



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 43, THÁNG 03, 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

Số: 68/GP-XBBT ngày 18/5/2023

của Cục Báo chí, Bộ Thông tin và Truyền Thông

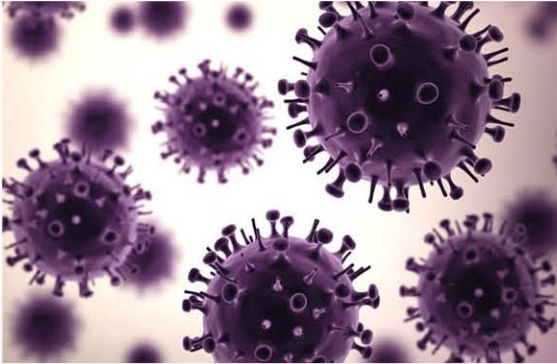
In 1.000 cuốn, khổ 19 x 27cm

MỤC LỤC

• Canada tiếp tục thông báo lệnh áp đặt các điều kiện liên quan đến các vùng kiểm soát thứ cấp đối với dịch tả lợn châu Phi	03
• Canada thông qua giới hạn dư lượng tối đa hoạt chất Dimethenamid	04
• Hoa Kỳ thiết lập giới hạn tồn dư đối với methoxyfenizide	04
• EU tiếp tục cấp phép cho chất Lignosulphonate được sử dụng làm chất phụ gia thức ăn	05
• UAE dự thảo các yêu cầu quy định kỹ thuật liên quan đến cà phê rang xay và cà phê rang nguyên hạt	06
• EU dự thảo thiết lập MRL đối với Niken trong một số thực phẩm	07
• Úc đã hoàn thành phân tích rủi ro đối với chanh leo từ Việt Nam	08
• Đài Loan dự thảo Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất tẩy rửa thực phẩm	09
• New Zealand sửa đổi Tiêu chuẩn sức khoẻ thực vật nhập khẩu: Ngũ cốc và hạt dùng để tiêu dùng, thức ăn chăn nuôi hoặc chế biến	10
• Hàn Quốc đề xuất sửa đổi "Tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho dụng cụ, hộp đựng và bao bì thực phẩm"	11
• Hàn Quốc dự thảo thông báo sửa đổi "Đạo luật kiểm soát dịch bệnh sinh vật dưới nước"	11
• Nhật Bản đưa ra thông báo sửa đổi một số tiêu chuẩn, quy định đối với sản phẩm sữa trâu đã có hiệu lực từ ngày 01/6/2020	12
• Nhật Bản đưa ra thông báo Polyvinyl Alcohol được cấp phép làm phụ gia thực phẩm, tiêu chuẩn có hiệu lực từ ngày 01/3/2024	13
• Úc đề xuất sửa đổi một số mức giới hạn tối đa của một số hóa chất nông nghiệp và thuốc thú y	14
• Tanzania dự thảo tiêu chuẩn đối với sữa	14
• EU công bố thu hồi sự chấp thuận đối với hoạt chất acibenzolar-S-methyl	16
• EU ủy quyền sử dụng cồn thuốc long đởm từ Gentiana lutea L. làm phụ gia thức ăn cho một số loài động vật	17
• Macao đưa ra tiêu chuẩn của các chất phụ gia trong thực phẩm	18
• Brazil thiết lập biện pháp kiểm dịch thực vật đối với hạt hướng dương nhập khẩu	19
• Brazil thiết lập quy định kiểm dịch động thực vật đối với cây Anigozanthos spp	20
• Nam Phi thay đổi giới hạn tối đa với một số hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật	21
• Uganda dự thảo tiêu chuẩn với cà chua khô	22
• Hoa Kỳ thay đổi mức giới hạn tối đa của hoạt chất triclopyr	23
• Phụ lục	24

CANADA TIẾP TỤC THÔNG BÁO LỆNH ÁP ĐẶT CÁC ĐIỀU KIỆN LIÊN QUAN ĐẾN CÁC VÙNG KIỂM SOÁT THÚ CẤP ĐỐI VỚI DỊCH TẢ LỢN CHÂU PHI

TS. Ngô Xuân Nam
Văn phòng SPS Việt Nam



(Ảnh minh họa virus dịch tả lợn châu Phi: nguồn Internet)

Ngày 07/3/2024, Canada tiếp tục cập nhật lần thứ 21 thông báo số G/SPS/N/CAN/1244/Add.21 (Lần đầu là thông báo khẩn cấp số G/SPS/N/CAN/1244 vào ngày 03/4/2019) sửa đổi danh sách các khu vực hoặc quốc gia có khả năng bị ảnh hưởng bởi biện pháp khẩn cấp này bổ sung thêm Albania. Danh sách cập nhật cụ thể như sau: Albania; Bangladesh; Bénin; Bosnia và Herzegovina; Bulgaria*; Burkina Faso; Burundi; Cabo Verde; Campuchia; Ca-mơ-run; Cộng hòa trung phi; Tchad; Trung Quốc; Công-gô; Côte d'Ivoire; Croatia; Cộng hòa Séc*; Cộng hòa Dominica; Estonia*; Gambia; Đức*; Ghana; Hy Lạp*; Guiné-Bissau; Haiti; Hồng Kông, Trung Quốc; Hungary*; Ấn Độ; Indonesia; Nước Ý*; Kenya; Cộng hòa Dân chủ nhân dân Lào; Lát-vi-a*; Litva*; Madagascar; Malawi; Malaysia; Cộng hòa

Moldova; Mông Cổ; Montenegro; Mozambique; Myanma; Namibia; Nê-pan; Nigeria; Pa-pu-a Niu Ghi-nê; Philippin; Ba Lan*; Hàn Quốc; Cộng hòa Bắc Macedonia; Ru-ma-ni*; Liên bang Nga; Rwanda; Sénégal; Serbia; Sierra Leone; Singapore; Slovakia*; Nam Phi; Thụy Điển*; Tanzania; Thái Lan; Togo; Ukraina; **Việt Nam**; Zambia; Zimbabwe.

(*) : *Biểu thị sự công nhận khu vực hóa*

Các nghiên cứu khoa học mới nổi đã chứng minh rằng thức ăn chăn nuôi bị nhiễm vi-rút dịch tả lợn châu Phi (African Swine Fever - ASF) là con đường có thể lây truyền ASF và ASF có thể tồn tại trong quá trình vận chuyển xuyên đại dương trong thành phần thức ăn chăn nuôi. Với sự lây lan của vi-rút ASF trên toàn cầu và sự phụ thuộc của ngành chăn nuôi lợn Canada vào việc xuất khẩu các sản phẩm thịt lợn, Cơ quan kiểm tra thực phẩm Canada (CFIA) đã triển khai các yêu cầu nhập khẩu mới đối với một số thành phần thức ăn chăn nuôi được nhập khẩu từ các quốc gia được xác định là có khả năng gây lo ngại liên quan đến ASF. Các sản phẩm được xác định sẽ yêu cầu phải có giấy phép nhập khẩu trước khi xuất khẩu từ các quốc gia và các điều kiện trong giấy phép nhập khẩu cần phải được đáp ứng. Các điều kiện này bao gồm xử lý nhiệt và/hoặc thời gian lưu giữ được thiết kế để giảm thiểu nguy cơ nhiễm vi-rút Dịch tả lợn châu Phi vào các sản phẩm này.

CANADA THÔNG QUA GIỚI HẠN DƯ LƯỢNG TỐI ĐA HOẠT CHẤT DIMETHENAMID

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 21/3/2024, Canada thông báo số G/SPS/N/CAN/1542/Add.1 nhằm thông qua (19/3/2024) giới hạn dư lượng tối đa hoạt chất dimethenamid trong củ cải ngựa là 0,01 ppm đã được lấy ý kiến từ ngày 05/01/2024 tại thông báo số G/SPS/N/CAN/1542.



(Ảnh minh họa dimethenamid: nguồn Internet)

Dimethenamid: Kiểm soát cỏ hàng năm và nhiều loại cỏ dại có lá mọc sâu trước khi xuất hiện trong bắp, đậu nành và các cây trồng khác



(Ảnh minh họa củ cải ngựa: nguồn Internet)

HOA KỲ THIẾT LẬP GIỚI HẠN TỒN DƯ ĐỐI VỚI METHOXY-FENIZIDE

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 07/3/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3353/Corr.1 nhằm sửa lỗi bỏ sót một số mặt hàng như: đậu, đậu xanh, hạt khô được quy định MRL đối với methoxyfenozide là 0,5 ppm.



(Ảnh minh họa đậu xanh: nguồn internet)

Methoxyfenozide: là một loại thuốc trừ sâu có chức năng bằng cách đẩy nhanh quá trình lột xác. Methoxyfenozide được sử dụng để kiểm soát sâu bệnh bao gồm sâu bướm codling, giun táo ít hơn, sâu bướm trái cây phương Đông, leafrollers, bọ cánh cứng looper, bollworm bông, army-worm, và chồi bướm đêm. Methoxyfenozide có thể được áp dụng cho rau lá, thảo mộc tươi, rau diếp, salad, thảo mộc, brassicas, bông, trái cây pome, nho, sweetcorn, ngô, ớt và cà tím.

