như sau:

- Phải được Bộ trưởng Bộ ngoại giao cấp giấy phép tiếp thị trên thị trường.
- Tất cả các điều kiện hoặc hạn chế nào trên giấy phép đều phải được đáp ứng.
- Đảm bảo không gây ra tác động tiêu cực đến sức khỏe của cộng đồng và con người.
- Cách thức đưa bất kỳ thực phẩm và thức ăn chăn nuôi ra ngoài thị trưởng không được phép gây hiểu lầm cho người tiêu dùng và không gây bất lợi về mặt dinh dưỡng cho con người hoặc động vật.
- Việc sản xuất bất kỳ thực phẩm và thức ăn chăn nuôi biến đổi gen để thay thế thực phẩm và thức ăn chăn nuôi khác sẽ không được gây tác hại đến môi trường.

Theo quy định này, một số nhiệm vụ liên quan dưới đây sẽ do Cơ quan Tiêu chuẩn thực phẩm đảm nhiệm:

- Xem xét các đơn xin cấp phép ra thị trường, xác minh các yêu cầu của quy định được người nộp đơn đáp ứng.
- Công bố các đơn xin cấp phép ra thị trường.
- Thực hiện đánh giá rủi ro và quản lý rủi ro.
- Lập báo cáo cho Bộ trưởng Bộ ngoại giao.
- Xin tư vấn từ Ủy ban cố vấn Tiêu chuẩn thực phẩm hoặc những đơn vị, cá nhân có liên quan.

(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Thông báo quyết định của Bộ trưởng Bộ ngoại giao cho người nộp đơn theo quy định.

Dự thảo được lấy ý kiến đến hết ngày 14/6/2024. Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_02613_00_e.pdf

LIÊN BANG NGA DỰ THẢO QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI MỘT SỐ LOẠI DỊCH HẠI

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

Ngày 19/4/2024, Liên bang Nga đưa ra thông báo số G/SPS/N/RUS/280 về việc sửa đổi yêu cầu kiểm dịch thực vật chung đối với các sản phẩm và đối tượng kiểm dịch tại biên giới hải quan và trong lãnh thổ của Liên bang.

(Bệnh héo lá nho: nguồn Internet)

So với quy định cũ, dự thảo có một số sửa đổi liên quan đến sản phẩm và đối tượng kiểm dịch như sau:

1. Tại bảng 1, cột 2:

- Xóa bỏ cụm từ "và quả mâm xôi (Rubus idaeus)" tại đoạn 27.
- Bỏ từ " berryberry" tại đoạn 47.

2. Tại bảng 1, cột 3:

- Bỏ cụm từ "vi rút héo đốm cà chua" tại đoạn 13.
- Bổ sung cụm từ "phải xuất xừ từ vùng, địa điểm hoặc nơi sản xuất không có vi khuẩn gây héo ở nho (bệnh Pierce do vi khuẩn Xylella fastidiosa gây ra)" tại các đoạn 16, 22,23, 26, 28,34, 42,...

3. Bổ sung thêm các nội dung sau:

- Cây giống mâm xôi (Rubus idaeus): phải đến từ địa điểm hoặc khu vực sản xuất không có bệnh nấm Colletotrichum acutatum trên dâu tây, bệnh thối rễ trên dâu tây và quả mâm xôi Phytophthora fragariae. Nên đến từ các vùng, địa điểm hoặc khu vực sản xuất không có vi khuẩn gây bệnh héo ở nho Xylella fastidiosa.
- Cây giống dâu tây (Berberis thunbergii DC), cây sồi giống (Quercus spp.): Phải đến từ các vùng, địa điểm hoặc khu vực sản xuất không có vi khuẩn gây bệnh héo ở nho Xylella fastidiosa

4. Yêu cầu khác

- Yêu cầu cắt tỉa cảnh đối với cây tùng (Thuja) và cây thủy tùng (Taxus)
- Yêu cầu về vật liệu đóng gói khi vận chuyển sản phẩm trong lãnh thổ Liên bang.

