

Số: /SPS-BNNMT

V/v đề nghị thông báo và góp ý
dự thảo quy định về biện pháp SPS
của Thành viên WTO tháng 11/2025

Hà Nội, ngày tháng 12 năm 2025

Kính gửi:

- Các Cục: Chăn nuôi và Thú y; Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường; Thủy sản và Kiểm ngư; Trồng trọt và Bảo vệ thực vật (Bộ Nông nghiệp và Môi trường);
- Cục Xuất nhập khẩu (Bộ Công Thương);
- Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế);
- Sở Nông nghiệp và Môi trường các tỉnh/thành phố.

Văn phòng SPS Việt Nam tổng hợp thông báo dự thảo và thông báo có hiệu lực về các biện pháp an toàn thực phẩm và kiểm dịch động, thực vật (SPS) từ ngày 21/10/2025 - 20/11/2025 của Thành viên Tổ chức thương mại thế giới (sau đây gọi tắt là thông báo), cụ thể:

1. Số lượng thông báo: 103, trong đó:

- Thông báo dự thảo lấy ý kiến: 89
- Thông báo có hiệu lực: 14

2. Một số thông báo cần lưu ý:

- Thị trường Trung Quốc: Thông qua quy định Yêu cầu Kiểm dịch thực vật đối với phân bón có nguồn gốc thực vật nhập khẩu (GACC (2025) số 185);

- Thị trường Liên minh châu Âu: (1) Dự thảo Quy định các mẫu giấy chứng nhận chính thức áp dụng cho việc nhập khẩu động vật móng guốc đơn dùng làm thực phẩm và các sản phẩm liên quan vào EU; (2) Tiếp tục gia hạn sử dụng một số chất làm phụ gia thức ăn chăn nuôi; (3) Ban hành Quy định (EU) 2025/2249 ngày 10/11/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2019/2072 liên quan đến việc điều chỉnh danh sách và các biện pháp đối với sinh vật gây hại không thuộc diện kiểm dịch; (4) Ban hành Quy định (EU) 2025/1449 ngày 18/7/2025 sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) số 853/2004 và thiết lập các quy tắc vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật: cơ sở giết mổ động vật móng guốc, cá ngừ đông lạnh và các sản phẩm chế biến sâu: gelatin, collagen...; (5) Ban hành Quy định EU 2025/2181 sửa đổi Quy định (EU) số 142/2011 về các yêu cầu nhập khẩu dầu ăn đã qua sử dụng;

- Thị trường Hoa Kỳ: (1) Thiết lập mức dung sai Fluazinam trên quả lê châu Á ở mức 0,2 mg/kg; (2) Thiết lập mức dung sai Fluopyram trên quả xoài ở mức 1,0 mg/kg; (3) Thiết lập các mức dư lượng thuốc trừ sâu cho cyclobutrifluram trên một số sản phẩm; (4) Thiết lập mức dung sai Amicarbazone đối với mía và mật ri đường;

- Thị trường Nhật Bản: Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản

(MAFF) thông qua đề xuất sửa đổi Điều 45 của “Quy định của Bộ về thực thi Đạo luật Kiểm soát bệnh truyền nhiễm động vật trong nước”;

- Thị trường Canada: (1) Đánh giá rủi ro của Cơ quan Thanh tra Thực phẩm Canada (CFIA) đối với nấm gây bệnh *Phytophthora abietivora*; (2) Đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) đối với penthiopyrad mức 3,0 mg/kg đối với quả chuối; (3) Đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) đối với pyrethrins trên một số sản phẩm cụ thể; (4) Đề xuất giới hạn dư lượng tối đa (MRL) cho thuốc trừ sâu Ethiprole mức 0,1 mg/kg trên hoặc trong cây mía tươi;

- Thị trường Úc: Tham vấn Tài liệu tham vấn – caffeine có nguồn gốc tự nhiên và ghi nhãn;

- Thị trường Niu Di-lân: (1) Tham vấn Tài liệu tham vấn – caffeine có nguồn gốc tự nhiên và ghi nhãn; (2) Ban hành tiêu chuẩn nhập khẩu đối với hoa và lá cắt tươi cho trang trí;

- Thị trường Vương quốc Anh: Đề xuất về việc thu hồi tám chất tạo hương liệu thực phẩm;

- Thị trường các quốc gia Vùng vịnh: (1) Dự thảo quy định kỹ thuật chung đối với dưa chuột muối chua; (2) Dự thảo quy định kỹ thuật đối với đường; (3) Dự thảo thiết lập các yêu cầu cụ thể mà các sản phẩm mì ống; (4) Dự thảo tiêu chuẩn kỹ thuật đối với hỗn hợp trái cây đóng hộp; (5) Dự thảo quy định kỹ thuật về cá hun khói; (6) Dự thảo quy định kỹ thuật về cá cơm muối, luộc, sấy khô; (7) Tiêu chuẩn vệ sinh đối với vận chuyển thức ăn chăn nuôi;

- Thị trường Hàn Quốc: (1) Sửa đổi một số yêu cầu nhập khẩu đối với thức ăn cho thú cưng; (2) Sửa đổi các biện pháp phòng ngừa khi sử dụng chiết xuất *Garcinia cambogia*;

- Thị trường Uruguay: Dự thảo Nghị quyết cấm nhập khẩu, đăng ký, gia hạn và sử dụng các sản phẩm bảo vệ thực vật chứa hoạt chất Carbosulfan.

(Thông tin tóm tắt và nội dung chi tiết các thông báo tại phụ lục kèm theo)

Văn phòng SPS Việt Nam đề nghị Quý Cơ quan nghiên cứu và thông báo cho các tổ chức, cá nhân có sản phẩm xuất khẩu liên quan đến các mặt hàng và thị trường nêu trên để có điều chỉnh phù hợp.

Thông tin góp ý đối với các thông báo dự thảo của Thành viên WTO (nếu có) gửi về Văn phòng SPS Việt Nam¹ trước (05 ngày) thời hạn nhận góp ý của thông báo.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Bộ trưởng (để b/cáo);
- TTr. Trần Thanh Nam (để b/cáo);
- TTr. Phùng Đức Tiến (để b/cáo);
- TTr. Hoàng Trung (để b/cáo);
- Giám đốc (để b/cáo);
- Lưu VT (DDH).

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Ngô Xuân Nam

¹ Địa chỉ: số 10 Nguyễn Công Hoan, phường Giảng Võ, TP. Hà Nội;
điện thoại: 024 37344764; email: spsvietnam@mae.gov.vn

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 21/10/2025 - 20/11/2025

(Kèm theo công văn số: /SPS-BNNMT, ngày tháng 12 năm 2025)

1. Danh sách dự thảo lấy ý kiến góp ý

STT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
1.	G/SPS/N/CAN/1621	TTBVTV	Canada	19/11/2025	RMD-25-03: Tài liệu quản lý rủi ro về việc điều chỉnh đối với nấm gây bệnh <i>Phytophthora abietivora</i> tại Canada	Tài liệu quản lý rủi ro (RMD) bao gồm bản tóm tắt các đánh giá rủi ro của Cơ quan Thanh tra Thực phẩm Canada (CFIA) đối với nấm gây bệnh <i>Phytophthora abietivora</i> và quản lý của CFIA theo thẩm quyền của Luật Bảo vệ Thực vật. <i>Phytophthora abietivora</i> là một loài nấm gây bệnh thực vật, được ghi nhận là tác nhân gây thối rữa trên các loài cây lãnh sam (<i>Abies</i> spp.). Đây là mầm bệnh mới được ghi nhận, lần đầu phân lập từ cây thông Noel bị bệnh (fraser fir – <i>Abies fraseri</i>) vào năm 2019 tại bang Connecticut, Hoa Kỳ. Từ năm 2024, CFIA đã xác nhận sự hiện diện của mầm bệnh này tại 4 trại trồng cây thông Noel ở Quebec, một công viên cấp tỉnh ở Ontario và ba điểm tại Nova Scotia. Chính quyền tỉnh Quebec cũng báo cáo phát hiện tại hơn 50 địa điểm trên toàn tỉnh.

						Xét tới phạm vi phân bố đã biết tại miền Đông Canada và tính không hiệu quả của các biện pháp quản lý rủi ro hiện có, CFIA đề xuất điều chỉnh đối với <i>Phytophthora abietivora</i> tại Canada.														
2.	G/SPS/N/CAN/1622	ATTP, TTbVTV	Canada	19/11/2025	Dự thảo mức dư lượng tối đa: Penthiopyrad (PMRL2025-26)	Cơ quan Quản lý Hóa chất Bảo vệ Thực vật thuộc Bộ Y tế Canada đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) đối với penthiopyrad, cụ thể: <table><tr><td>MRL (ppm)¹</td><td>Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến</td></tr><tr><td>3,0</td><td>Quả chuối</td></tr></table> (1 ppm = 1 phần triệu)	MRL (ppm) ¹	Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến	3,0	Quả chuối										
MRL (ppm) ¹	Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến																			
3,0	Quả chuối																			
3.	G/SPS/N/CAN/1623	ATTP, TTbVTV	Canada	19/11/2025	Dự thảo mức dư lượng tối đa: Pyrethrins (PMRL2025-25)	Cơ quan Quản lý Hóa chất Bảo vệ Thực vật thuộc Bộ Y tế Canada đề xuất mức dư lượng tối đa (MRL) đối với pyrethrins, cụ thể: <table><tr><td>MRL (ppm)¹</td><td>Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến</td></tr><tr><td>20</td><td>Các loại lá gia vị khô: lá thiên thần, húng chanh, húng quế, lưu ly, cúc ngải, ngò tây, thì là, oải hương, sả, kinh giới, nguyệt quế, ...</td></tr><tr><td>5,0</td><td>Các loại lá tươi tương ứng:húng quế, lưu ly, burnet, rau mùi, , lá cà ri, thì là, , ải hương tươi, sả tươi, cúc vạn thọ tươi, kinh giới tươi, hoa và lá hương thảo tươi,...</td></tr><tr><td>3,0</td><td>Nhóm rau ăn lá họ cải (nhóm 4-13B)</td></tr><tr><td>1,0</td><td>Nhóm rau ăn lá (4-13A, trừ rau mùi tươi); nhóm gia vị khô (19B)</td></tr><tr><td>0,4</td><td>Hoa bia khô</td></tr><tr><td>0,15</td><td>Nhóm quả dâu tây (13-07B)², anh đào (12-09A)³, bông cải xanh</td></tr></table>	MRL (ppm) ¹	Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến	20	Các loại lá gia vị khô: lá thiên thần, húng chanh, húng quế, lưu ly, cúc ngải, ngò tây, thì là, oải hương, sả, kinh giới, nguyệt quế, ...	5,0	Các loại lá tươi tương ứng:húng quế, lưu ly, burnet, rau mùi, , lá cà ri, thì là, , ải hương tươi, sả tươi, cúc vạn thọ tươi, kinh giới tươi, hoa và lá hương thảo tươi,...	3,0	Nhóm rau ăn lá họ cải (nhóm 4-13B)	1,0	Nhóm rau ăn lá (4-13A, trừ rau mùi tươi); nhóm gia vị khô (19B)	0,4	Hoa bia khô	0,15	Nhóm quả dâu tây (13-07B) ² , anh đào (12-09A) ³ , bông cải xanh
MRL (ppm) ¹	Nông sản thô (RAC) hoặc sản phẩm đã qua chế biến																			
20	Các loại lá gia vị khô: lá thiên thần, húng chanh, húng quế, lưu ly, cúc ngải, ngò tây, thì là, oải hương, sả, kinh giới, nguyệt quế, ...																			
5,0	Các loại lá tươi tương ứng:húng quế, lưu ly, burnet, rau mùi, , lá cà ri, thì là, , ải hương tươi, sả tươi, cúc vạn thọ tươi, kinh giới tươi, hoa và lá hương thảo tươi,...																			
3,0	Nhóm rau ăn lá họ cải (nhóm 4-13B)																			
1,0	Nhóm rau ăn lá (4-13A, trừ rau mùi tươi); nhóm gia vị khô (19B)																			
0,4	Hoa bia khô																			
0,15	Nhóm quả dâu tây (13-07B) ² , anh đào (12-09A) ³ , bông cải xanh																			