(Ảnh minh họa Methoxyfenozide: nguồn Internet)



EU TIẾP TỤC CẤP PHÉP CHO CHẤT LIGNOSULPHONATE ĐƯỢC SỬ DỤNG LÀM CHẤT PHỤ GIA THỨC ĂN

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

Lignosulphonate là một polyme cao phân tử, nó là phụ phẩm của ngành chế biến gỗ, thông qua quá trình biến tính sulfon hóa lignin. Đây là một chất hòa tan trong nước, không độc hại, được sử dụng rộng rãi do nó có nhiều vai trò: chất giảm nước cho xi măng và bê tông, chất phân tán, keo tụ, chất ức chế ăn mòn, chất hỗ trợ nông nghiệp. Lignosulphonate còn được sử dụng trong ngành công nghiệp hóa dầu, sản xuất nhựa tổng hợp, và vật liệu polimer. Trong sản xuất thức ăn chăn nuôi, chất này được dùng như một chất kết dính.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Trước đây, lignosulphonate đã được cấp phép làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật. Theo Chỉ thị số 70/524/EEC, sẽ có sự đánh giá lại các chất phụ gia để đưa ra quy định phù hợp. Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu đã đưa ra kết luận đối với Lignosulphonate, chất này an toàn với lợn con cai sữa, lợn vỗ béo, gà vỗ béo, gia súc vỗ béo và gà mái đẻ với hàm lượng tối đa là 10.000 mg/kg thức ăn hoàn chỉnh; đối với các loài động vật khác là 8.000 mg/kg thức ăn hoàn chỉnh.

Chất phụ gia này an toàn với người tiêu dùng và môi trường. Chất này hiệu quả khi sử dụng cho thức ăn dạng viên. Do đánh giá tích cực trên, chất này được cấp phép lại làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật, trong danh mục "phụ gia công nghệ" và nhóm chức năng "chất kết dính", trong một số điều kiện nhất định. EU sẽ cho phép một giai đoạn chuyển tiếp để các bên liên quan đáp ứng các yêu cầu của giấy phép mới.

UAE DỰ THẢO CÁC YÊU CẦU QUY ĐỊNH KỸ THUẬT LIÊN QUAN ĐẾN CÀ PHÊ RANG XAY VÀ CÀ PHÊ RANG NGUYÊN HẠT

ThS. Đinh Đức Hiệp
Văn phòng SPS Việt Nam

Các yêu cầu kỹ thuật trong dự thảo dựa trên các tiêu chuẩn của Tổ chức tiêu chuẩn hóa GCC (GSO) và áp dụng đối với hạt cà phê rang và cà phê rang xay từ hạt cà phê xanh thuộc giống *Coffea*. Yêu cầu này không áp dụng với cà phê xay có bổ sung chất phụ gia và cà phê hòa tan.



(Hạt cà phê rang: nguồn Internet)

Cà phê là một thức uống phổ biến và đối với nhiều người, đây là thức uống không thể thiếu vào buổi sáng để bắt đầu ngày mới đầy năng lượng. Khi nói đến cà phê, mọi người nghĩ ngay đến hoạt chất cafein trong đó nhưng cafein không phải là thứ duy nhất tồn tại trong đồ uống này. Cà phê chứa nhiều chất chống oxy hóa và các hợp chất có khả năng chống viêm cũng như chống lại bệnh tật rất tốt.



(Hạt cà phê tươi: nguồn Internet)

Quy định đối với cà phê rang xay và cà phê rang nguyên hạt bao gồm một số nội dung chính như sau:

- Yêu cầu đối với hạt cà phê xanh làm nguyên liệu
- Giới hạn của các chất tạp nhiễm, chất độc hại, tồn dư thuốc trừ sâu và vi sinh vật.

- Lượng cafein không được thấp hơn 0,8% theo khối lượng và đối với loại không chứa cafein thì không được vượt quá 0,1%.
- Không được chứa các chất ngoại lai, tạp chất, côn trùng và các bộ phận hoặc chất thải của côn trùng.
- Độ ẩm không vượt quá 5% khối lượng.
- Tổng lượng tro không vượt quá 5% khối lượng. Tro không hòa tan trong a xít không lớn hơn 1% khối lượng
- Chất hòa tan trong nước nằm trong khoảng 25-32% khối lượng.

Lượng acrylamide trong cà phê rang xay và nguyên hạt không vượt quá 400 µg/kg

- Kích thước hạt café xay theo bảng dưới đây:
- Quy định về đóng gói, bảo quản và dán nhãn: ghi cụ thể phân loại theo màu sắc của cà phê rang, theo kích thước của cà phê xay...

Loại	% theo khối lượng được giữ lại trên rây 710 micron	% theo khối lượng được giữ lại trên rây 500 micron	% theo khối lượng được giữ lại trên rây 355 micron
Tốt	10	15	50
Trung bình	20	20	30
Thô	30	25	15

Thông tin chi tiết có thể tìm thấy tại: https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/SAU/24_02108_00_e.pdf

EU DỰ THẢO THIẾT LẬP MRL ĐỐI VỚI NIKEN TRONG MỘT SỐ THỰC PHẨM

CN. Phan Thu Trang
Văn phòng SPS Việt Nam

Niken là kim loại có mặt khắp nơi trong môi trường và là thành phần của vỏ trái đất. Do đó, sự có mặt của Niken trong thực phẩm và nước uống là tự nhiên. Tuy nhiên, Niken có thể đến từ nhiều ứng dụng công nghiệp và công nghệ khác nhau có thể ảnh hưởng đến sức khỏe con người.

Trong tự nhiên, niken tồn tại chủ yếu dưới dạng hợp chất trong quặng, ở thực phẩm cũng có với lượng nhỏ, trong chất béo, sô-cô-la thì hàm lượng niken nhiều hơn. Con người có thể dung nạp lượng lớn niken khi sử dụng thực phẩm được trồng trên đất bị ô nhiễm. Nếu con người tiếp xúc với niken trong thời gian dài có thể gây phá hủy tế bào, làm hỏng gan và tim. Ngoài ra Niken có thể làm giảm sự tăng trưởng tế bào, gây ung thư và khiến hệ thần kinh bị ảnh hưởng.

Chúng ta có thể tiếp xúc với Niken thông qua đường thở, đường uống hay tiếp xúc trực tiếp với da thông qua nguồn đất hoặc nước bị ô nhiễm. Cơ thể động vật cần một lượng nhỏ niken để đảm bảo cho quá trình trao đổi chất. Nếu cơ thể hấp thụ quá nhiều niken sẽ gây hại đối với sức khỏe.



(Rong biển: nguồn Internet)

Năm 2015, Cơ quan An toàn thực phẩm châu Âu đã đưa ra ý kiến về rủi ro đối với sức khỏe cộng đồng liên quan đến sự có mặt của niken trong thực phẩm và nước uống. Ý kiến này cho rằng độc tính xảy ra khi tiếp xúc lâu dài qua đường miệng với niken. Tình trạng bệnh chàm và phản ứng dị ứng trở nên nặng hơn được xác định là do tiếp xúc cấp tính qua đường miệng với niken.



(Sữa công thức: nguồn Internet)

Một nghiên cứu khác cho rằng niken có thể gây ra tác động mạn tính và cấp tính. Nghiên cứu đã thiết lập mức tiêu thụ hàng ngày có thể dung nạp (Tolerable daily intake – TDI) là 13 µg/ kg thể trọng và mức này là quá cao ở trẻ mới biết đi và trẻ từ 3 – 10 tuổi và trong một số trường hợp ở trẻ sơ sinh. Do đó, mức cho phép dự kiến cao nhất đối với rong biển là 30 mg/kg (trừ wakame là 40 mg/kg), thấp nhất là nhóm sữa công thức cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ dạng lỏng (0,1 mg/kg). Quy định mới này bổ sung cho Quy định số 2023/915 về MRL đối với các chất tạp nhiễm trong thực phẩm. Quy định này dự kiến sẽ có hiệu lực từ 01/7/2025 đối với một số mặt hàng nhất định.

ÚC ĐÃ HOÀN THÀNH PHÂN TÍCH RỦI RO ĐỐI VỚI CHANH LEO TỪ VIỆT NAM

ThS. Nguyễn Hoàng Long
Văn phòng SPS Việt Nam

Chanh leo là loại cây được trồng khá phổ biến ở Việt Nam, quả có hương thơm dịu nhẹ, vị chua chua, ngọt ngọt và có nhiều lợi ích cho sức khỏe. Để có thể xuất khẩu chanh leo sang thị trường Úc, loại quả này phải được tiến hành phân tích rủi ro.



(Chanh leo: nguồn Internet)

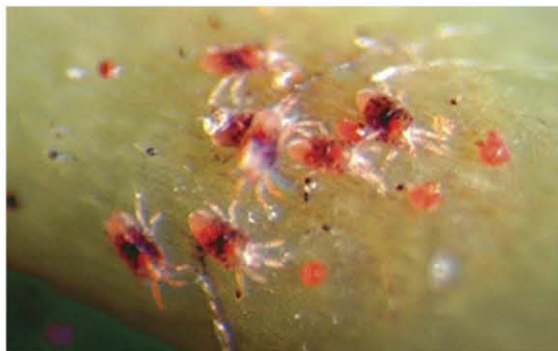
Ngày 07/3/2024, Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc đã hoàn tất phân tích rủi ro nhằm đáp ứng yêu cầu tiếp cận thị trường cho chanh dây tươi (*Passiflora edulis*) từ Việt Nam vào Úc để tiêu dùng.