Chi tiết của dự thảo có thể được tìm thấy tại đường link:

https://docs.eaeunion.org/ria/ru-ru/0106592/ria_04042024

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/RUS/24_02710_00_x.pdf

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/RUS/24_02710_01_x.pd

VƯƠNG QUỐC ANH SỬA ĐỔI MỨC GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG ĐỐI VỚI ETHOFUMESATE

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 02/4/2024, Vương quốc Anh đưa ra thông báo G/SPS/N/GBR/55 về việc thiết lập mức dư lượng mới cho ethofumesate trên hành, hẹ và tỏi. Ethofumesate là hoạt chất thuốc diệt có được phép sử dụng tại Vương quốc Anh. Nó là thuốc diệt cỏ trước và sau khi cỏ mọc để kiểm soát cỏ dại và cỏ lá rộng.

(Hành tây: nguồn Internet)

Cơ quan Y tế và An toàn đã nhận được đơn xin thiết lập mức giới hạn tối đa mới cho ethofumesate trên tỏi, hành tây và hẹ. Theo đánh giá của cơ quan chức năng, mức dư lượng phát sinh trong thực phẩm từ các mục đích sử dụng dẫn đến việc người tiêu dùng tiếp xúc dưới giá trị tham chiếu độc tính và do đó dự kiến không gây ra tác động có hại nào đến sức khỏe con người. Do đó, Vương quốc Anh đã sửa đổi lại mức MRL của tỏi, hành tây và hẹ từ 0,03 ppm lên 0,08 ppm.

Chi tiết các mức dư lượng đối với ethofumesate trên các sản phẩm có thể được tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/GBR/24_02348_00_e.pdf

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 21/03 - 20/4/2024

STT	Mã WTO	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/ RUS/280	Liên bang Nga	19/4/2024	Dự thảo sửa đổi các yêu cầu kiểm dịch thực vật chung đối với các sản phẩm kiểm dịch và vật thể kiểm dịch tại Biên giới Hải quan và Lãnh thổ Hải quan của của Liên minh Kinh tế Á-Âu (EAEU)
2	G/SPS/N/ EU/754	Liên minh châu Âu	19/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/1068 ngày 12 tháng 4 năm 2024 về việc cấp phép chiết xuất hương thảo làm phụ gia thức ăn cho chó và mèo
3	G/SPS/N/ TPKM/626	Đài Loan	18/4/2024	Bản dự thảo tiêu chuẩn về giới hạn dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.
4	G/SPS/N/ TPKM/625	Đài Loan	18/4/2024	Hàng hóa dùng cho mục đích thực phẩm và được phân loại theo mã CCC cụ thể, CCC0904.22.00.00-1, Quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta, được nghiền hoặc xay nhuyễn và 0904.21.90.00-3, Các loại quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta , được sấy khô, chưa nghiền hoặc chưa xay nhuyễn, phải cung cấp báo cáo thử nghiệm về chất nhuộm sudan
5	G/SPS/N/ SYC/7	Seychelles	18/4/2024	Dự thảo Đạo luật Thực phẩm (Xuất nhập khẩu Thực phẩm), Quy định 2023
6	G/SPS/N/ EU/752	Liên minh châu Âu	18/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/1055 ngày 10 tháng 4 năm 2024 cấp phép phức hợp sắt (II) – betaine làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
7	G/SPS/N/ EU/751	Liên minh châu Âu	16/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/997 ngày 3 tháng 4 năm 2024 cấp phép L-valine được sản xuất bởi Corynebacteria glutamicum CGMCC 18932 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
8	G/SPS/N/ MDA/21	Cộng hòa Moldova	15/4/2024	Dự thảo sửa đổi Quyết định số 204/2009 phê duyệt Quy chuẩn kỹ thuật "Sản phẩm bánh kẹo"
9	G/SPS/N/ JPN/1258 /Add.1	Nhật Bản	15/4/2024	Sửa đổi danh sách các sinh vật sống được quản lý theo Đạo luật về các loài ngoại lai xâm lấn
10	G/SPS/N/ GBR/57	Vương quốc Anh	15/4/2024	Bản dự thảo về kỹ thuật di truyền (Nhân giống chính xác) (Anh) 2024