						<table><tr><td>0,05</td><td>Nhóm rau họ bầu bí (nhóm 9)⁴, củ cà rốt</td></tr><tr><td>0,02</td><td>Hành củ (3-07A)</td></tr></table> Ghi chú: ¹ ppm = 1 phần triệu. ² Mức dư lượng mới đề xuất sẽ thay thế mức 1,0 ppm hiện đang áp dụng cho việt quất bụi cao, việt quất bụi thấp.v.v bằng một mức chung thấp hơn cho toàn nhóm 13-07B. ³ Mức dư lượng mới thay thế mức 1,0 ppm hiện hành cho anh đào bằng một mức chung thấp hơn áp dụng cho toàn nhóm 12-09A. ⁴ Mức dư lượng mới thay thế mức 1,0 ppm cho dưa lưới bằng một mức chung thấp hơn cho toàn nhóm 9.	0,05	Nhóm rau họ bầu bí (nhóm 9) ⁴ , củ cà rốt	0,02	Hành củ (3-07A)
0,05	Nhóm rau họ bầu bí (nhóm 9) ⁴ , củ cà rốt									
0,02	Hành củ (3-07A)									
4.	G/SPS/N/USA/3535	ATTP, TTBVTV	Hoa Kỳ	19/11/2025	Đề xuất mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Fluazinam	Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ EPA thiết lập mức dung sai Fluazinam trên quả lê châu Á ở mức 0,2 mg/kg. Đây là kết quả sau khi Công ty ISK Biosciences nộp đơn đề nghị EPA thiết lập mức dư lượng cho loại quả này. EPA đánh giá đầy đủ rủi ro cấp tính, mãn tính, phơi nhiễm qua thực phẩm – nước uống – tiếp xúc dân cư, và kết luận rằng mức dư lượng này an toàn cho người tiêu dùng, bao gồm cả trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ. Hiện tại Codex chưa có MRL cho fluazinam trên lê châu Á. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-11-17/html/2025-19917.htm				
5.	G/SPS/N/USA/3536	ATTP, TTBVTV	Hoa Kỳ	19/11/2025	Đề xuất mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Fluopyram	Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (EPA) thiết lập mức dung sai Fluopyram trên quả xoài ở mức 1,0 mg/kg. EPA đã đánh giá toàn bộ nguy cơ từ tiếp xúc qua				

						thực phẩm, nước uống và môi trường sinh sống và kết luận “Có sự chắc chắn không gây hại cho người tiêu dùng nói chung, bao gồm trẻ em và trẻ sơ sinh; không có nguy cơ ung thư”. Thông tin chi tiết tham khảo tại đường link: https://www.govinfo.gov/content/pkg/FR-2025-11-18/html/2025-20177.htm										
6.	G/SPS/N/KEN/352	CLCB	Kenya	18/11/2025	DKS 1564:2025, Quy phạm thực hành về xử lý, chế biến, bảo quản và phân phối động vật thân mềm có vỏ	Tiêu chuẩn này do Cục Tiêu chuẩn Kenya (KEBS) đề xuất và bao gồm các yêu cầu về vệ sinh và chất lượng đối với việc xử lý, chế biến, bảo quản và phân phối động vật thân mềm có vỏ. Các yêu cầu chi tiết bao gồm những quy định về vệ sinh trên tàu đánh cá, thời gian giữ tối đa giữa thu hoạch và bóc vỏ, và nhiệt độ bảo quản khuyến nghị cho các sản phẩm tươi sống và đông lạnh. Tiêu chuẩn này cũng phác thảo các quy trình làm sạch và vệ sinh cụ thể, kiểm soát động vật gây hại và xử lý chất thải tại các cơ sở chế biến, nhằm đảm bảo sản phẩm an toàn và chất lượng cao. - Bảng 1. Thời gian tối đa được khuyến nghị giữa thu hoạch và tách vỏ <table><tr><th>Loài</th><th>Thời gian tối đa được khuyến nghị</th></tr><tr><td>Vẹm (xanh, lam) (Mussels (blue, green))</td><td>96 giờ</td></tr><tr><td>Hàu đá (Oysters, rock)</td><td>10 ngày</td></tr><tr><td>Sò điệp (Scallops)</td><td>72 giờ</td></tr><tr><td>Nghêu/Sò (Clams)</td><td>72 giờ</td></tr></table> (Lưu ý: Việc sản xuất động vật thân mềm đạt chất	Loài	Thời gian tối đa được khuyến nghị	Vẹm (xanh, lam) (Mussels (blue, green))	96 giờ	Hàu đá (Oysters, rock)	10 ngày	Sò điệp (Scallops)	72 giờ	Nghêu/Sò (Clams)	72 giờ
Loài	Thời gian tối đa được khuyến nghị															
Vẹm (xanh, lam) (Mussels (blue, green))	96 giờ															
Hàu đá (Oysters, rock)	10 ngày															
Sò điệp (Scallops)	72 giờ															
Nghêu/Sò (Clams)	72 giờ															

					<i>lượng chấp nhận được dễ dàng hơn khi chúng được tách vỏ lúc còn sống).</i> - Bảng 2. Nhiệt độ sản phẩm được khuyến nghị trong quá trình bảo quản động vật thân mềm đã tách vỏ <table><tr><th>Giai đoạn</th><th>Nhiệt độ</th><th>Thời gian bảo quản</th></tr><tr><td>Động vật thân mềm thô đã mở vỏ</td><td>−1 °C đến 2 °C</td><td>72 giờ</td></tr><tr><td>Động vật thân mềm đã nấu chín</td><td>−1 °C đến 2 °C</td><td>48 giờ</td></tr><tr><td>Động vật thân mềm đã nấu chín đông lạnh</td><td>−23 °C</td><td>3 tháng</td></tr><tr><td>Động vật thân mềm thô đông lạnh</td><td>−23 °C</td><td>3 tháng</td></tr><tr><td>Động vật thân mềm đã rã đông</td><td>1 °C đến 2 °C</td><td>48 giờ</td></tr></table> <i>(Lưu ý: Thời gian tối đa được khuyến nghị giữa việc tách vỏ và chế biến là 4 giờ.)</i> Quy định dự kiến thông qua vào ngày 31/3/2026 và hạn cuối cùng để gửi ý kiến đóng góp là ngày 17/1/2026.	Giai đoạn	Nhiệt độ	Thời gian bảo quản	Động vật thân mềm thô đã mở vỏ	−1 °C đến 2 °C	72 giờ	Động vật thân mềm đã nấu chín	−1 °C đến 2 °C	48 giờ	Động vật thân mềm đã nấu chín đông lạnh	−23 °C	3 tháng	Động vật thân mềm thô đông lạnh	−23 °C	3 tháng	Động vật thân mềm đã rã đông	1 °C đến 2 °C	48 giờ
Giai đoạn	Nhiệt độ	Thời gian bảo quản																					
Động vật thân mềm thô đã mở vỏ	−1 °C đến 2 °C	72 giờ																					
Động vật thân mềm đã nấu chín	−1 °C đến 2 °C	48 giờ																					
Động vật thân mềm đã nấu chín đông lạnh	−23 °C	3 tháng																					
Động vật thân mềm thô đông lạnh	−23 °C	3 tháng																					
Động vật thân mềm đã rã đông	1 °C đến 2 °C	48 giờ																					
7.	G/SPS/N/UGA/457	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1022:2025, Tuyến đường di chuyển gia súc, Ấn bản thứ nhất Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1022) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào các yêu cầu đối với các tuyến đường vận chuyển, trạm kiểm soát và bãi lưu giữ gia súc. Mục đích chính của tài liệu là cung cấp hướng dẫn để kiểm soát sự di chuyển của động vật vì mục đích thương mại, chăn nuôi và các mục đích khác nhằm bảo vệ phúc lợi động vật, an toàn																		