Báo cáo cuối cùng khuyến nghị kết hợp giữa các biện pháp quản lý rủi ro và hệ thống quy trình vận hành nhằm giảm thiểu rủi ro liên quan đến việc nhập khẩu chanh dây tươi từ Việt Nam để đạt được mức độ bảo vệ phù hợp của Úc.

Báo cáo cuối cùng khuyến nghị cho phép nhập khẩu chanh dây tươi từ Việt Nam vào Úc với điều kiện áp dụng các biện pháp kiểm dịch thực vật. Bản báo cáo đưa ra 12 loài côn trùng liên quan đến chanh dây từ Việt Nam cần có biện pháp quản lý rủi ro để giảm nguy cơ về an toàn sinh học về mức chấp nhận được. Các loài côn trùng bao gồm:

- Ve nhện: *Brevipalpus phoenicis*
- Côn trùng vảy: *Chrysomphalus dictyospermi*, *Pseudaulacaspis pentagona* và *Selenaspidus articulatus*
- Nhện: *Tetranychus piercei*
- Rệp sáp: *Planococcus minor*

- Bọ trĩ: *Thrips palmi*, *Frankliniella schultzei* và *Scirtothrips dorsalis*



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

- Ruồi đục quả: *Bactrocera dorsalis*, *Zeugodacus cucurbitae*, *Zeugodacus tau*



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Báo cáo cũng khuyến cáo các phương pháp giảm nguy cơ của những loài trên khi đến Úc, như sau:

- Đối với ruồi đục quả: chanh leo được trồng ở những khu vực không có côn trùng hoặc sản phẩm không có côn trùng hoặc chiếu xạ.
- Đối với các loài dịch hại khác: kiểm tra bằng mắt trước khi xuất khẩu, trong trường hợp phát hiện, tiến hành loại bỏ dịch hại.

Báo cáo này về phân tích rủi ro này đã được công bố trên trang web của Bộ Nông nghiệp, Thủy sản và Lâm nghiệp Úc tháng 3/2024. Đường link đến bản báo cáo:

[Final report of the review of biosecurity import](#)

[requirements for passionfruit from Vietnam \(PDF 3.19 MB\)](#)

[Final report of the review of biosecurity import requirements for passionfruit from Vietnam \(DOCX 7.86 MB\)](#)

ĐÀI LOAN DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỆ SINH ĐỐI VỚI CHẤT TẨY RỬA THỰC PHẨM

CN. Nguyễn Hà Thùy Dương
Văn phòng SPS Việt Nam



(Nước ngâm rửa rau củ quả: nguồn Internet)

Theo thông báo số G/SPS/N/TPKM/624 ngày 15/3/2024, Đài Loan đã dự thảo

Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất tẩy rửa thực phẩm, cụ thể như sau:

- Đối với các chất khử trùng để làm sạch thực phẩm, trừ khi là thành phần thực phẩm hợp pháp, các chất bị hạn chế, giới hạn dư lượng, phạm vi sử dụng và thông số kỹ thuật phải tuân theo quy định tại Phụ lục 2. Ngoài ra, để đảm bảo nồng độ dư lượng tuân thủ các quy định, nếu cần thiết có thể rửa bằng nước uống hoặc xử lý thích hợp sau khi khử trùng.

Các chất khử trùng dùng để làm sạch thực phẩm được phép sử dụng:

STT	CAS Reg.No.	Chất	Giới hạn dư lượng	Phạm vi sử dụng
1	Không	Acidified sodium chlorite solutions (ASC)	Tổng lượng chlorate và chlorite không quá 1 ppm	Thực phẩm tươi đã chế biến
2	10049-04-4	Chlorine dioxide	Tổng lượng chlorate và chlorite không quá 1 ppm	Thực phẩm tươi đã chế biến
3	7790-92-3	Hypochlorous acid	Tổng lượng chlorine không quá 1 ppm	Thực phẩm tươi đã chế biến
4	7681-52-9	Sodium hypochlorite	Tổng lượng chlorine không quá 1 ppm	Thực phẩm tươi đã chế biến
5	79-21-0	Peracetic acid	Không quá 1 ppm	Thực phẩm tươi đã chế biến

* Lưu ý:

1. Acidified sodium chlorite solutions (ASC): Chất này được tạo ra bằng cách trộn dung dịch nước của sodium chlorite (CAS Reg. No. 7758-19-2) với bất kỳ axit được công nhận chung là an toàn, đạt độ pH từ 2,3 đến 2,9.

2. Sodium hypochlorite chứa bromate không quá 50 ppm.

NEW ZEALAND SỬA ĐỔI TIÊU CHUẨN SỨC KHOẺ THỰC VẬT NHẬP KHẨU: NGŨ CỐC VÀ HẠT DỪNG ĐỂ TIÊU DÙNG, THỨC ĂN CHĂN NUÔI HOẶC CHẾ BIẾN

CN. Ngô Quang Anh
Văn phòng SPS Việt Nam

Theo thông báo số G/SPS/N/NZL/764 ngày 13/3/2024, New Zealand đã sửa đổi các tiêu chuẩn sức khỏe thực vật nhập khẩu, bao gồm ngũ cốc và hạt giống để tiêu dùng, thức ăn chăn nuôi hoặc chế biến sau khi tham vấn cộng đồng.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Nội dung thông báo liên quan đến:

- 1) Yêu cầu hạt ngô nhập khẩu vào New Zealand phải được sấy khô đến độ ẩm từ 14% trở xuống trước khi xuất khẩu;
- 2) Loại bỏ 11 loài dịch hại thuộc diện điều chỉnh khỏi danh sách dịch hại đối với ngô bắp (Zea mays) cùng với các yêu cầu đối với các loài dịch hại đó;
- 3) Dỡ bỏ biện pháp kiểm dịch thực vật cho

ba loài sâu bệnh được quy định cho việc nhập khẩu hạt giống cây gai dầu (Cannabis sativa) đã tách vỏ;

- 4) Mở rộng thẩm quyền cấp giấy chứng nhận lấy mẫu.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Việc sửa đổi này sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho việc buôn bán ngô bắp (Zea mays) và giống cây gai dầu (Cannabis sativa) đã tách vỏ, mang lại cơ hội thương mại mới và giảm chi phí cho các nhà nhập khẩu.

Chi tiết thông báo tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/NZL/24_02012_00_e.pdf

HÀN QUỐC ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI “TIÊU CHUẨN VÀ THÔNG SỐ KỸ THUẬT CHO DỤNG CỤ, HỘP ĐỰNG VÀ BAO BÌ THỰC PHẨM”

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Theo thông báo số G/SPS/N/KOR/797 ngày 05/03/2024, Hàn Quốc đã đề xuất sửa đổi “Tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho dụng cụ, hộp đựng và bao bì thực phẩm”



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Nội dung thông báo liên quan đến:

- 1) Sửa đổi các tiêu chuẩn cho việc in trên bề mặt tiếp xúc với thực phẩm;
- 2) Sửa đổi các tiêu chuẩn đối với các mẫu thêm vào cùng chất liệu và màu sắc;
- 3) Sửa đổi các phương pháp kiểm tra.

Chi tiết thông báo tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KOR/24_01838_00_x.pdf

HÀN QUỐC DỰ THẢO THÔNG BÁO SỬA ĐỔI “ĐẠO LUẬT KIỂM SOÁT DỊCH BỆNH SINH VẬT DƯỚI NƯỚC”

TS. Nguyễn Tiến Đạt

Trưởng Đại học Nông Lâm Thái Nguyên

Ngày 13/3/2024, Hàn Quốc có thông báo số G/SPS/N/KOR/798 đề xuất sửa đổi “Đạo luật kiểm soát dịch bệnh sinh vật dưới nước”.



(Ếch nhiễm *Batrachochytrium dendroba-tidis*:
nguồn Internet)

Theo đó, một số sửa đổi được đề xuất trong “Đạo luật kiểm soát dịch bệnh sinh vật dưới nước” như sau:

(1) Chỉ định ba loại bệnh ở loài lưỡng cư (Nhiễm *Batrachochytrium dendrobatidis*, *Batrachochytrium salamandrivorans*, các loài thuộc giống *Ranavirus*) là bệnh được kiểm soát;

(2) Đề xuất thủ tục chi tiết về việc đăng ký, hủy bỏ v.v... đối với các cơ sở chế biến xuất khẩu động vật và sản phẩm động vật thủy sản của Hàn Quốc;

(3) Đề xuất thủ tục chi tiết liên quan đến việc đăng ký, sửa đổi, gia hạn đăng ký, v.v... đối với các cơ sở chế biến động vật và sản phẩm động vật thủy sản ở nước ngoài;

(4) Đề xuất cơ sở pháp lý để cán bộ trực tiếp kiểm tra cách các cơ sở ở nước ngoài quản lý, kiểm soát dịch bệnh động vật thủy sản;

(5) Đề xuất cơ sở pháp lý để áp dụng biện pháp đình chỉ nhập khẩu theo kết quả kiểm tra tại chỗ hoặc phân tích rủi ro nhập khẩu;

(6) Đề xuất cơ sở pháp lý để tiến hành phân tích rủi ro nhập khẩu sau khi thực hiện các biện

pháp khẩn cấp nhằm ngăn chặn sự lây lan dịch bệnh động vật thủy sản;

(7) Các cải tiến khác được thực hiện liên quan đến quy trình kiểm soát dịch bệnh trong nước v.v...