11	G/SPS/N/BRA/2295	Bra-xin	12/4/2024	Yêu cầu vệ sinh thú y (RIG) về nhập khẩu phân bón có nguyên liệu thô từ lợn dùng cho mục đích công nghiệp vào Cộng hòa Liên bang Bra-xin (RIG.FERT.SU.IND.MAR.2)
12	G/SPS/N/AUS/586	Úc	12/4/2024	Đánh giá rủi ro nhập khẩu đối với môi trường vi sinh đã khử nước và khử trùng trước (Đánh giá cuối cùng)
13	G/SPS/N/NZL/766	Niu Di-lân	11/4/2024	Tiêu chuẩn 155.02.05 về nhập khẩu cây giống
14	G/SPS/N/KAZ/174	Kazakhstan	11/4/2024	Dự thảo sửa đổi Quy định các yêu cầu chung về thú y (vệ sinh và thú y) đối với hàng hóa phải kiểm soát thú y (giám sát) và Dự thảo sửa đổi Quyết định của Ủy ban Liên minh Hải quan số 607 ngày 07/4/2011
15	G/SPS/N/EU/750	Liên minh châu Âu	10/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/1027 ngày 08 tháng 4 năm 2024 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470 liên quan đến các thông số kỹ thuật của galacto-oligosacarit thực phẩm mới
16	G/SPS/N/EU/749	Liên minh châu Âu	10/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/1026 ngày 08 tháng 4 năm 2024 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470 liên quan đến các thông số kỹ thuật của thực phẩm mới nhựa hữu cơ dầu giàu oleoresin từ vi tảo lục Haematococcus pluvialis
17	G/SPS/N/EU/748	Liên minh châu Âu	10/4/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/1023 ngày 08 tháng 4 năm 2024 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470 liên quan đến các điều kiện sử dụng lactitol trong thực phẩm
18	G/SPS/N/BRA/2256/Corr.1	Bra-xin	09/4/2024	Thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu giống hoa hướng dương (Helianthus spp.) từ bất kỳ quốc gia nào
19	G/SPS/N/BGD/11	Băng-la-đét	09/4/2024	Dự thảo quy định về an toàn thực phẩm (Thu thập, kiểm tra và phân tích mẫu), năm 2023.
20	G/SPS/N/BGD/10	Băng-la-đét	09/4/2024	Dự thảo quy định về an toàn thực phẩm (Thu hồi thực phẩm), năm 2023
21	G/SPS/N/EU/747	Liên minh châu Âu	04/4/2024	Dự thảo Quy định của Ủy ban sửa đổi Quy định (EU) 2015/2283 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu về thực phẩm mới liên quan đến vật liệu nano
22	G/SPS/N/EGY/145	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023.
23	G/SPS/N/EGY/144	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023
24	G/SPS/N/EGY/143	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023

25	G/SPS/N/EGY/142	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023
26	G/SPS/N/EGY/141	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 498/2023
27	G/SPS/N/EGY/140	Ai Cập	04/4/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023
28	G/SPS/N/CAN/1549	Canada	04/4/2024	Thông báo sửa đổi danh sách các enzyme thực phẩm được phép sử dụng Chymosin B từ Trichoderma reesei GICC03546 trong kem chua và các loại pho mát khác nhau
29	G/SPS/N/CAN/1548	Canada	04/4/2024	Thông báo sửa đổi danh sách các enzyme thực phẩm được phép sử dụng glucose oxidase từ Saccharomyces cerevisiae LALL-GO trong bánh mì, bột mì, bột mì nguyên hạt và các sản phẩm bánh mì không đạt tiêu chuẩn
30	G/SPS/N/USA/3449	Hoa Kỳ	02/4/2024	Thông báo về việc tiếp nhận ý kiến góp ý đối với dư lượng hóa chất thuốc trừ sâu trong hoặc trên các mặt hàng khác nhau (tháng 02 năm 2024).
31	G/SPS/N/JPN/1262	Nhật Bản	02/4/2024	Mở rộng phạm vi thức ăn chăn nuôi muramidase.
32	G/SPS/N/GBR/56	Vương quốc Anh	02/4/2024	Vương quốc Anh thông báo áp dụng mức tối đa tồn dư mới đối với fosetyl-Al (thuốc diệt nấm cho các loại cây trồng)
33	G/SPS/N/GBR/55	Vương quốc Anh	02/4/2024	Vương quốc Anh thông báo áp dụng mức tối đa tồn dư mới đối với ethofumesate
34	G/SPS/N/CHE/82/Add.9	Thụy Sĩ	02/4/2024	Pháp lệnh RS 916.161 vê việc đưa sản phẩm kiểm dịch thực vật ra thị trường
35	G/SPS/N/BRA/2294	Bra-xin	02/4/2024	Dự thảo nghị quyết số 1246, ngày 21 tháng 3 năm 2024
36	G/SPS/N/UKR/219	U-crai-na	28/3/2024	Dự thảo Luật Ukraine "Về việc sửa đổi một số luật của Ukraine trong việc lưu hành các giống bông ở Ukraine".
37	G/SPS/N/TUR/145	Thổ Nhĩ Kỳ	28/3/2024	Thông cáo Codex Thực phẩm Thổ Nhĩ Kỳ về bơ và lọc kỹ bơ tinh.
38	G/SPS/N/NZL/765	Niu Di-lân	28/3/2024	Đề xuất sửa đổi Niu Di-lân (Tối đa Mức dư lượng đối với các hóa chất nông nghiệp).
39	G/SPS/N/GBR/54	Vương Quốc Anh	28/3/2024	Mức giới hạn dư lượng tối đa GB mới cho imazethapyr sửa đổi đăng ký theo Luật GB MRL
40	G/SPS/N/CHN/1299	Trung Quốc	28/3/2024	Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm Quốc gia của P.R.C.: Giới hạn dư lượng tối đa đối với thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