						sinh học, an toàn thực phẩm và môi trường. Tiêu chuẩn nêu chi tiết các yêu cầu về vị trí và cơ sở vật chất cho các tuyến đường vận chuyển, các trạm kiểm soát cố định (bao gồm hàng rào, nơi trú ẩn, cơ sở kiểm tra) và các bãi lưu giữ gia súc (bao gồm diện tích đất, hàng rào kép, các cơ sở vật chất cần thiết như phòng thí nghiệm và nơi giết mổ khẩn cấp).
8.	G/SPS/N/UGA/458	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 11220:2025, Gà con một ngày tuổi – Các yêu cầu cơ bản, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 11220:2025(E)), dự thảo tập trung vào các yêu cầu cơ bản đối với gà con một ngày tuổi. Tiêu chuẩn này được đề xuất bởi Ủy ban Kỹ thuật ARSO/TC 23 về Động vật sống và có mục đích chính là hài hòa các tiêu chuẩn trên khắp châu Phi để tăng cường thương mại và khả năng cạnh tranh. Nội dung bao gồm các yêu cầu chi tiết về quản lý trại gà giống, bao gồm vị trí trại, bố trí, chuồng trại, thức ăn, nước uống, quản lý, sức khỏe động vật, phúc lợi động vật và các yêu cầu về giữ hồ sơ. Tiêu chuẩn cũng cung cấp Hướng dẫn về Thực hành Nông nghiệp Tốt (GAPs) cho các trại gà giống, nhằm đảm bảo chất lượng sản xuất thông qua các biện pháp vệ sinh và kiểm soát bệnh tật nghiêm ngặt.
9.	G/SPS/N/UGA/459	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1862:2025, Phúc lợi động vật trang trại – Bò thịt, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1862:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào phúc lợi của bò thịt. Mục tiêu chính của tiêu chuẩn là đảm bảo các thực hành chăn nuôi cung cấp sự tin tưởng lớn hơn cho

					người tiêu dùng rằng sản phẩm cuối cùng an toàn và phù hợp cho con người. Tiêu chuẩn phác thảo các nguyên tắc chung về thực hành nhân đạo tốt và các yêu cầu tối thiểu trong việc nuôi bò thịt cho mục đích thực phẩm, bao gồm trách nhiệm của người vận hành trang trại, quản lý sức khỏe và phúc lợi động vật, và vận chuyển. Các nội dung chính được đề cập bao gồm vị trí và chuồng trại, quản lý trang trại, an toàn sinh học và quản lý môi trường, tất cả đều nhằm bảo vệ phúc lợi của bò và tuân thủ các thực hành tốt nhất quốc tế, dựa trên năm nguyên tắc tự do và mô hình năm lĩnh vực (Dinh dưỡng, môi trường, sức khỏe, hành vi, trạng thái tinh thần).
10.	G/SPS/N/UGA/460	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1860:2025, Phúc lợi động vật trang trại – Bò sữa, Ấn bản thứ nhất Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1860:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào phúc lợi động vật nuôi trang trại cụ thể là bò sữa, ở mọi lứa tuổi trên trang trại, bao gồm bê đực, bê cái, bò cái cận sữa, bò cái đang cho con bú và bò đực. Tiêu chuẩn này đặt ra các yêu cầu chi tiết cho quản lý trang trại bò sữa, bao gồm trách nhiệm của người vận hành và công nhân liên quan đến kỹ năng, pháp lý và phúc lợi động vật. Bên cạnh đó, tiêu chuẩn cung cấp hướng dẫn cụ thể về vị trí trang trại, chuồng trại, quản lý chăn nuôi, sức khỏe động vật, dinh dưỡng hợp lý, kiểm soát đau đớn, tương tác tích cực giữa con người và động vật, biện pháp an toàn sinh học, vận chuyển và vệ sinh, nhằm đảm bảo sản phẩm sữa

						an toàn và phù hợp cho con người. Mục tiêu chính là thiết lập các thực hành chăn nuôi dựa trên khoa học phù hợp với các mô hình quốc tế như mô hình năm lĩnh vực (Dinh dưỡng, môi trường, sức khỏe, hành vi, trạng thái tinh thần) để bảo vệ phúc lợi của bò sữa.
11.	G/SPS/N/UGA/461	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1859:2025, Phúc lợi dê trang trại – Dê sữa, dê lấy sợi và dê lấy thịt, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1859:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất dự thảo tập trung vào phúc lợi của dê nuôi được sử dụng để sản xuất sữa, sợi và thịt. Tiêu chuẩn, mang số hiệu DARS 1859(E) và dự kiến xuất bản năm 2025, đặt ra các nguyên tắc chung, thực hành nhân đạo và yêu cầu tối thiểu trong việc chăn nuôi dê. Nội dung chi tiết bao gồm các khía cạnh như trách nhiệm của người điều hành và công nhân, vị trí trang trại, nhà ở, quản lý trang trại, sức khỏe và phúc lợi của dê. ARSO có nhiệm vụ phát triển các tiêu chuẩn hài hòa nhằm tăng cường thương mại nội bộ và khả năng cạnh tranh toàn cầu của châu Phi, đảm bảo rằng các phương pháp chăn nuôi dê phù hợp với thực tiễn tốt nhất quốc tế và bảo vệ phúc lợi động vật. Tiêu chuẩn này nhấn mạnh vào năm lĩnh vực (Dinh dưỡng, môi trường, sức khỏe, hành vi, trạng thái tinh thần) để đảm bảo dê được chăm sóc toàn diện.
12.	G/SPS/N/UGA/462	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1856:2025, Phúc lợi động vật trang trại – Cừu sữa, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi (DARS 1856:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào phúc lợi của động vật nuôi trong trang trại – cừu sữa. Tiêu chuẩn đặt ra

						các nguyên tắc chung, các quy tắc thực hành nhân đạo tốt, và các yêu cầu tối thiểu cho việc nuôi cừu để lấy sữa, nhằm đảm bảo sản phẩm cuối cùng an toàn và phù hợp cho con người tiêu dùng. Các mục chính trong dự thảo bao gồm trách nhiệm của người điều hành trang trại, vị trí trang trại, chuồng trại và cơ sở vật chất, quản lý trang trại (bao gồm dinh dưỡng, giống và nhận dạng), quản lý sức khỏe, phúc lợi và vận chuyển cừu, cùng với các biện pháp an toàn sinh học và quản lý môi trường. Mục tiêu tổng thể là cung cấp các quy tắc chăn nuôi dựa trên khoa học nhằm bảo vệ phúc lợi của động vật trong các hệ thống sản xuất, phù hợp với các thực hành tốt nhất quốc tế như mô hình năm lĩnh vực (dinh dưỡng, môi trường, sức khỏe, hành vi, trạng thái tinh thần).
13.	G/SPS/N/UGA/463	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1854:2025, Phúc lợi và chuồng trại động vật trang trại – Gà tây, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1854:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào phúc lợi và nhà ở cho gà tây nuôi trong trang trại. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu tối thiểu đối với các hoạt động nông nghiệp tốt liên quan đến gà tây, bao gồm dinh dưỡng, quản lý sức khỏe, môi trường sống và các quy trình ghi chép, lưu giữ hồ sơ. Tài liệu đề cập chi tiết đến mọi giai đoạn của gà tây, từ đào tạo nhân viên và quản lý sức khỏe cho đến các quy trình vận chuyển và giết mổ, tất cả đều dựa trên các nguyên tắc phúc lợi động vật để đảm bảo sản xuất thịt an toàn cho con người. Mục đích chính

						của ARSO là phát triển và hài hòa hóa các Tiêu chuẩn châu Phi (ARS) nhằm nâng cao năng lực thương mại nội bộ và sự cạnh tranh toàn cầu của các sản phẩm châu Phi.
14.	G/SPS/N/UGA/464	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1851:2025, Hướng dẫn chăn nuôi cho đàn gà đẻ trứng – gà được nuôi thả trong chuồng (Cage-free), Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS 1851:2025) do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) soạn thảo, dự thảo cung cấp hướng dẫn chăn nuôi động vật cho đàn gà đẻ trứng theo hình thức nuôi thả trong chuồng (cage-free), bao gồm: gà, vịt, đà điểu emu, ngỗng, gà guinea, đà điểu ostrich, gà lôi, gà trĩ và bò câu. Mục đích chính của tiêu chuẩn là nâng cao phúc lợi động vật, tăng khả năng tiếp cận thị trường và cải thiện chất lượng sản phẩm bằng cách đặt ra các yêu cầu tối thiểu và thực hành tốt nhất về thiết kế chuồng trại, quản lý sức khỏe, an toàn sinh học và các yếu tố phúc lợi chim như không gian, thức ăn, nước uống và ánh sáng và bao gồm các quy tắc về việc ghi chép hồ sơ, truy xuất nguồn gốc và gắn nhãn để đảm bảo trứng được dán nhãn “cage-free” tuân thủ các quy định được chứng nhận.
15.	G/SPS/N/UGA/465	CNTY	Uganda	18/11/2025	DARS 1023:2025, Phân loại sống cho thỏ, chuột lang và các động vật có vú nhỏ khác – Quy định kỹ thuật	Dự thảo Tiêu chuẩn châu Phi (DARS) 1023, do Tổ chức Tiêu chuẩn hóa châu Phi (ARSO) đề xuất, dự thảo tập trung vào việc phân loại trực tiếp thỏ, chuột lang và các động vật có vú nhỏ khác cho mục đích thương mại thịt. Tiêu chuẩn này đặt ra các yêu cầu kỹ thuật để phân loại động vật theo các yếu tố như tuổi, giới tính, trọng lượng, tình trạng cơ thể và hình dáng cơ thể; bao gồm các