Thông báo chi tiết tham khảo tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/KOR/24_01875_00_x.pdf

NHẬT BẢN ĐƯA RA THÔNG BÁO SỬA ĐỔI MỘT SỐ TIÊU CHUẨN, QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI SẢN PHẨM SỮA TRÂU ĐÃ CÓ HIỆU LỰC TỪ NGÀY 01/6/2020

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

Ngày 16/3/2020, Nhật Bản đưa ra thông báo thiết lập các thông số kỹ thuật và tiêu chuẩn về sản xuất, lưu trữ, đóng gói và bao bì cho sữa trâu. Thông báo này có hiệu lực từ ngày 01/6/2020. Ngày 28/3/2024, Nhật Bản đưa ra thông báo sửa đổi một số tiêu chuẩn, quy định đối với sản phẩm sữa trâu. Cụ thể:

1. Đối với sữa trâu tương tự quy cách, tiêu chuẩn hiện hành đối với sữa và các loại sữa sản phẩm mới được quy định trong Pháp lệnh của Bộ trưởng Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản về sữa.

Theo bản sửa đổi này, “sữa trâu dùng làm nguyên liệu” mới được thêm vào định nghĩa “sữa”. Bản sửa đổi định nghĩa như sau: “sữa” có nghĩa là sữa nguyên liệu, sữa bò, sữa đặc biệt, sữa dê nguyên liệu, tiệt trùng sữa dê, sữa cừu làm nguyên liệu, sữa trâu làm nguyên liệu, sữa biến tính thành phần, sữa ít béo, sữa giảm cân và sữa chế biến.

2. Phạm vi sửa đổi như sau:

- Sữa trâu làm nguyên liệu (định nghĩa mới)
- Sữa chế biến
- Sản phẩm sữa: trong Pháp lệnh của Bộ trưởng Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi Nhật Bản về

sữa, “sản phẩm sữa” có nghĩa là kem, bơ, bơ dầu, phô mai, whey cô đặc, các sản phẩm kem, sữa cô đặc, sữa đặc có đường, sữa cô đặc ít béo, sữa bột nguyên chất, sữa bột gầy, bột kem, váng sữa bột, bột whey cô đặc protein, bột sữa tách bơ, bột sữa có đường, sữa bột cho trẻ sơ sinh, sữa bột cho trẻ sơ sinh dạng lỏng, sữa lên men, đồ uống từ sữa lên men (hạn chế đối với các sản phẩm chứa ít nhất 3,0% chất rắn sữa không béo) và đồ uống từ sữa.

d. Thực phẩm chủ yếu được làm từ sữa hoặc các sản phẩm sữa



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

NHẬT BẢN ĐƯA RA THÔNG BÁO POLYVINYL ALCOHOL ĐƯỢC CẤP PHÉP LÀM PHỤ GIA THỰC PHẨM, TIÊU CHUẨN CÓ HIỆU LỰC TỪ NGÀY 01/3/2024.

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Nội dung của thông báo này mô tả chi tiết các tiêu chuẩn, thông số của Polyvinyl Alcohol, cụ thể:

Tiêu chuẩn sử dụng

Chỉ được phép sử dụng trong thực phẩm không ở dạng thực phẩm thông thường (chẳng hạn như viên nang và viên nén). Mức tối đa là 45 g/kg thực phẩm.

Thông số thành phần

Tên chất Rượu Polyvinyl

Công thức phân tử $(C_2H_3OR)_n$, R = H hoặc COCH₃ (phân bố ngẫu nhiên)

Số CAS [9002-89-5]

Định nghĩa Rượu Polyvinyl thu được bằng cách xà phòng hóa một phần polyme vinyl axetat với sự có mặt của chất xúc tác kiềm.

Rượu Polyvinyl tồn tại dưới dạng hạt hoặc bột trắng không màu đến trắng hoặc hơi vàng và không có mùi.

Yêu cầu

- Độ nhớt 4,8–5,8 mPa*s.
 - pH 5,0– 6,5 (pha 1 g trong nước 25 mL)
 - Độ tinh khiết:
 - Độ axit: Không quá 3,0.
 - Độ este hóa: 125-153
 - Mức độ thủy phân: 86,5–89,0 mol%
 - Chất không tan trong nước: Không quá 0,1%
 - Chì: Không quá 2 µg/g dưới dạng Pb (2,0 g, Phương pháp 1, Dung dịch kiểm soát: Dung dịch chì chuẩn 4,0 mL, Phương pháp ngọn lửa).
 - Metanol: Không quá 1,0%
 - Metyl axetat Không quá 1,0%.
 - Lượng bay hơi sau khi sấy: Không quá 5,0 % (thí nghiệm trên 1 g, 105°C, 3 giờ)
 - Dư lượng sau khi đốt cháy: Không quá 1,0% (thí nghiệm trên 1 g, 600 ± 50 °C, 1 giờ)
- Thông tin chi tiết có thể tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/JPN/24_02308_00_e.pdf

ỨC ĐỀ XUẤT SỬA ĐỔI MỘT SỐ MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CỦA MỘT SỐ HÓA CHẤT NÔNG NGHIỆP VÀ THUỐC THÚ Y

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

Ngày 19/3/2024, Úc đưa ra thông báo số G/SPS/N/AUS/583 về việc sửa đổi một số MRL của một số hóa chất trong nông nghiệp và thuốc thú y trong nông sản, đặc biệt là sản phẩm được đưa vào chuỗi thực phẩm. Để đưa ra được MRL phù hợp, Úc đã phải xem xét đến các nghiên cứu về hóa học, chuyển hóa, phương pháp phân tích dư lượng và phơi nhiễm qua chế độ ăn uống. Qua đánh giá, các mức MRL được thiết lập không phải là mối nguy hiểm đối với sức khỏe con người.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Úc sẽ xem xét mọi ý kiến công khai được phản hồi cho dự thảo này. Úc sẽ thông báo khi các thay đổi có hiệu lực.

Một số thay đổi như sau:

- Ethephon trên nho giảm từ 10 ppm xuống 5 ppm; Mefentrifluconazole trên các loại hạt giảm từ 0,2 ppm xuống 0,06 ppm.
- Bổ sung thêm MRL một số hóa chất: Ipflufenquin trên lựu là 0,05 ppm và trên nho làm rượu là 0,04 ppm; Bupivacaine và Lignocaine trên một số bộ phận của cừu.

Chi tiết của dự thảo có tại:

<https://www.apvma.gov.au/sites/default/files/gazette/food-standards/Gazette%20No%205%2C%20Tuesday%205%20March%202024%20-%20Proposal%20to%20amend%20schedule%2020%20amendment.pdf>

TANZANIA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN ĐỐI VỚI SỮA

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

Ngày 15/3/2024, Tanzania đưa ra thông báo số G/SPS/N/TZA/336 về tiêu chuẩn châu Phi cho việc lấy mẫu, phương pháp xét nghiệm sữa tươi của bò, dê, cừu, lạc đà làm nguyên liệu cho việc chế biến.

Nội dung cơ bản của dự thảo gồm có:

1. Quy định chung

- Sữa phải sạch và không có các tạp chất và vật

lạ cũng như các chất pha trộn trong sữa;

- Có đặc tính tự nhiên về độ đồng nhất (đặc trưng cho loài);
- Không có mùi lạ, mùi vị khó chịu như mùi ôi thiu, mùi phân hủy...;
- Có màu trắng kem đặc trưng (đặc trưng cho loài);
- Không chứa nước hoặc các chất bổ sung khác

- và không được loại bỏ bất kỳ thành phần nào của sữa;
- Không được trộn sữa với sữa của bất kỳ loài nào khác cũng như sữa bột và sữa dạng lỏng;
- Không đông tụ thành cục khi đun sôi hoặc khi thử nghiệm;
- Dương tính với peroxidase.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

2. Tạp nhiễm

- Sữa tươi phải tuân thủ MRL của Tiêu chuẩn chung về chất gây ô nhiễm và độc tố CODEX STAN 193;
- Tuân thủ MRL đối với thuốc trừ sâu và thuốc thú y do Ủy ban CODEX thiết lập cho sữa;
- Mức dư lượng độc tố nấm mốc phải tuân thủ các yêu cầu của Quy tắc thực hành về việc giảm độc tố nấm mốc trong nguyên liệu thô và thức ăn bổ sung cho động vật sản xuất sữa (CXC 45);

3. Vệ sinh

Tiêu chí vi sinh vật theo bảng dưới đây (nhờ thiết kế)

Loại thực phẩm	Vi sinh vật	Dự kiến lấy mẫu		Giới hạn	Phương pháp thử tham khảo
		n	c		
Sữa bò	Tế bào so-ma	-	-	<500000 cfu/mL	ISO 13366-2
Sữa dê, cừu, lạc đà		-	-	< 750000 cfu/mL	
Sữa (tất cả các loài)	Salmonella	5	0	KPH trong 25 g hoặc mL	ISO 6579-1
	Listeria monocytogenes	5	0	KPH trong 25 g hoặc mL	ISO 11290-1
	Tổng số Coliform	-	-	<1 x 10 ³ cfu/mL	ISO 4831 hoặc ISO 4832
	E.Coli	-	-	KPH	ISO 11866-1/2/3

4. Quy định về vận chuyển và bảo quản

- Nhiệt độ của sữa tươi thu được từ khu vực vắt sữa phải được giảm xuống 4oC hoặc thấp hơn trong vòng 02 giờ đồng hồ sau đó được bảo quản không quá 24h ở nhiệt độ không quá 6oC;
- Sữa tươi phải được vận chuyển ở nhiệt độ không quá 10 oC;

5. Phương pháp lấy mẫu và phân tích

Để kiểm tra việc tuân thủ các tiêu chuẩn,

các phương pháp phân tích và lấy mẫu có trong “Phương pháp phân tích và lấy mẫu được khuyến nghị” (CXC 234-1999) và Tiêu chuẩn châu Phi có liên quan.