41	G/SPS/N/BRA/2288	Bra-xin	28/3/2024	Sắc lệnh SDA/MAPA số 1.068, ngày 20/3/2024.
42	G/SPS/N/ARM/53	Ác-mê-ni-a	28/3/2024	Dự thảo của Liên minh kinh tế Á-Âu về sửa đổi Quy định yêu cầu chung về thú y (vệ sinh và thú y) đối với hàng hóa phải kiểm soát thú y (giám sát) và sửa đổi dự thảo Quyết định của Liên minh Hải quan số 607 ngày 7 tháng 4 năm 2011
43	G/SPS/N/BRA/2273	Bra-xin	27/3/2024	Sắc lệnh SDA/MAPA Số 1.039, ngày 19 tháng 3 năm 2024.
44	G/SPS/N/EU/746	Liên minh châu Âu	26/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/749 ngày 29 tháng 2 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép lignosulphonate làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật.
45	G/SPS/N/EU/745	Liên minh châu Âu	26/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/762 ngày 1 tháng 3 năm 2024 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2022/415 liên quan đến việc cấp phép axit malic, axit citric được sản xuất bởi Aspergillus niger DSM 25794 hoặc CGMCC 4513/CGMCC 5751 hoặc CICC 40347/CGMCC 5343, axit sorbic và kali sorbat, axit axetic, natri diaxetat và canxi axetat, axit propionic, natri propionat, canxi propionat và amoni propionat, axit formic, natri formate, canxi formate và amoni formate, và axit lactic được sản xuất bởi Bacillus coagulans (LMG S- 26145 hoặc DSM 23965), hoặc Bacillus smithii (LMG S-27890) hoặc Bacillus subtilis (LMG S-27889) và canxi lactate làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật.
46	G/SPS/N/EU/744	Liên minh châu Âu	26/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/806 ngày 7 tháng 3 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép sử dụng cồn thông từ Pinus sylvestris L. làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật.
47	G/SPS/N/EU/743	Liên minh châu Âu	26/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/824 ngày 8 tháng 3 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép sử dụng cồn khổ sâm từ Gentiana lutea L. làm phụ gia thức ăn cho một số loài động vật.
48	G/SPS/N/EU/742	Liên minh châu Âu	26/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/777 ngày 5 tháng 3 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép L-lysine base dạng lỏng, L-lysine monohydrochloride dạng lỏng và L-lysine monohydrochloride do Escherichia coli NITE BP-02917 sản xuất làm phụ gia thức ăn cho tất cả loài động vật.
49	G/SPS/N/BRA/2267	Bra-xin	26/3/2024	Dự thảo Nghị quyết 1243, ngày 20 tháng 3 năm 2024.
50	G/SPS/N/BRA/2266	Bra-xin	26/3/2024	Dự thảo Nghị quyết 1242, ngày 20 tháng 3 năm 2024.

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