						bảng chi tiết xác định các cấp độ và mô tả cho các đặc điểm phân loại, chẳng hạn như thang điểm từ 1 (ôm yếu) đến 5 (béo phì) cho tình trạng cơ thể, với các minh họa bằng hình ảnh cho cả thỏ và chuột lang.										
16.	G/SPS/N/USA/3534	ATTP, TTBVTV	Hoa Kỳ	17/11/2025	Mức dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Cyclobutrifluram	Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) ban hành quy tắc cuối cùng thiết lập mức dung sai cyclobutrifluram. Quy định này thiết lập mức dư lượng cho phép của hoạt chất cyclobutrifluram trên các sản phẩm thực phẩm và thức ăn gia súc: bông và phụ phẩm từ xưởng xơ bông; hạt bông chưa tách vỏ; xà lách lá; hạt đậu nành. EPA đã xác định rằng các mức dung sai này là an toàn theo Đạo luật Thực phẩm, Thuốc và Mỹ phẩm Liên bang (FFDCA), với sự xem xét đặc biệt đến sự an toàn của trẻ sơ sinh và trẻ em, cụ thể: <table><tr><th>Sản phẩm</th><th>Mức dư lượng tối đa (ppm)</th></tr><tr><td>Bông, phụ phẩm từ máy cán</td><td>0,02</td></tr><tr><td>Bông, hạt chưa bóc vỏ</td><td>0,02</td></tr><tr><td>Rau diếp, lá</td><td>0,06</td></tr><tr><td>Đậu nành, hạt</td><td>0,03</td></tr></table> (1 ppm = 1 phần triệu) Lưu ý về sự khác biệt so với kiến nghị: EPA đã thiết lập các mức dư lượng tối đa cho phép này cao hơn mức mà Syngenta đã kiến nghị. Nguyên nhân là do EPA đang thiết lập các mức này dựa	Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Bông, phụ phẩm từ máy cán	0,02	Bông, hạt chưa bóc vỏ	0,02	Rau diếp, lá	0,06	Đậu nành, hạt	0,03
Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)															
Bông, phụ phẩm từ máy cán	0,02															
Bông, hạt chưa bóc vỏ	0,02															
Rau diếp, lá	0,06															
Đậu nành, hạt	0,03															

						trên việc đo lường tổng của cyclobutrifluram và chất chuyển hóa SYN510275.
17.	G/SPS/N/UKR/249 /Add.1	BCT	U-crai-na	17/11/2025	Dự thảo Quyết định của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm U-crai-na “Về việc sửa đổi Quyết định số 1450 ngày 31/7/2023	U-crai-na thông báo của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm U-crai-na về việc sửa đổi Quyết định số 1450 ngày 31/7/2023. Các sửa đổi bao gồm: - Gia hạn thời gian chuyển tiếp: các loại nước trái cây và một số sản phẩm thực phẩm tương tự đã tuân thủ yêu cầu trước khi Quyết định này có hiệu lực nhưng chưa đáp ứng các quy định này, có thể tiếp tục được sản xuất và/hoặc đưa ra thị trường trong 6 năm (thay vì 3 năm như phiên bản trước) kể từ ngày Quyết định có hiệu lực và có thể ở trên thị trường cho đến hết hạn sử dụng hoặc hết hạn bảo quản tối thiểu. - Loại bỏ quy định về lấy mẫu và xét nghiệm trong phòng thí nghiệm: các yêu cầu đối với nước trái cây và một số sản phẩm tương tự đã được sửa đổi để loại bỏ quy định về lấy mẫu và thử nghiệm trong phòng thí nghiệm. - Sửa đổi về mặt biên tập: một số chỉnh sửa về ngôn ngữ, cấu trúc và trình bày được thực hiện trong dự thảo tại các yêu cầu và Phụ lục 3.
18.	G/SPS/N/JPN/1368 /Corr.1	ATTP, TTBVTV	Nhật Bản	14/11/2025	Sửa đổi Quy chuẩn và Tiêu chuẩn về Thực phẩm, Chất phụ gia thực phẩm, v.v. theo Luật Vệ sinh Thực phẩm (Sửa đổi	Bản sửa đổi này được ban hành để chỉnh lại ngày cuối cùng nhận góp ý từ ngày 21/11/2025, chỉ nhận ý kiến đối với mức dư lượng tối đa (MRLs) cập nhật (được đánh dấu bằng vòng đen và/hoặc vòng trắng trong phụ lục đính kèm)” như đã nêu trong thông báo G/SPS/N/JPN/1368 ngày

					các tiêu chuẩn dư lượng hóa chất nông nghiệp)	22/9/2025, thành “Không áp dụng”, và ngày dự kiến ban hành và công bố, từ “Càng sớm càng tốt sau ngày cuối cùng nhận ý kiến” thành “Trong thời gian thích hợp”. Các mặt hàng, trừ “ớt khô” (được đánh dấu bằng vòng trắng: mặt hàng có MRL dự kiến tăng), đã được công khai trong thông báo G/SPS/N/JPN/1303 gửi tới WTO.						
19.	G/SPS/N/USA/3533	ATTP, TTbVTV	Hoa Kỳ	14/11/2025	Giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Amicarbazone	Cơ quan Bảo vệ Môi trường (EPA) đã ban hành quy tắc cuối cùng để thiết lập mức dung sai Amicarbazone đối với cây mía và mật rỉ đường, cụ thể: <table><tr><td>Sản phẩm</td><td>Mức dư lượng tối đa (ppm)</td></tr><tr><td>Cây mía</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Mật rỉ đường</td><td>0,5</td></tr></table> (1 ppm = 1 phần triệu) Quy định này có hiệu lực từ ngày 1/10/2025, thiết lập mức dư lượng tối đa được phép sau khi UPL Delaware, Inc. đệ trình một kiến nghị theo Đạo luật Thực phẩm, Thuốc và Mỹ phẩm Liên bang (FFDCA). EPA đã xác định rằng các mức dung sai này là an toàn dựa trên đánh giá rủi ro tổng hợp kỹ lưỡng, đặc biệt cân nhắc đến trẻ sơ sinh và trẻ em. Ngoài ra, văn bản còn cung cấp thông tin chi tiết về các đánh giá độc tính của amicarbazone và các hướng dẫn về cách các bên liên quan có thể phản hồi hoặc yêu cầu điều trần về quy tắc này.	Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Cây mía	0,2	Mật rỉ đường	0,5
Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)											
Cây mía	0,2											
Mật rỉ đường	0,5											
20.	G/SPS/N/CAN/1619	ATTP, TTbVTV	Canada	13/11/2025	Dự thảo mức dư lượng tối đa hoạt chất	Cơ quan Quản lý Thuốc Bảo vệ Thực vật (PMRA) thuộc Bộ Y tế Canada thông báo đề xuất giới hạn						

					Ethiprole (PMRL2025-23)	đư lượng tối đa (MRL) cho thuốc trừ sâu Ethiprole trên hoặc trong cây mía tươi. <table><tr><td>Sản phẩm</td><td>Mức dư lượng tối đa (ppm)</td></tr><tr><td>Cây mía</td><td>0,1</td></tr></table> (1 ppm = 1 phần triệu) Hiện tại, Ủy ban Codex Alimentarius chưa thiết lập MRL cho mặt hàng này.	Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Cây mía	0,1
Sản phẩm	Mức dư lượng tối đa (ppm)									
Cây mía	0,1									
21.	G/SPS/N/EGY/88 /Add.2	BCT	Ai Cập	13/11/2025	Bổ sung thông tin về Tiêu chuẩn Ai Cập ES 6374 về “Bơ phết thực vật và các sản phẩm bơ hỗn hợp”	Thông báo này liên quan đến Nghị định Bộ trưởng số 6/2025 (2 trang, bằng tiếng Ả Rập), theo đó các nhà sản xuất và nhập khẩu được cấp thời gian chuyển tiếp 6 tháng để tuân thủ Tiêu chuẩn ES 6374. Tiêu chuẩn ES 6374 trước đó đã được thông báo trong G/SPS/N/EGY/88 (ngày 30/01/2019). Nghị định Bộ trưởng số 100/2019 đã bắt buộc áp dụng các phiên bản cũ của tiêu chuẩn này. Tiêu chuẩn ES 6374 về cơ bản giống với Codex Standard CXS 256-1999 “Bơ phết thực vật và các sản phẩm bơ hỗn hợp” được thông qua năm 1999, chỉnh sửa 2007, 2009 và sửa đổi thêm 2017, 2019, 2021, 2024. Các nhà sản xuất và nhập khẩu sẽ được thông báo về bất kỳ thay đổi nào trong tiêu chuẩn Ai Cập thông qua công báo hành chính trên công báo chính thức.				
22.	G/SPS/N/EGY/176	BCT	Ai Cập	13/11/2025	Tiêu chuẩn Ai Cập ES 1623 về “Sữa tiệt trùng và/hoặc UHT”	Ai Cập gửi thông báo liên quan đến sữa và các sản phẩm sữa đã qua chế biến, cụ thể là sữa tiệt trùng và/hoặc sữa UHT.				

						Mục tiêu chính của tiêu chuẩn này là đảm bảo an toàn thực phẩm bằng cách quy định các yêu cầu cơ bản, tiêu chí mô tả, và phương pháp kiểm tra cho những sản phẩm này.
23.	G/SPS/N/EGY/177	BCT	Ai Cập	13/11/2025	Tiêu chuẩn Ai Cập ES 9012 về “Sữa đặc có đường”	Ai Cập gửi thông báo liên quan đến Sữa đặc có đường. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cơ bản và tiêu chí mô tả đối với sữa đặc có đường dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc làm nguyên liệu cho các quy trình chế biến khác, phù hợp với các định nghĩa nêu trong tiêu chuẩn này. Đồng thời thay thế tiêu chuẩn ES 1830-2 “Sữa cô đặc, Phần 2: Sữa đặc và sữa cô đặc có đường”.
24.	G/SPS/N/EU/893	CNTY, TSKN	Liên minh châu Âu	13/11/2025	Quy định (EU) 2025/2176 ngày 29/10/2025 liên quan đến việc gia hạn ủy quyền các chế phẩm của <i>Pediococcus acidilactici</i> NCIMB 30005, <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> NCIMB 30151 và <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> DSM 16627 làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài	Các chế phẩm <i>Pediococcus acidilactici</i> NCIMB 30005, <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> NCIMB 30151 và <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> DSM 16627 đã được ủy quyền trong thời hạn 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, thuộc danh mục phụ gia “phụ gia công nghệ” và nhóm chức năng “phụ gia ủ chua”. Đơn xin gia hạn ủy quyền các chế phẩm này đã được nộp theo Điều 14 của Quy định (EC) Số 1831/2003. Quy định (EU) 2025/2176 gia hạn ủy quyền cho ba chế phẩm vi sinh là <i>Pediococcus acidilactici</i> NCIMB 30005, <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> NCIMB 30151 và <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> DSM 16627 để tiếp tục sử dụng làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật trong