Chi tiết của dự thảo có tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/TZA/24_02068_00_e.pdf

EU CÔNG BỐ THU HỒI SỰ CHẤP THUẬN ĐỐI VỚI HOẠT CHẤT ACIBENZOLAR-S-METHYL

TS. Đào Văn Cường
Văn phòng SPS Việt Nam

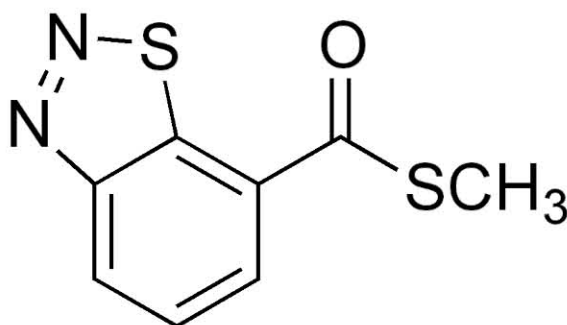
Theo thông báo số G/SPS/N/EU/732 ngày 01/3/2024, EU đã thông qua Quy định (EC) 1107/2009 ngày 08/4/2024 sửa đổi Quy định số 540/2011 và bãi bỏ số 2016/389 về việc thu hồi sự chấp thuận đối với hoạt chất acibenzolar-S-methyl.



(Hoạt chất Acibenzolar-S-methyl trong sản phẩm: nguồn Internet)

Acibenzolar-S-methyl là một hợp chất hóa học được sử dụng như một hoạt chất trong một số loại thuốc bảo vệ thực vật. Nó hoạt động bằng cách kích thích cơ chế phòng vệ tự nhiên của cây trồng, giúp cây chống lại sự tấn công của

các loại sâu bệnh và vi khuẩn gây hại. Acibenzolar-S-methyl không trực tiếp tiêu diệt sâu bệnh, mà giúp cây tự bảo vệ thông qua việc kích hoạt các phản ứng sinh hóa trong cây, tương tự như hệ thống miễn dịch ở động vật.



(Hoạt chất Acibenzolar-S-methyl: nguồn Internet)

Theo thông báo, quyết định này chỉ liên quan đến việc đưa hoạt chất này và các sản phẩm bảo vệ thực vật chứa nó ra thị trường. Sau khi việc rút lại phê duyệt và tất cả các thời gian ân hạn đối với kho sản phẩm có chứa hoạt chất này hết hiệu lực, các hành động riêng biệt có thể sẽ được thực hiện đối với MRLs (Giới hạn dư lượng tối đa) và một thông báo riêng sẽ được đưa ra theo các quy trình SPS. Thông tin chi tiết được tham khảo tại:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/EEC/24_01766_00_e.pdf

EU ỦY QUYỀN SỬ DỤNG CỒN THUỐC LONG ĐORM TỪ GENTIANA LUTEA L. LÀM PHỤ GIA THỨC ĂN CHO MỘT SỐ LOÀI ĐỘNG VẬT

ThS. Ngô Văn Phương

Viện cơ điện Nông nghiệp và công nghệ sau thu hoạch

Đề xuất được thông báo trong G/SPS/N/EU/679 (ngày 13/9/2023) hiện đã được thông qua trong quy định số 2024/824 ngày 08/3/2024 về việc cấp quyền sử dụng cồn thuốc long đorm từ *Gentiana lutea* L. làm phụ gia thức ăn cho một số loài động vật. Quy định này sẽ có hiệu lực vào ngày thứ 20 sau ngày công bố trên Công báo của Liên minh Châu Âu.

Gentiana lutea L., hay còn gọi là long đorm vàng, là một loài cây thuộc họ Gentianaceae. Nó có nguồn gốc từ các vùng núi ở Châu Âu, đặc biệt là vùng núi Alps, Pyrenees và Carpathians. Loài cây này nổi tiếng với rễ có vị rất đắng, được sử dụng trong y học cổ truyền để hỗ trợ tiêu hóa, kích thích thèm ăn và điều trị một số bệnh liên quan đến dạ dày.

Rễ của cây *Gentiana lutea* thường được dùng để làm cồn chiết (tincture), chủ yếu để sản xuất các loại thuốc bổ và nước uống đắng (bitters). Ngoài ra, nó còn được sử dụng làm phụ gia trong một số thức ăn chăn nuôi nhằm hỗ trợ sức khỏe tiêu hóa cho động vật.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Phụ lục của quy định số 2024/824 gồm một số nội dung chính:

- Liều tối đa là 50 mg/kg thức ăn hỗn hợp.
- Đối tượng sử dụng: Lợn, cừu, gia súc, loài nhai lại nhỏ nuôi vỗ béo; gà, gà tây, một số loại gia cầm khác nuôi vỗ béo; cá hồi và cá vây nhỏ trừ đàn bố mẹ;...
- Đặc tính: Lông, chiết xuất từ rễ cây *Gentiana lutea* L.
- Số FEMA: 2506
- Hàm lượng chất khô: 3,5 – 5 %
- Polyphenol tổng số: 0,05 – 0,11 %
- Flavonoid tổng số: 0,03 – 0,06 %
- Hoạt chất xanthones tối đa 0.004 %

Lưu ý khi sử dụng:

- Chất phụ gia này không được sử dụng kết hợp với các chất phụ gia khác có chứa gentisin, isogentisin, gentiopicroside
- Chất phụ gia phải được đưa vào thức ăn dưới dạng hỗn hợp trộn sẵn.
- Trong hướng dẫn sử dụng chất phụ gia và hỗn hợp sơ chế, phải nêu rõ điều kiện bảo quản và độ ổn định khi xử lý nhiệt.
- Nhà kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình và biện pháp giải quyết những rủi ro tiềm ẩn do chất phụ gia gây ra cho người sử dụng. Ví dụ như trường hợp tiếp xúc ảnh hưởng đến hô hấp, mắt và da,...

Chi tiết của quy định có thể tìm thấy tại:

https://members.wto.org/crnattach-ments/2024/SPS/EEC/24_01990_00_e.pdf

MACAO ĐƯA RA TIÊU CHUẨN CỦA CÁC CHẤT PHỤ GIA TRONG THỰC PHẨM

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

Ngày 01/3/2024, Macao đưa ra thông báo số G/SPS/N/MAC/28 về việc đưa ra Quy định số 5/2024 – Tiêu chuẩn sử dụng các chất phụ gia trong thực phẩm. Đây là một tiêu chuẩn an toàn thực phẩm hướng dẫn và quy định việc sử dụng các chất phụ gia trong thực phẩm bởi nhà sản xuất và kinh doanh thực phẩm. Tiêu chuẩn bao gồm các nguyên tắc, phạm vi, các loại phụ gia được phép sử dụng, mức tối đa cho phép,... Tiêu chuẩn này không áp dụng đối với các loại gia vị trừ thực phẩm cho trẻ sơ sinh. Tiêu chuẩn này đưa ra cụ thể từng mức giới hạn tối đa đối với các mặt hàng, bằng tiếng Trung và Thổ Nhĩ Kỳ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Một số MRL trong tiêu chuẩn như sau:

Chất phụ gia	Sản phẩm	Yêu cầu, MRL (mg/kg)
Curcumin	Sữa nước	150
	Phô mai tươi	150
	Phô mai chế biến	100
	Dầu thực vật	5
	Kem	150
	Cacao	10
	Nước sốt	GMP
Riboflavin	Phô mai tươi	300
	Cá	300
	Động vật giáp xác, thân mềm	300
	Rau lên men	500
	Nước sốt	350

Toàn bộ Tiêu chuẩn được đăng tải trên trang web:

<https://images.io.gov.mo/bo/i/2024/07/reg-5-2024.pdf>

BRAZIL THIẾT LẬP BIỆN PHÁP KIỂM DỊCH THỰC VẬT ĐỐI VỚI HẠT HƯƠNG DƯƠNG NHẬP KHẨU.

ThS. Bùi Đức Toàn
Văn phòng SPS Việt Nam

Ngày 13/3/2024, Brazil đưa ra thông báo số G/SPS/N/BRA/2257 về việc thiết lập các quy định kiểm dịch thực vật đối với hạt hướng dương (*Helianthus annuus*) từ mọi quốc gia.

Quy định này tham khảo Công ước bảo vệ thực vật quốc tế: ISPM số 01, 02 và 11. Nội dung cơ bản như sau:

- Đối tượng: Là hạt hướng dương (*Helianthus annuus*) từ mọi quốc gia.



(Hạt hướng dương: nguồn Internet)

- Hạt hướng dương phải có chứng nhận kiểm dịch thực vật do Cơ quan có thẩm quyền tại nơi xuất khẩu cấp với các yêu cầu như sau:
 - + Lô hàng phải được kiểm dịch và không được phép có 02 loài côn trùng: Mọt thóc (*Sitophilus granarius*) và mọt cứng đốt (*Trogoderma granarium*)

- + Các lô hàng phải được kiểm tra tại nơi nhập cảnh, các mẫu sẽ được lấy để phân tích trong phòng thí nghiệm được chỉ định hoặc các phòng thí nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi công nhận.
- + Trường hợp phát hiện thấy dịch hại cần phải kiểm dịch trong lô hàng thì lô hàng sẽ bị tiêu hủy hoặc từ chối nhập cảnh và sẽ được thông báo tới Quốc gia xuất khẩu. Brazil có thể ngừng nhập khẩu sản phẩm từ quốc gia này đến khi có Báo cáo phân tích rủi ro.



(Hạt hướng dương: nguồn Internet)

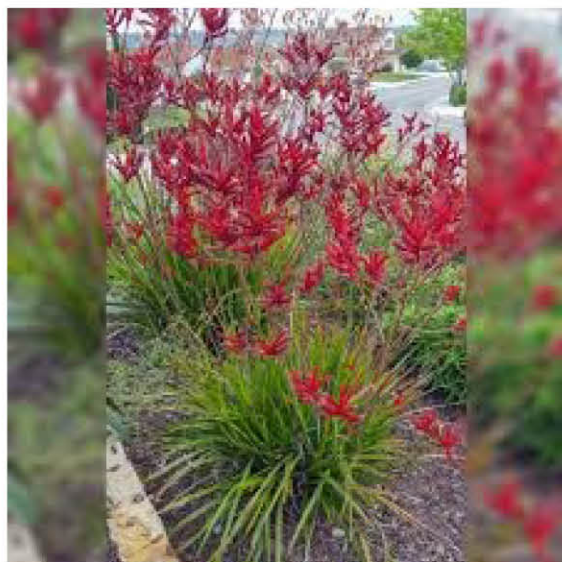
Chi tiết của Sắc lệnh có thể tìm thấy tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/BRA/24_02014_00_e.pdf

BRAZIL THIẾT LẬP QUY ĐỊNH KIỂM DỊCH ĐỘNG THỰC VẬT ĐỐI VỚI CÂY ANIGOZANTHOS SPP

TS. Nguyễn Thành Trung
Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Ngày 15/3/2024, Brazil đưa ra thông báo số G/SPS/N/BRA/2258 về dự thảo quy định kiểm dịch động thực vật khi nhập khẩu các vật liệu nhân giống cây thuộc họ Anigozanthos spp từ các quốc gia.



(Anigozanthos spp: nguồn Internet)

Một số yêu cầu đối với cây giống nhập khẩu vào Brazil như sau:

- Các cây giống nhập khẩu vào phải có Chứng nhận kiểm dịch thực vật do Cơ quan Bảo vệ thực vật quốc gia của nước xuất khẩu cấp, đồng thời các lô hàng phải được kiểm dịch

và không phát hiện thấy các loài dịch hại cần kiểm soát: *Helicoverpa punctigera*, *Spodoptera littoralis* và *Spodoptera exempta* (Trừ trường hợp cây giống được tạo thành trong phòng thí nghiệm).

- Tùy theo tình trạng kiểm dịch thực vật của nước xuất khẩu, nước xuất khẩu có thể đưa ra tuyên bố không có loài dịch hại trên trong lãnh thổ nước mình.
- Khi có bất cứ sự thay đổi nào trong tình hình dịch bệnh thực vật có liên quan đến các loài dịch hại cần kiểm soát tại lãnh thổ của mình, nước xuất khẩu phải thông báo ngay cho Brazil.
- Các lô hàng phải được kiểm tra tại nơi nhập cảnh, các mẫu sẽ được lấy để phân tích trong phòng thí nghiệm được chỉ định hoặc các phòng thí nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Chăn nuôi công nhận.
- Trường hợp phát hiện thấy dịch hại cần phải kiểm dịch trong lô hàng thì lô hàng sẽ bị tiêu hủy hoặc từ chối nhập cảnh và sẽ được thông báo tới Quốc gia xuất khẩu. Brazil có thể ngừng nhập khẩu sản phẩm từ quốc gia này đến khi có Báo cáo phân tích rủi ro.

Bản dự thảo tham khảo Công ước quốc tế về bảo vệ thực vật. Dự thảo đang được đưa ra lấy ý kiến các nước thành viên. Hạn cuối góp ý cho dự thảo là ngày 14/5/2024.

NAM PHI THAY ĐỔI GIỚI HẠN TỐI ĐA VỚI MỘT SỐ HOẠT CHẤT THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

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

Ngày 05/3/2024, Nam Phi đưa ra thông báo số G/SPS/N/ZAF/82 về việc thay đổi mức giới hạn tối đa (MRL) đối với thuốc bảo vệ thực vật trong một số mặt hàng nhất định.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Mức MRL này không tuân theo các Tiêu chuẩn quốc tế chung. Nguyên nhân là có thể có những sai lệch liên quan đến việc thực hành nông nghiệp tốt của Nam Phi (GAP), đồng thời các thử nghiệm thực địa cũng đã được tiến hành để xây dựng mức MRL phù hợp. Ngoài ra, các đánh giá phơi nhiễm thuốc trừ sâu được tiến hành bằng cách sử dụng dữ liệu tiêu thụ của Nam Phi. Tuy nhiên, quy định ban đầu của Nam Phi chỉ ra rằng khi thực phẩm nhập khẩu vào Nam Phi và có MRL yêu cầu thấp hơn của Codex thì vẫn có thể áp dụng theo Tiêu chuẩn Codex với điều kiện là việc tiếp xúc với dân số không gây rủi ro cho sự an toàn của con người.

Quy định mới này có bổ sung thêm các MRL đối với các mặt hàng như bảng sau:

Hoạt chất	Sản phẩm	MRL (mg/kg)
Abamectin	Lúa mạch	0,01
	Nho	0,01
Acephate	Quả hạt	0,02
Acetochlor	Đậu nành	0,02
Azoxystrobin	Bơ	0,05
	Quả có múi	10
	Lúa mì	0,3
Clomazone	Đậu nành	0,02
Difenoconazole	Ớt chuông	0,8
	Cà chua	0,2

Tất cả các hoạt chất và sản phẩm được bổ sung MRL có thể được tìm thấy trong bản quy định có tại đường link:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/ZAF/24_01839_00_e.pdf

UGANDA DỰ THẢO TIÊU CHUẨN VỚI CÀ CHUA KHÔ

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

Theo thông báo số G/SPS/N/UGA/320 ngày 15/3/2024 của Uganda, Uganda đưa ra Tiêu chuẩn DUS 890:2023 – Cà chua khô, Bản thứ 02 bằng tiếng Anh để các thành viên góp ý cho dự thảo.



(Cà chua bị sấy dẻo: nguồn Internet)

Cà chua được sấy khô phải tươi, sạch và có độ chín thích hợp.

1. Hình thái, đặc điểm

- Cà chua phải có màu sắc và mùi vị đặc trưng, không có mùi hôi, vị lạ và không bị lên men, mốc.
- Cà chua khô có thể được trình bày ở các hình thái sau:
 - + Còn nguyên quả;
 - + Cắt đôi theo chiều dọc của quả;
 - + Thái sợi, rộng khoảng 6-7 mm và có chiều dài đặc trưng của cà chua;
 - + Thái hạt lựu đôi, ba,...
- Khi kiểm tra bằng mắt thường, không phát hiện thấy sợi nấm mốc và côn trùng xâm nhập (bao gồm cả côn trùng sống hoặc đã chết, mảnh vụn hoặc chất thải của chúng).
- Cà chua khô không được có tạp chất như đất hay cuống rời khi kiểm tra bằng mắt thường.

2. Vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm

- Các chất phụ gia thực phẩm được sử dụng như chất bảo quản và các loại carbon hydrate dinh dưỡng được sử dụng theo tiêu chuẩn của Uganda US 45.
- Đối với các chất gây ô nhiễm phải tuân thủ các giới hạn tối đa theo tiêu chuẩn US 738.
- Đối với các thuốc trừ sâu, mức giới hạn tối đa tuân theo Tiêu chuẩn Codex cho mặt hàng này.

Loại vi khuẩn	Giới hạn	Phương pháp thử
Tổng số vi sinh vật, cfu/g, tối đa	50.000	US ISO 4833-1
E. Coli, cfu/g, tối đa	1	US ISO 7251
Nấm và mốc, cfu/g, tối đa	1.000	US ISO 21527-2

- Yêu cầu về vi sinh vật:
- Độ ẩm của cà chua khô được chia làm nhiều loại, tương ứng sẽ ảnh hưởng đến kết cấu của

Mức độ độ ẩm	Độ ẩm (%)	Kết cấu
Độ ẩm cao	25 - 50	Mềm và dẻo
Độ ẩm trung bình	18 - 25	Cứng và dẻo
Giảm độ ẩm	12 - 18	Cứng
Độ ẩm thấp	6 - 12	Cứng và giòn
	<12	Bột thô

cà chua khô.

3. Quy định về đóng gói, dán nhãn

- Cà chua sấy khô phải được đóng trong các hộp đựng thực phẩm sạch, vật liệu không ảnh hưởng đến sản phẩm và có khả năng bảo vệ sản phẩm

khô độ ẩm bên ngoài và mất chất dễ bay hơi.