					động vật và bãi bỏ Quy định (EU) số 849/2014 danh mục “phụ gia công nghệ” thuộc nhóm chức năng “phụ gia ủ chua”, đồng thời bãi bỏ Quy định (EU) số 849/2014. Việc gia hạn này được thực hiện sau khi EFSA kết luận rằng các chế phẩm này vẫn an toàn cho vật nuôi, người tiêu dùng và môi trường dưới các điều kiện sử dụng hiện tại. Tuy nhiên, do EFSA kết luận các phụ gia này cần được xem xét là chất có khả năng gây mẫn cảm qua da và đường hô hấp. Do vậy, quy định này yêu cầu người vận hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình và biện pháp tổ chức để xử lý rủi ro và nếu rủi ro không thể loại bỏ, người sử dụng phải dùng thiết bị bảo hộ cá nhân cho da, mắt và hô hấp. Việc ủy quyền này có hiệu lực đến ngày 19/11/2035. Một giai đoạn chuyển tiếp được áp dụng cho phép các sản phẩm được sản xuất và dán nhãn theo quy tắc cũ trước ngày 19/11/2025 có thể tiếp tục được lưu hành và sử dụng cho đến ngày 19/11/2026 hoặc cho đến khi hết hàng tồn kho.
25.	G/SPS/N/EU/894	CNTY, TSKN	Liên minh châu Âu	13/11/2025	Quy định (EU) 2025/2175 ngày 29/10/2025 liên quan đến việc gia hạn ủy quyền một chế phẩm của <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> CECT 4528 làm phụ gia thức ăn chăn nuôi Chế phẩm <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> CECT 4528 đã được ủy quyền trong thời hạn 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, thuộc danh mục phụ gia “phụ gia công nghệ” và nhóm chức năng “phụ gia ủ chua”. Đơn xin gia hạn ủy quyền chế phẩm này đã được nộp theo Điều 14 của Quy định (EC) Số 1831/2003. Quy định (EU) 2025/2175 ngày 29/10/2025 đã gia hạn ủy quyền cho chế phẩm <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> CECT 4528 làm phụ gia thức ăn chăn

					cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định (EU) Số 399/2014 nuôi thuộc danh mục “phụ gia công nghệ” và nhóm chức năng “phụ gia ủ chua” cho tất cả các loài động vật. Việc gia hạn này bãi bỏ Quy định (EU) Số 399/2014 trước đây và được thực hiện dựa trên kết luận thuận lợi từ đánh giá khoa học của EFSA. EFSA xác nhận chế phẩm này vẫn an toàn cho vật nuôi, người tiêu dùng và môi trường. Tuy nhiên, do chế phẩm được xác định là chất có khả năng gây mẫn cảm da và hô hấp. Do vậy, quy định này yêu cầu các nhà vận hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình để xử lý rủi ro và nếu không loại bỏ được, người sử dụng phải dùng thiết bị bảo hộ cá nhân. Việc ủy quyền này có hiệu lực đến ngày 19/11/2035 và cung cấp một giai đoạn chuyển tiếp, cho phép các sản phẩm được sản xuất và dán nhãn theo quy tắc cũ trước ngày 19/11/2026 có thể tiếp tục lưu hành cho đến khi hết hàng tồn kho.
26.	G/SPS/N/EU/895	CNTY	Liên minh châu Âu	13/11/2025	Quy định (EU) 2025/2186 ngày 29/10/2025 liên quan đến việc gia hạn ủy quyền axit propionic, natri propionat và amoni propionat làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật trên cạn và bãi bỏ các Quy Các chất axit propionic, natri propionat và amoni propionat đã được ủy quyền trong thời hạn 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật trên cạn, thuộc danh mục phụ gia “phụ gia công nghệ” và nhóm chức năng “phụ gia ủ chua”. Đơn xin gia hạn ủy quyền các chất này đã được nộp theo Điều 14 của Quy định (EC) Số 1831/2003. Dựa trên các kết luận khoa học thuận lợi, EFSA xác nhận tính an toàn của các chất này khi sử dụng làm phụ gia. Do vậy, Quy định (EU) 2025/2186

					định (EU) số 1222/2013 và (EU) số 305/2014 ngày 29/10/2025 gia hạn ủy quyền cho axit propionic, natri propionat và amoni propionat làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật trên cạn, các chất này thuộc danh mục “phụ gia công nghệ” và nhóm chức năng “phụ gia ủ chua”. Tuy nhiên, do EFSA kết luận axit propionic có tính ăn mòn da và natri/amoni propionat ăn mòn mắt và đường hô hấp nên Quy định này yêu cầu người vận hành kinh doanh thức ăn chăn nuôi phải thiết lập các quy trình và biện pháp tổ chức để xử lý rủi ro và nếu không loại bỏ được rủi ro, người sử dụng phải dùng thiết bị bảo hộ cá nhân cho da, mắt và hô hấp. Việc ủy quyền này có hiệu lực đến ngày 19/11/2035, đồng thời bãi bỏ các Quy định (EU) Số 1222/2013 và (EU) Số 305/2014 trước đó. Quy định bao gồm một giai đoạn chuyển tiếp cho phép các sản phẩm cũ được sản xuất và dán nhãn trước ngày 19/11/2025 tiếp tục được lưu hành và sử dụng cho đến ngày 19/11/2026 hoặc cho đến khi hết hàng tồn kho.
27.	G/SPS/N/EU/896	CNTY, TSKN	Liên minh châu Âu	13/11/2025	Quy định (EU) 2025/2171 ngày 29/10/2025 liên quan đến việc gia hạn ủy quyền canxi D-pantothenate (vitamin B5) và D-panthenol (vitamin B5) làm phụ gia thức ăn chăn nuôi Các chất canxi D-pantothenate (vitamin B5) và D-panthenol (vitamin B5) đã được ủy quyền trong 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, thuộc danh mục phụ gia “phụ gia dinh dưỡng” và nhóm chức năng “vitamin, tiền vitamin và các chất được xác định rõ ràng về mặt hóa học có tác dụng tương tự”. Đơn xin gia hạn ủy quyền đã được nộp theo Điều 14 của Quy định (EC) Số 1831/2003.

					cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định (EU) Số 669/2014	Dựa trên các kết luận khoa học thuận lợi, EFSA, xác nhận tính an toàn của các chất này khi sử dụng làm phụ gia. Do vậy, Quy định (EU) 2025/2171 ngày 29/10/2025 gia hạn ủy quyền cho canxi D-pantothenate (vitamin B5) và D-panthenol (vitamin B5) làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, thuộc danh mục “phụ gia dinh dưỡng” có mục tiêu là an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật và được coi là một biện pháp tạo thuận lợi thương mại. Quy định này tuân thủ Tiêu chuẩn quốc tế liên quan của Codex về Nuôi dưỡng Động vật tốt và được gia hạn theo các điều kiện cụ thể trong Phụ lục. Quy định sẽ có hiệu lực vào ngày thứ hai mươi sau ngày công bố, đồng thời bao gồm một giai đoạn chuyển tiếp để các bên liên quan đáp ứng các yêu cầu ủy quyền mới.
28.	G/SPS/N/EU/897	CNTY, TSKN	Liên minh châu Âu	13/11/2025	Quy định (EU) 2025/2046 ngày 10/10/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2015/1486 liên quan đến các điều khoản ủy quyền làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho một số loại gia cầm, cá cảnh và chim cảnh	Phụ gia canthaxanthin hiện đang được ủy quyền trong 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho một số loại gia cầm, thuộc danh mục “phụ gia cảm quan” và nhóm chức năng “chất tạo màu (ii) các chất khi cho vật nuôi ăn cho cá cảnh, chim cảnh, thuộc danh mục “phụ gia cảm quan” và nhóm chức năng “chất tạo màu (iii) các chất ảnh hưởng tích cực đến màu sắc của cá cảnh hoặc chim cảnh”. Đơn xin sửa đổi ủy quyền phụ gia này đã được nộp theo Điều 13 của Quy định (EC) Số 1831/2003, việc sửa đổi bao gồm việc bổ sung một phương pháp sản xuất mới thông qua lên men bằng <i>Yarrowia lipolytica</i> CBS 146148.

						Dựa trên các kết luận khoa học thuận lợi, EFSA xác nhận tính an toàn của các chất này khi sử dụng làm phụ gia. Do vậy, Quy định (EU) 2025/2046 sửa đổi các điều khoản ủy quyền canthaxanthin, một phụ gia cảm quan (chất tạo màu), được sử dụng trong thức ăn chăn nuôi cho gia cầm, cá cảnh và chim cảnh. Canthaxanthin có hai chức năng: tạo màu cho thức ăn chăn nuôi có nguồn gốc động vật (gia cầm) và tạo màu cho vật nuôi cảnh (cá, chim) cho phép bổ sung một phương pháp sản xuất mới đối với canthaxanthin thông qua quá trình lên men bằng <i>Yarrowia lipolytica</i> CBS 146148.
29.	G/SPS/N/EU/892	CNTY, TSKN	Liên minh châu Âu	12/11/2025	Quy định (EU) 2025/2183 ngày 29/10/2025 liên quan đến việc gia hạn ủy quyền L-valine được sản xuất bằng <i>Corynebacterium glutamicum</i> KCCM 80058 làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật và bãi bỏ Quy định (EU) Số 848/2014	L-valine được sản xuất bằng <i>Corynebacterium glutamicum</i> KCCM 80058 đã được ủy quyền trong 10 năm làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật, thuộc danh mục “phụ gia dinh dưỡng” và nhóm chức năng “axit amin, muối và các chất tương tự”. Đơn xin gia hạn ủy quyền chất này đã được nộp theo Điều 14 của Quy định (EC) Số 1831/2003. Dựa trên các kết luận khoa học thuận lợi, EFSA xác nhận tính an toàn của các chất này khi sử dụng làm phụ gia. Do vậy, Quy định (EU) 2025/2183 ngày 29/10/2025 gia hạn ủy quyền cho L-valine làm phụ gia thức ăn chăn nuôi cho tất cả các loài động vật. L-valine, thuộc danh mục “phụ gia dinh dưỡng” và nhóm chức năng “axit amin, muối và các chất tương tự”, được sản xuất bằng