- Dán nhãn phải thực hiện theo Tiêu chuẩn US



EAS 38, đồng thời đáp ứng quy định sau:

(Cà chua sấy dẻo: nguồn Internet)

- + Tên sản phẩm phải được ghi là “Cà chua sấy khô”;
- + Các hình thức của cà chua khô như: nguyên quả, nửa quả, cắt hạt lựu,... phải xuất hiện như một phần của tên sản phẩm hoặc gần tên.
- + Độ ẩm và loại cà chua phải được khai báo đầy đủ trên nhãn.

Ngoài các yêu cầu trên, dự thảo còn quy định phương pháp lấy mẫu và phương pháp xét nghiệm,... Chi tiết của dự thảo có thể tìm thấy tại trang web:

https://members.wto.org/crnattachments/2024/SPS/UGA/24_02034_00_e.pdf

HOA KỲ THAY ĐỔI MỨC GIỚI HẠN TỐI ĐA CỦA HOẠT CHẤT TRICLOPYR

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

Ngày 07/3/2024, Hoa Kỳ đưa ra thông báo số G/SPS/N/USA/3446 về việc thay đổi mức giới hạn tối đa (MRL) của hoạt chất triclopyr trên cây mía ở mức 0,04 ppm. Triclopyr là hoạt chất thuốc bảo vệ thực vật dùng để diệt các loại cỏ dại lá rộng và dùng để kiểm soát thực vật thân gỗ.



(Ảnh minh họa: nguồn Internet)

Trước đó, Dự án nghiên cứu liên vùng số 4 (IR-4), Đại học bang North Carolina đã nộp đơn

kiến nghị yêu cầu sửa đổi, thiết lập mức dung sai cho các chất tồn dư của triclopyr bao gồm các chất chuyển hóa và chất phân hủy của nó trên cây mía ở mức 0,04 do việc sử dụng các chất este butoxyethyl của triclopyr, muối triethylamine của triclopyr hoặc muối choline của triclopyr. Đồng thời bản kiến nghị này cũng yêu cầu xóa bỏ giới hạn về thời gian hiện tại đang áp dụng đối với triclopyr trên mía ở mức 40 ppm.

Sau thời gian nghiên cứu và đánh giá rủi ro, EPA không tìm thấy bằng chứng về việc có khả năng gây ung thư của triclopyr nên Cơ quan này không xóa bỏ quy định MRL là 40 ppm với mía. Mía được dùng cho mục đích thuộc nhóm 3 sẽ áp dụng MRL là 0,04 ppm.

Chi tiết của quy định có thể được tìm thấy tại đường link:

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2024-02-28/html/2024-04017.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 21/02 - 20/3/2024

(Kèm theo công văn số:

/SPS-BNNVN, ngày

tháng 4/2024)

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề
1	G/SPS/N/USA/3448	ATTP, CT	Hoa Kỳ	19/3/2024	Sensient Colors, LLC nộp đơn kiến nghị bổ sung chất tạo màu thực phẩm. Thông báo về đơn kiến nghị
2	G/SPS/N/USA/3447	ATTP, CT	Hoa Kỳ	19/3/2024	Phytolon Ltd nộp đơn kiến nghị về chất phụ gia màu từ; Thông báo về đơn kiến nghị
3	G/SPS/N/TUR/144	CT	Thổ Nhĩ Kỳ	19/3/2024	Thông báo Codex thực phẩm của Thổ Nhĩ Kỳ thông báo về kem và phô mai kem (Kaymak)
4	G/SPS/N/EGY/139	CT	Ai Cập	19/3/2024	Nghị định Bộ trưởng số 503/2023
5	G/SPS/N/AUS/583	ATTP, BVTV, TY	Úc	19/3/2024	Đề xuất sửa đổi Phụ lục 20 của Bộ Tiêu chuẩn Thực phẩm code của Úc và Niu Di-lân sửa đổi (5/3/2024)
6	G/SPS/N/UGA/320	BVTV	Uganda	15/3/2024	DUS 890:2023, Cà chua khô - Đặc tính kỹ thuật, Phiên bản thứ hai
7	G/SPS/N/TZA/336	TY	Tanzania	15/3/2024	DARS 1041, Sữa tươi - Đặc điểm kỹ thuật, Phiên bản đầu tiên.
8	G/SPS/N/TUR/143	BVTV	Thổ Nhĩ Kỳ	15/3/2024	Codex thực phẩm Thổ Nhĩ Kỳ - Thông báo về đậu lăng
9	G/SPS/N/TUR/142	BVTV	Thổ Nhĩ Kỳ	15/3/2024	Hạn chế sử dụng khử trùng Methyl Bromide (MeBr) để tái xuất khẩu sản phẩm
10	G/SPS/N/TPKM/624	ATTP, BVTV, CLCB, CT, TY	Đài Loan	15/3/2024	Dự thảo Tiêu chuẩn vệ sinh đối với chất tẩy rửa thực phẩm.

11	G/SPS/N/ CRI/263	ATTP, TY	Costa Rica	15/3/2024	Cơ quan Dịch vụ Thú y Quốc gia thiết lập mức độ ô nhiễm tối đa hóa chất được phép sử dụng trong các sản phẩm có nguồn gốc động vật dùng cho con người
12	G/SPS/N/ BRA/2258	BVTV	Bra-xin	15/3/2024	Dự thảo - Thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu vật liệu nhân giống Kangaroo (<i>Angoanthos spp.</i>) từ bất kỳ nguồn gốc nào
13	G/SPS/N/ BGD/9	ATTP, CLCB, TY	Bangladesh	15/3/2024	Dự thảo Quy định về An toàn Thực phẩm (Dư lượng Thuốc Thú y và Thủy sản), 2024
14	G/SPS/N/ BGD/8	ATTP, CT	Bangladesh	15/3/2024	Dự thảo Quy định về An toàn Thực phẩm (Quảng cáo và tuyên bố), 2024.
15	G/SPS/N/ UGA/319	CT	Uganda	13/3/2024	DUS 2673:2023, Trán châu - Đặc điểm kỹ thuật, Phiên bản đầu tiên.
16	G/SPS/N/ NZL/764	BVTV	Niu Di-lân	13/3/2024	Tiêu chuẩn sức khỏe thực vật nhập khẩu: Ngũ cốc và hạt dùng để tiêu dùng, thức ăn chăn nuôi hoặc chế biến
17	G/SPS/N/ KOR/798	CLCB, TY	Hàn Quốc	13/3/2024	Đề xuất sửa đổi “Đạo luật kiểm soát dịch bệnh sinh vật dưới nước”
18	G/SPS/N/ BRA/2257	BVTV	Bra-xin	13/3/2024	Dự thảo - Thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu hạt hướng dương (<i>Helianthus annuus</i>) từ bất kỳ nguồn gốc nào
19	G/SPS/N/ BRA/2256	BVTV	Bra-xin	13/3/2024	Dự thảo - Thiết lập các yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với việc nhập khẩu vật liệu nhân giống cây hoa hướng dương (<i>Helianthus spp.</i>) từ bất kỳ nguồn gốc nào
20	G/SPS/N/ BRA/1350 /Add.2	ATTP	Bra-xin	13/3/2024	Dự thảo nghị quyết số 457, ngày 28 tháng 12 năm 2017
21	G/SPS/N/ AUS/582	CLCB, TY	Úc	13/3/2024	Nhập khẩu cá tầm sống để nuôi - Báo cáo tạm thời phân tích rủi ro nhập khẩu an toàn sinh học
22	G/SPS/N/ USA/3446	ATTP, BVTV	Hoa Kỳ	07/3/2024	Dung sai thuốc trừ sâu triclopyr. Quy tắc cuối cùng
23	G/SPS/N/ USA/3445	ATTP, BVTV	Hoa Kỳ	07/3/2024	Đơn kiến nghị đối với dư lượng hoá chất thuốc bảo vệ thực vật trong hoặc trên các mặt hàng khác nhau (Tháng 1 năm 2024)

24	G/SPS/N/ USA/3353 /Corr.1	ATTP, BVTV	ATTP, BVTV	07/3/2024	Dung sai thuốc trừ sâu methoxyfe- nozide;. Quy tắc cuối cùng
25	G/SPS/N/ ARM/52	TY	TY	07/3/2024	Quy định kỹ thuật của Liên minh kinh tế Á-Âu EAEU TR 051/2021 "Về an toàn đối với thịt gia cầm và các sản phẩm chế biến từ gia cầm"
26	G/SPS/N/ FRA/20	ATTP, BVTV	ATTP, BVTV	06/3/2024	Quyết định ngày 23 tháng 02 năm 2024 về việc tạm ngừng nhập khẩu và phân phối tại Pháp các loại hoa quả và rau củ tươi từ các quốc gia không thuộc Liên minh châu Âu sản phẩm thực vật có chứa chất thia- clopid.
27	G/SPS/N/ EU/737	BVTV	BVTV	06/3/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/267 ngày 8 tháng 2 năm 2023 cho phép đưa hạt khô <i>Canarium</i> <i>ovatum</i> Engl ra thị trường như một món ăn truyền thống từ nước thứ ba và sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470
28	G/SPS/N/ EU/736	CT	CT	06/03/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/1581 ngày 01 tháng 8 năm 2023 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470 liên quan đến các điều kiện sử dụng thực phẩm mới 'astaxanthin-rich oleoresin từ tảo <i>Haematococcus pluvialis</i> '
29	G/SPS/N/ BRA/2255	CT, ATTP	CT, ATTP	06/03/2024	Dự thảo Nghị quyết 1238, ngày 29 tháng 2 năm 2024
30	G/SPS/N/ ZAF/82	ATTP, BVTV	ATTP, BVTV	05/03/2024	Quy định về Giới hạn tối đa cho dư lượng thuốc trừ sâu có thể có trong Thực phẩm: Sửa đổi
31	G/SPS/N/ KOR/797	ATTP, BVTV, , CLCB, CT, TY	ATTP, BVTV, , CLCB, CT, TY	05/03/2024	Đề xuất sửa đổi "Tiêu chuẩn và thông số kỹ thuật cho dụng cụ, hộp đựng và bao bì thực phẩm"
32	G/SPS/N/ EU/735	CT	Liên minh châu Âu	05/03/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/937 ngày 10 tháng 5 năm 2023 sửa đổi Quy định thực hiện (EU) 2017/2470 liên quan đến việc đưa tinh bột biến tính được sản xuất từ tinh bột lúa mì vào danh sách thực phẩm mới của Liên minh

33	G/SPS/N/ EU/734	ATTP, BVTV, CT	Liên minh châu Âu	05/03/2024	Dự thảo Quy định của Ủy ban (EU) sửa đổi Quy định (EU) 2023/915 liên quan đến mức dư lượng tối đa niken trong một số thực phẩm
34	G/SPS/N/ SAU/530	CTS	Ả Rập Xê-út	04/03/2024	Thức ăn thủy sản.
35	G/SPS/N/ MAC/28	ATTP, CT		01/3/2024	Quy định hành chính số 5/2024 - Tiêu chuẩn sử dụng phụ gia thực phẩm trong thực phẩm
36	G/SPS/N/ JPN/1258	TY	Ma Cao (Trung Quốc)	01/03/2024	Sửa đổi Danh sách quản lý các sinh vật sống theo Đạo luật về các loài ngoại lai xâm lấn
37	G/SPS/N/ EU/733	ATTP, CT	Nhật Bản	01/03/2024	Dự thảo sửa đổi Phụ lục II và Phụ lục III của Quy định (EC) số 1333/2008 của Nghị viện và Hội đồng châu Âu liên quan đến phụ gia thực phẩm axit tartaric (L(+)-) (E 334), natri tartrat (E 335), kali tartrat (E 336), natri kali tartrat (E 337) và canxi tartrat (E 354)
38	G/SPS/N/ EU/732	ATTP, BVTV	Liên minh châu Âu	01/03/2024	Dự thảo rút lại việc phê duyệt hoạt chất acibenzolar-S-methyl theo Quy định (EC) số 1107/2009 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu, sửa đổi Quy định thực thi của Ủy ban (EU) số 540/2011 và bãi bỏ Quy định thực hiện (EU) số 2016/389
39	G/SPS/N/ CHN/1298 /Corr.1	ATTP, CT	Liên minh châu Âu	01/03/2024	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm quốc gia của Trung Quốc: Thực phẩm bổ sung dinh dưỡng vitamin K2 (phương pháp tổng hợp)
40	G/SPS/N/ EU/731	ATTP, BVTV	Trung Quốc	29/02/2024	Dự thảo việc phê duyệt hoạt chất metconazole làm chất thay thế theo Quy định (EC) số 1107/2009 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu và sửa đổi Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) số 540/2011
41	G/SPS/N/ NZL/763	BVTV	Liên minh châu Âu	28/02/2024	Tiêu chuẩn sức khỏe thực vật nhập khẩu: Phân bón và giá thể trồng trọt có nguồn gốc thực vật.
42	G/SPS/N/ BRA/2108 /Add.3	BVTV, CT	Niu Di-lân	28/02/2024	Hướng dẫn Quy phạm 159, ngày 01 tháng 7 năm 2022
43	G/SPS/N/ UKR/193 /Rev.1	BVTV	Ucraina	27/02/2024	Dự thảo Luật Ucraina "Về thuốc bảo vệ thực vật và sản phẩm phân bón"

44	G/SPS/N/ EU/730	CN, TY	Liên minh châu Âu	27/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/2646 ngày 28 tháng 11 năm 2023 liên quan đến việc cấp phép chế phẩm <i>Lentilactobacillus buchneri</i> DSM 32650 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
45	G/SPS/N/ CHL/785	TY	Chile	26/02/2024	Yêu cầu vệ sinh khi nhập khẩu vào Chile bao gồm vật thể và phương tiện vận tải các sản phẩm động vật, sản phẩm dành cho vật nuôi, dược phẩm cho mục đích thú y và các sản phẩm cụ thể khác và bãi bỏ Nghị quyết miễn trừ số 107 năm 2022
46	G/SPS/N/ GBR/53	ATTP, BVTV, TY	Vương quốc Anh	23/02/2024	Mức giới hạn dư lượng tối đa GB mới cho prothioconazole sửa đổi đăng ký theo Luật GB MRL
47	G/SPS/N/ EU/729	CN, TY	Liên minh châu Âu	23/02/2024	Dự thảo rút khỏi thị trường một số chất phụ gia cho thức ăn chăn nuôi
48	G/SPS/N/ TUR/141	BVTV, CT	Thổ Nhĩ Kỳ	22/02/2024	Yêu cầu nhập khẩu đối với các sản phẩm có mã HS quy định tại Điều 3 của thông báo này là quả chà là, nho (khô), cà phê (không khử cafein), thuốc lá “đồng nhất” hoặc “hoàn nguyên” và các loại khác (thuốc lá).
49	G/SPS/N/ EU/728	CN, TY	Liên minh châu Âu	22/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/2644 ngày 28 tháng 11 năm 2023 liên quan đến việc cấp phép sử dụng axit lactic sản xuất bởi <i>Weizmannia coagulans</i> DSM 32789 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật ngoại trừ tất cả thủy sản và động vật nhai lại không có dạ cỏ
50	G/SPS/N/ EU/727	CN, TY	Liên minh châu Âu	22/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/2632 ngày 27 tháng 11 năm 2023 liên quan đến việc cấp phép cho disodium 5'-inosinate được sản xuất bằng quá trình lên men với <i>Corynebacteria stationis</i> KCCM 80235 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật

51	G/SPS/N/ EU/726	CN, TY, CTS	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/2583 ngày 20 tháng 11 năm 2023 liên quan đến việc cấp phép L-isoleucine sản xuất bởi <i>Corynebacteria glutamicum</i> KCCM 80185 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
52	G/SPS/N/ EU/725	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định Thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/251 ngày 16 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc gia hạn cấp phép cho các chế phẩm Lactiplantibacillus plantarum CNCM I-3235, Lactiplantibacillus plantarum DSM 11672/CNCM I-3736, Pediococcus acidilactici CNCM I-3237, Pediococcus acidilactici DSM 11673/CNCM I-4622, Pediococcus pentosaceus NCIMB 12455, Acidipropionibacter acidipropionici CNCM I-4661, Lentilactobacillus buchneri NCIMB 40788/CNCM I-4323 và Lentilactobacillus hilgardii CNCM I-4785 và Lentilactobacillus buchneri CNCM I-4323/NC IMB 40788 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loại động vật, sửa đổi Quy định thực hiện (EU) số 1065/2012, (EU) số 1119/2012, (EU) số 1113/2013 và (EU) số 304/2014 và bãi bỏ Quy định thực hiện (EU) số 990/2012 và (EU) 2019/764
53	G/SPS/N/ EU/724	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/261 ngày 17 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép sử dụng tinh dầu hạt tiêu đen và nhựa dầu hạt tiêu đen từ <i>Piper nigrum</i> L. làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và chiết xuất siêu tới hạn của hạt tiêu đen từ <i>Piper nigrum</i> L. làm thức ăn chăn nuôi phụ gia cho chó mèo
54	G/SPS/N/ EU/723	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/265 ngày 17 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép phức hợp zinc(II)- betaine làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật ngoại trừ thủy sản được nuôi trong các hệ thống nuôi trồng thủy sản biển

55	G/SPS/N/ EU/722	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2023/2846 ngày 20 tháng 12 năm 2023 liên quan đến việc cấp phép chiết xuất red quebracho từ <i>Schinopsis balansae</i> Engl. hoặc <i>Schinopsis lorentzii</i> (Griseb.) Engl. làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật
56	G/SPS/N/ EU/721	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/260 ngày 12 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc cấp phép sử dụng một số loại tinh dầu.
57	G/SPS/N/ EU/720	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/252 ngày 16 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc gia hạn cấp phép chế phẩm <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> DSM 23375 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và sửa đổi Quy định thực hiện (EU) số 1065/2012
58	G/SPS/N/ EU/719	CN, TY	Liên minh châu Âu	21/02/2024	Quy định thực hiện của Ủy ban (EU) 2024/220 ngày 12 tháng 1 năm 2024 liên quan đến việc gia hạn cấp phép chế phẩm <i>Pediococcus pentosaceus</i> NCIMB 30168 làm phụ gia thức ăn cho tất cả các loài động vật và sửa đổi Quy định thực hiện (EU) số 1119/2012



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>