						<i>Corynebacterium glutamicum</i> KCCM 80058, việc sử dụng L-valine vẫn an toàn cho tất cả các loài vật nuôi, người tiêu dùng và môi trường. Việc ủy quyền này có hiệu lực đến ngày 19/11/2035 và đồng thời bãi bỏ Quy định (EU) Số 848/2014 trước đó. Quy định có hiệu lực sau 20 ngày kể từ ngày công bố, kèm theo các biện pháp chuyển tiếp cho phép các sản phẩm được sản xuất và dán nhãn trước ngày 19/11/2025 (hoặc 2026/2027 tùy loại sản phẩm) tiếp tục được lưu hành và sử dụng cho đến khi hết hàng tồn kho.
30.	G/SPS/N/OMN/166	TTBVT	Oman	12/11/2025	Nhập khẩu Cây giống Nông nghiệp vào Vương quốc Hồi giáo Oman	Quy định đề xuất thiết lập một quy trình quốc gia để nhập khẩu cây giống nông nghiệp vào Vương quốc Hồi giáo Oman. Quy trình này phác thảo quá trình đánh giá và công nhận các quốc gia xuất khẩu bao gồm: liên lạc chính thức, nộp biểu mẫu, phân tích kỹ thuật, kiểm tra thực địa và giám sát theo dõi cây ươm đã được phê duyệt. Quy trình gồm bảy giai đoạn chính: (1) Liên lạc chính thức với các quốc gia xuất khẩu và yêu cầu nộp Biểu mẫu đánh giá NPPO; (2) Phân tích kỹ thuật các phản hồi; (3) Đề cử và đánh giá sơ bộ các vườn ươm sản xuất, bao gồm việc điền biểu mẫu tự đánh giá; (4) Lựa chọn vườn ươm đủ điều kiện; (5) Kiểm tra thực địa bởi đội ngũ chuyên môn để xác minh cơ sở vật chất, thực hành vệ sinh, quản lý dịch hại và truy xuất nguồn gốc; (6) Cấp hoặc từ chối công nhận chính thức;

						(7) Giám sát sau phê duyệt với các biện pháp cảnh báo và đình chỉ nếu phát hiện vi phạm hoặc dịch hại.
31.	G/SPS/N/IND/339	CNTY	Ấn Độ	11/11/2025	Giấy chứng nhận Thú y (Sức khỏe) cho việc Nhập khẩu Ngựa hoặc các loài Ngựa khác vào Ấn Độ	Quy định G.S.R. 737(E) của Ấn Độ ban hành ngày 07/10/2025, điều chỉnh việc nhập khẩu ngựa và các loài ngựa khác (<i>equidae</i>) vào Ấn Độ, cụ thể: - Việc nhập khẩu được chỉ định và cho các mục đích sinh sản, môn mã cầu và thể thao (không phải đua ngựa); - Yêu cầu chính là ngựa phải có hộ chiếu hợp lệ hoặc giấy chứng nhận nhận dạng được xác nhận bởi bác sĩ thú y chính thức của nước xuất khẩu. - Ngựa phải trải qua quá trình cách ly trước khi xuất khẩu ít nhất 30 ngày tại một trạm kiểm dịch được Chính phủ phê duyệt và phải được kiểm tra (kết quả âm tính) đối với một loạt các bệnh nghiêm trọng. - Ngựa phải được bảo vệ khỏi vật chủ trung gian truyền bệnh trong suốt quá trình vận chuyển. - Sau khi đến Ấn Độ, ngựa phải chịu cách ly sau nhập khẩu ít nhất 21 ngày tại trạm kiểm dịch của Chính phủ và mọi chi phí kiểm tra đều do nhà nhập khẩu chi trả.
32.	G/SPS/N/IND/340	CNTY	Ấn Độ	11/11/2025	Dự thảo thông báo về giấy chứng nhận sức khỏe thú y để quản lý việc nhập khẩu da và da sống, muối, ngâm chua và sấy khô vào	Mẫu dự thảo thông báo về giấy chứng nhận sức khỏe thú y để quản lý việc nhập khẩu da và da sống, muối, ngâm chua và sấy khô vào Ấn Độ, cụ thể: - Dự thảo thông báo này của Chính phủ Ấn Độ thiết lập mẫu Giấy chứng nhận thú y mới, nhằm

					Ấn Độ	quản lý việc nhập khẩu da và da sống, muối, ngâm chua và sấy khô (ITC-HS Code 4101, 4102, 4103 và các mã liên quan). - Mục tiêu cốt lõi là ngăn chặn sự xâm nhập của các bệnh truyền nhiễm và truyền nhiễm nguy hiểm như bệnh than (Anthrax), lở mồm long móng (FMD), dịch tả lợn châu Phi (ASF) và bệnh da nổi cục (LSD). - Việc nhập khẩu chỉ được phép thông qua các cảng được chỉ định có cơ sở kiểm dịch động vật (Kolkata, Chennai, Mumbai, Delhi, Hyderabad và Bengaluru). - Giấy chứng nhận phải xác nhận sản phẩm có nguồn gốc từ động vật đã qua kiểm tra trước và sau khi giết mổ với kết quả thuận lợi và đã được sơ chế tại cơ sở được phê duyệt bằng các phương pháp xử lý nghiêm ngặt (như ngâm dung dịch kiềm pH 11,5 trở lên, hoặc axit pH dưới 3,0 trong ít nhất 48 giờ, hoặc ướp muối chứa 2% trong 28 ngày) để đảm bảo tiêu diệt mầm bệnh. - Sau khi đến Ấn Độ, lô hàng sẽ phải chịu kiểm tra tài liệu và lấy mẫu để xét nghiệm bắt buộc nếu đến từ các quốc gia bị ảnh hưởng bởi các bệnh kiểm dịch do các phòng thí nghiệm được chỉ định thực hiện. - Nếu một container chứa nhiều loại da, yêu cầu của Giấy chứng nhận này sẽ áp dụng cho tất cả các loại sản phẩm trong đó.
33.	G/SPS/N/SAU/598	TTBVT	Ả Rập Xê	10/11/2025	Quy chuẩn kỹ thuật	Mục đích của dự thảo là đảm bảo an toàn và bảo

			Út		vận chuyển thuốc trừ sâu. vệ những cá nhân tham gia vào hoạt động vận chuyển, bảo vệ môi trường khỏi ô nhiễm tiềm tàng hoặc các nguy cơ hóa chất và duy trì chất lượng và hiệu quả của thuốc trừ sâu trong toàn bộ chuỗi vận chuyển, cụ thể như sau: Quy định yêu cầu phương tiện vận chuyển phải phù hợp, sạch sẽ, được trang bị công nghệ hiện đại như thiết bị theo dõi GPS và cơ chế ngắt động cơ khẩn cấp cùng với thiết bị ghi lại nhiệt độ và độ ẩm định kỳ. Nghiêm cấm vận chuyển thuốc trừ sâu cùng với bất kỳ sản phẩm nào khác (như thực phẩm, thuốc, hoặc thức ăn chăn nuôi). Người vận chuyển phải có chứng nhận đăng ký hợp lệ từ Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) và phải tuân thủ việc phân loại hàng nguy hiểm theo hệ thống GHS và thỏa thuận vận chuyển hàng nguy hiểm bằng đường bộ quốc tế. Quy định cũng bao gồm các quy tắc chi tiết về đào tạo nhân viên và các bước ứng phó khẩn cấp trong trường hợp tai nạn hoặc sự cố tràn đổ.
34.	G/SPS/N/SAU/599	TTBVTV	Ả Rập Xê Út	10/11/2025	Quy chuẩn kỹ thuật lưu trữ thuốc trừ sâu. Mục đích của dự thảo quy chuẩn kỹ thuật này quy định các yêu cầu kỹ thuật và quy trình cần thiết cho việc bảo quản thuốc bảo vệ thực vật an toàn và hiệu quả, nhằm duy trì chất lượng và độ ổn định của sản phẩm, bảo vệ sức khỏe con người và an toàn môi trường, đồng thời giảm thiểu rủi ro rò rỉ hoặc ô nhiễm do bảo quản không đúng cách.

35.	G/SPS/N/AUS/624	BCT	Úc	07/11/2025	P1056 Tài liệu tham vấn – caffeine có nguồn gốc tự nhiên và ghi nhãn.	Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ) “Tài liệu tham vấn – caffeine có nguồn gốc tự nhiên và ghi nhãn” Tài liệu tham vấn bao gồm: - Cấm bán lẻ các thực phẩm có chứa caffein và cấm bổ sung caffein vào các thực phẩm bán lẻ, trừ khi được phép rõ ràng; - Cho phép bổ sung caffein vào các thực phẩm bổ sung dành cho thể thao (FSSF) với điều kiện phải tuân thủ các yêu cầu về thành phần, bao gói và ghi nhãn. Đề xuất xem xét liệu có cần áp dụng biện pháp quản lý đối với caffein trong nguồn cung thực phẩm tại Úc và Niu Di-lân nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng hay không. Đặc biệt, đề xuất đánh giá việc bổ sung caffein vào FSSF, vào thực phẩm trong nguồn cung chung, cũng như mức độ rủi ro đối với các nhóm dân số dễ bị tổn thương. Mọi đề xuất sửa đổi Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc – Niu Di-lân phải được đánh giá dựa trên các mục tiêu sau: (a) bảo vệ sức khỏe và an toàn cộng đồng; (b) cung cấp thông tin đầy đủ giúp người tiêu dùng đưa ra lựa chọn phù hợp; (c) ngăn ngừa các hành vi gây hiểu lầm hoặc lừa dối. FSANZ cũng phải xem xét việc thúc đẩy sự hài hòa giữa tiêu chuẩn thực phẩm trong nước và tiêu

						chuẩn quốc tế. Mục tiêu và lý do của đề xuất là sửa đổi Bộ luật nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong bối cảnh quản lý việc bổ sung caffein vào thực phẩm.
36.	G/SPS/N/NZL/789	BCT	Niu Di-lân	07/11/2025	P1056 – Rà soát caffeine – Tài liệu tham vấn: caffeine xuất hiện tự nhiên và ghi nhãn.	Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ) “Tài liệu tham vấn – caffeine có nguồn gốc tự nhiên và ghi nhãn” Tài liệu tham vấn bao gồm: - Cấm bán lẻ các thực phẩm có chứa caffein và cấm bổ sung caffein vào các thực phẩm bán lẻ, trừ khi được phép rõ ràng; - Cho phép bổ sung caffein vào các thực phẩm bổ sung dành cho thể thao (FSSF) với điều kiện phải tuân thủ các yêu cầu về thành phần, bao gói và ghi nhãn. Đề xuất xem xét liệu có cần áp dụng biện pháp quản lý đối với caffein trong nguồn cung thực phẩm tại Úc và Niu Di-lân nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng hay không. Đặc biệt, đề xuất đánh giá việc bổ sung caffein vào FSSF, vào thực phẩm trong nguồn cung chung, cũng như mức độ rủi ro đối với các nhóm dân số dễ bị tổn thương. Mọi đề xuất sửa đổi Bộ luật Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc – Niu Di-lân phải được đánh giá dựa trên các mục tiêu sau: (a) bảo vệ sức khỏe và an toàn cộng đồng; (b) cung cấp thông tin đầy đủ giúp người tiêu dùng đưa ra lựa chọn phù hợp; (c) ngăn ngừa các hành vi gây hiểu lầm hoặc lừa

						dối. FSANZ cũng phải xem xét việc thúc đẩy sự hài hòa giữa tiêu chuẩn thực phẩm trong nước và tiêu chuẩn quốc tế. Mục tiêu và lý do của đề xuất là sửa đổi Bộ luật nhằm bảo vệ sức khỏe cộng đồng trong bối cảnh quản lý việc bổ sung caffein vào thực phẩm.
37.	G/SPS/N/RUS/337	ATTP, TTbVTV	Liên bang Nga	07/11/2025	Bộ Nông nghiệp Liên bang Nga dự thảo Lệnh số 335 ngày 15/5/2025.	Dự thảo này liên quan đến quy trình chung về việc kiểm tra các phòng thí nghiệm (trung tâm) thử nghiệm nước ngoài tiến hành nghiên cứu trong phòng thí nghiệm để xác định hàm lượng hoạt chất thuốc trừ sâu và hóa chất nông nghiệp tồn dư trong các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dự định nhập khẩu vào Liên bang Nga theo quy định tại Phần 3, Điều 20.1 của Luật Liên bang số 109-FZ ngày 19 tháng 7 năm 1997 "Về việc xử lý an toàn thuốc trừ sâu và hóa chất nông nghiệp".
38.	G/SPS/N/BRA/2430	TTbVTV	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết 1349, ngày 09/9/2025.	Dự thảo nghị quyết đề xuất thay đổi mục liên quan đến các đặc tính độc học và bổ sung mã phụ T84.2 - Chiết xuất Hydroalcoholic từ <i>Thymus Vulgaris</i> vào chuyên khảo T84 - <i>Thymus Vulgaris</i> trong Danh mục chuyên khảo các hoạt chất cho thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và chất bảo quản gỗ.
39.	G/SPS/N/BRA/2438	TTbVTV	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1339, ngày 09/7/2025	Dự thảo nghị quyết đề xuất việc bổ sung hoạt chất T85 - Tetraniliprole vào Danh mục Chuyên khảo (Monograph List) các hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất

						bảo quản gỗ.
40.	G/SPS/N/BRA/2439	TTBVT	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1354, ngày 24/10/2025	Dự thảo nghị quyết đề xuất việc bổ sung hoạt chất O24 - Ocimum Gratissimum vào Danh mục Hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ.
41.	G/SPS/N/BRA/2440	TTBVT	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1355, ngày 24/10/2025	Dự thảo nghị quyết này đề xuất sửa đổi chuyên khảo T59 - Tannins (Chất Tanin), trong Danh mục hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ.
42.	G/SPS/N/BRA/2441	TTBVT	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1340, ngày 25/7/2025	Dự thảo nghị quyết này đề xuất việc bổ sung hoạt chất A73 - 2,3,5-Triiodobenzoic Acid vào Danh mục Chuyên khảo các hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ.
43.	G/SPS/N/BRA/2442	TTBVT	Bra-xin	06/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1356, ngày 24/10/2025	Dự thảo nghị quyết này đề xuất việc bổ sung hoạt chất E35 - Eucalyptus Globulus vào Danh mục hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ..
44.	G/SPS/N/NGA/32	TTBVT	Nigeria	06/11/2025	Quy định thiết lập các yêu cầu đối với hoạt động sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu, quảng cáo, buôn bán và phân phối sản phẩm hỗn hợp cà chua tại Nigeria	Cơ quan Quốc gia về Quản lý và Kiểm soát Thực phẩm và Dược phẩm Nigeria (NAFDAC) dự thảo Quy định về hỗn hợp cà chua năm 2025, áp dụng cho việc sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu, quảng cáo, buôn bán và phân phối các sản phẩm hỗn hợp cà chua trên thị trường Nigeria. Quy định quy định rõ phạm vi áp dụng chỉ cho hỗn hợp cà chua, không bao gồm tương cà chua, ketchup hoặc cà chua sấy; đồng thời thiết lập thành phần bắt buộc như cô đặc cà chua, muối

					natri clorua và chất xơ thực phẩm, cùng với các thành phần tùy chọn được phép sử dụng theo thực hành sản xuất tốt (GMP). Sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu chất lượng như mùi vị đặc trưng, kết cấu đồng nhất, không lẫn tạp chất, đồng thời tuân thủ các tiêu chuẩn lý – hóa bao gồm pH dưới 4,6; tối thiểu 7% chất rắn hòa tan tự nhiên từ cà chua, giới hạn muối và các chỉ tiêu về độ tro, độ acid. Quy định cũng đưa ra các giới hạn về vi sinh (không có <i>Salmonella</i>, <i>E. coli</i>), kim loại nặng (chì ≤ 1 mg/kg) và độc tố nấm mốc (tổng aflatoxin ≤ 10 ppb). Ngoài ra, sản phẩm phải tuân thủ quy định ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn, trong đó yêu cầu bắt buộc ghi tỷ lệ NTSS và phân biệt rõ “Tomato Mix” (không gia vị) với “Tomato Mix Seasoning” (có gia vị/hương liệu); bao bì phải bảo đảm an toàn, không gây thôi nhiễm.
45.	G/SPS/N/NGA/33	TTBVT	Nigeria	06/11/2025	Quy định về trà và Các Sản phẩm Liên quan của NAFDAC năm 2025 Cơ quan Quốc gia về Quản lý và Kiểm soát Thực phẩm và Dược phẩm (NAFDAC) – Nigeria dự thảo Quy định về trà và các sản phẩm liên quan năm 2025. Quy định này đặt ra các tiêu chuẩn đối với hoạt động sản xuất, ghi nhãn, bao gói và kinh doanh trà tại Nigeria, đồng thời phân loại rõ các nhóm sản phẩm như trà đen, trà xanh, trà ô long, trà trắng, trà vàng, matcha, trà Phở Nhĩ, trà hòa tan, trà khử caffein và trà pha hương.

						Bên cạnh đó, dự thảo quy định giới hạn về thành phần và kim loại nặng nhằm đảm bảo an toàn và chất lượng sản phẩm. Các yêu cầu về ghi nhãn bắt buộc, nghĩa vụ đăng ký sản phẩm trước khi lưu thông, cùng với chế tài nghiêm khắc như phạt tiền, phạt tù và tịch thu tài sản cũng được đưa ra để tăng cường tuân thủ.
46.	G/SPS/N/NGA/34	ATTP, BCT	Nigeria	06/11/2025	Quy định giảm hàm lượng natri trong thực phẩm đóng gói của NAFDAC năm 2025	Nigeria Dự thảo quy định giảm hàm lượng natri trong thực phẩm đóng gói năm 2025 do Cơ quan Quốc gia về Quản lý và Kiểm soát Thực phẩm và Dược phẩm (NAFDAC) ban hành. Quy định này thiết lập khung quản lý nhằm giảm lượng natri trong các sản phẩm thực phẩm chế biến và thực phẩm đóng gói sẵn tại Nigeria, bao gồm các yêu cầu về ghi nhãn, giới hạn natri, quản lý tuyên bố dinh dưỡng – sức khỏe, thực thi và chế tài xử phạt. Văn bản đặt ra mức giới hạn natri tối đa bắt buộc đối với nhiều nhóm thực phẩm như bánh mì, mì ăn liền, phô mai, viên súp, nước dùng, thủy sản đóng hộp và đồ ăn nhẹ, đồng thời yêu cầu ghi rõ hàm lượng natri theo khẩu phần hoặc theo 100g/100ml trên nhãn sản phẩm. Quy định cũng cấm các sản phẩm vượt ngưỡng cho phép và áp dụng hình phạt nghiêm khắc, bao gồm phạt tiền, phạt tù hoặc tịch thu tài sản, nhằm đảm bảo tuân thủ và bảo vệ sức khỏe cộng đồng. Biện pháp phù hợp với tiêu chuẩn Codex CXS 53-1981 về thực phẩm ăn kiêng có hàm lượng natri

						thấp và dự kiến có hiệu lực sau sáu tháng kể từ ngày công bố.
47.	G/SPS/N/MDA/32	TTBVTV	Cộng hòa Moldova	06/11/2025	Dự thảo sửa đổi Quyết định số 679/2024 phê duyệt về việc áp dụng các biện pháp bảo vệ, chống lại các sinh vật gây hại cho thực vật	Cộng hòa Moldova dự thảo sửa đổi Quyết định số 679/2024 về việc áp dụng các biện pháp bảo vệ chống lại các sinh vật gây hại cho thực vật. Nội dung của Dự thảo bao gồm: 1. Mục đích hài hòa hóa pháp luật Mục đích chính của dự thảo là cập nhật các điều khoản của Quyết định Chính phủ số 679/2024 theo các sửa đổi đã được thực hiện đối với các quy định của Liên minh châu Âu (EU). Dự thảo tạo ra khuôn khổ cần thiết để hài hòa hóa luật pháp quốc gia với luật pháp EU trong lĩnh vực kiểm dịch thực vật. Dự thảo sửa đổi các quy định liên quan đến: - Quy định EU 2019/2072 thiết lập các điều kiện để thực hiện các biện pháp bảo vệ chống lại sinh vật gây hại cho thực vật. - Quy định EU 2018/2019 thiết lập danh sách tạm thời các cây, sản phẩm thực vật rủi ro cao và danh sách các loại cây không yêu cầu chứng nhận kiểm dịch thực vật khi nhập khẩu vào Liên minh châu Âu. - Quy định EU 2022/1941 cấm đưa vào, di chuyển, sở hữu, nhân giống hoặc phóng thích một số sinh vật gây hại nhất định. 2. Dự thảo thiết lập các yêu cầu đối với việc đưa vào lãnh thổ Cộng hòa Moldova một số sản phẩm, Áp dụng các quy tắc đặc biệt/ngoại lệ của Liên

						minh châu Âu (EU) về nhập khẩu cụ thể: - Cây có tốc độ sinh trưởng bị ức chế (dự kiến để trồng) thuộc các loài <i>Chamaecyparis Spach</i>, <i>Juniperus L.</i> và một số giống <i>Pinus L.</i>, có nguồn gốc từ Nhật Bản và Triều Tiên; - Củ khoai tây (<i>Solanum tuberosum L.</i>), không dùng để trồng, có nguồn gốc từ một số khu vực của Cộng hòa Lebanon; - Gỗ ván lạng (<i>veneer</i>) của một số loài <i>Acer L.</i> (phong) có nguồn gốc từ Canada; - Cây giâm cành không rễ (<i>unrooted cuttings</i>) dự kiến để trồng thuộc các loài <i>Calibrachoa spp.</i>, <i>Petunia spp.</i> và các giống lai của chúng, có nguồn gốc từ Guatemala và Kenya.
48.	G/SPS/N/BRA/2429	ATTP, TTBVT	Bra-xin	05/11/2025	Dự thảo Nghị quyết 1355, ngày 24/10/2025	Bra-xin dự thảo Nghị quyết 1355 do Cơ quan Quản lý Y tế Bra-xin (ANVISA) đề xuất bổ sung hoạt chất T59 – Tannins vào Danh sách các hoạt chất được sử dụng trong thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và thuốc bảo quản gỗ.
49.	G/SPS/N/BRA/2425	ATTP, TTBVT	Bra-xin	05/11/2025	Dự thảo Nghị quyết 1354, ngày 24/10/2025	Bra-xin dự thảo Nghị quyết 1354 do Cơ quan Quản lý Y tế Bra-xin (ANVISA) đề xuất bổ sung hoạt chất O24 – <i>Ocimum gratissimum</i> vào Danh sách chuyên khảo các hoạt chất được sử dụng trong thuốc trừ sâu, sản phẩm làm sạch gia dụng và thuốc bảo quản gỗ.
50.	G/SPS/N/MYS/68	CNTY	Malaysia	04/11/2025	Quy định về thức ăn chăn nuôi (Lấy mẫu thức ăn chăn nuôi)	Malaysia thông báo các quy định về thức ăn chăn nuôi (lấy mẫu thức ăn chăn nuôi hoặc phụ gia thức ăn chăn nuôi) năm 202X. Dự thảo này được

					hoặc phụ gia thức ăn chăn nuôi) ban hành bởi Cục Dịch vụ Thú y. Mục tiêu chính của các quy định là nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật, thông qua việc quy định các phương pháp lấy mẫu thức ăn chăn nuôi và phụ gia thức ăn chăn nuôi để phục vụ kiểm soát chất lượng cho các mục đích thương mại, kỹ thuật và pháp lý. Đề xuất này phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế liên quan, cụ thể là quy tắc sức khỏe động vật trên cạn (2024) của Tổ chức Thú y thế giới (OIE) (Chương 6.7. đến 6.10).
51.	G/SPS/N/KOR/832	CNTY	Hàn Quốc	03/11/2025	Thông báo sửa đổi một số yêu cầu nhập khẩu đối với thức ăn cho thú cưng Hàn Quốc thông báo sửa đổi một số yêu cầu nhập khẩu đối với thức ăn cho thú cưng. Cơ quan chịu trách nhiệm là Bộ Nông nghiệp, Thực phẩm và Nông thôn (MAFRA). Các thay đổi cốt lõi bao gồm: 1. Gia hạn thời gian chuyển tiếp đến ngày 31/12/2027. Cho phép các cơ sở sản xuất đã đăng ký tiếp tục xuất khẩu theo phương pháp kiểm dịch hiện có. 2. Miễn áp dụng yêu cầu đối với thức ăn cho vật nuôi đã được tiệt trùng (trừ khi có chứa nguyên liệu từ động vật nhai lại). 3. Cho phép sử dụng các nguyên liệu thô trước đây không được phép nhập khẩu, nếu chúng được nhập khẩu hợp pháp và đáp ứng yêu cầu xử lý nhiệt. 4. Cấm/Quản lý nghiêm ngặt để đảm bảo thức ăn không chứa protein có nguồn gốc từ động vật nhai

						lại (ngoại trừ các protein có trong nguyên liệu thô được phép). Mục tiêu chính của sửa đổi này là bảo vệ sức khỏe động vật.
52.	G/SPS/N/UGA/456	BCT	Uganda	03/11/2025	DUS 2614:2025, Dấm gỗ - Đặc điểm kỹ thuật, Ấn bản thứ nhất	Cục Tiêu chuẩn Quốc gia Uganda dự thảo tiêu chuẩn DUS 2614:2025, Dấm gỗ - Đặc điểm kỹ thuật, Ấn bản thứ nhất. Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với dấm gỗ (Wood Vinegar, Mã HS 2209). Dấm gỗ được đề cập là loại có nguồn gốc từ quá trình nhiệt phân sinh khối thực vật và chủ yếu được sử dụng trong các ứng dụng nông nghiệp, kiểm soát dịch hại và cải tạo đất. Dự thảo tiêu chuẩn này loại trừ các dẫn xuất tổng hợp hoặc biến đổi hóa học.
53.	G/SPS/N/ZAF/89	TTBVTV	Nam Phi	03/11/2025	Dự thảo các quy định theo Đạo luật Sức khỏe Thực vật (Kiểm dịch thực vật), 2024 (Đạo luật số 35 năm 2024)	Cơ quan chịu trách nhiệm là Tổ chức Bảo vệ Thực vật Quốc gia Nam Phi (NPPOZA) dự thảo các quy định theo Đạo luật Sức khỏe Thực vật (Kiểm dịch thực vật), 2024 (Đạo luật số 35 năm 2024). Các quy định này áp dụng cho nhiều loại sản phẩm, chủ yếu là cây sống, hoa cắt cành, hạt giống và các vật liệu thực vật khác (Mã HS 06, 12, 14). Nội dung chính của dự thảo bao gồm bốn bộ quy định cụ thể được công bố vào ngày 26/9/2025, bao gồm: I. Quy định về xuất khẩu Đây là thông báo chính thức mời góp ý của công chúng về bộ quy định xuất khẩu mới theo Đạo luật Sức khỏe Thực vật 2024. Các quy định này đặt ra

					toàn bộ yêu cầu kiểm dịch thực vật cho việc: Xuất khẩu; Tái xuất khẩu; Vận chuyển hàng quá cảnh. Các điểm chính: 1. Đăng ký và định danh doanh nghiệp Mọi đơn vị tham gia sản xuất, sơ chế, đóng gói, lưu trữ hay vận chuyển nông sản xuất khẩu phải đăng ký Mã đơn vị kinh doanh thực phẩm (Food Business Operator – FBO code). FBO chịu trách nhiệm đảm bảo tuân thủ đầy đủ các yêu cầu kiểm dịch của Nam Phi và nước nhập khẩu. 2. Xin cấp ePhyto Việc xin Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật điện tử (ePhyto) thực hiện trên nền tảng trực tuyến, kèm: Giấy phép nhập khẩu của nước nhập; Báo cáo kiểm tra; Tài liệu kỹ thuật liên quan; Thanh toán phí. 3. Kiểm tra tại các điểm xuất khẩu được chỉ định Hàng xuất khẩu chỉ được phép đi qua hệ thống cửa khẩu quy định, gồm: - Cảng biển: Durban, Cape Town, Port Elizabeth, v.v. - Sân bay quốc tế: Johannesburg (O.R. Tambo), Cape Town, King Shaka, v.v. - Cửa khẩu biên giới: Beitbridge, Lebombo, Nakop, v.v. 4. Quy định với hàng quá cảnh Hàng quá cảnh qua Nam Phi không được phân phối trong nội địa và phải:
--	--	--	--	--	--

					- Lưu giữ tại cơ sở ràng buộc (in-bond) - Không được chia nhỏ, tái đóng gói, kết hợp lô hàng trừ khi có ePhyto tái xuất khẩu - Chịu kiểm tra nếu có nguy cơ nhiễm dịch hại 5. Biểu phí - Phí áp dụng cho: Đăng ký; Kiểm tra vườn/nhà máy; Cấp – thẩm định ePhyto; Kiểm nghiệm vi sinh, nấm, tuyến trùng, PCR, giải trình tự. - Mức phí dao động từ R 155 – R 673 tùy dịch vụ. II. Quy định nhập khẩu không cần giấy phép (dự thảo) Tài liệu này liệt kê những loại hạt giống được phép nhập vào Nam Phi mà không cần chứng nhận kiểm dịch thực vật. 1. Danh mục hạt giống được miễn ePhyto Danh mục rất rộng, gồm nhiều chi như: <i>Actaea</i>, <i>Agrostemma</i>, <i>Alcea</i>, <i>Ammi</i>, <i>Apios</i>, <i>Asclepias</i>, <i>Anacyclus</i>, ... Điều kiện chung: Chỉ áp dụng cho hạt giống dùng để gieo trồng. 2. Một số nhóm cây trồng cần bổ sung tuyên bố đặc biệt trong chứng nhận Ví dụ: - Cycadales: Không nhiễm <i>Phymatotrichum omnivorum</i>, <i>Synchytrium endobioticum</i>, không mang đất. - Euonymus: Không nhiễm virus gây biến màu và bệnh phấn trắng. - Dianthus: Không nhiễm <i>Verticillium albo-</i>
--	--	--	--	--	--

					<i>atrum</i> và phải được xử lý thuốc bảo vệ thực vật. III. Quy định dự thảo về nhập khẩu Tài liệu này quy định yêu cầu xin giấy phép nhập khẩu, thực hiện theo Điều 13 của Đạo luật. 1. Thủ tục xin giấy phép nhập khẩu - Nộp đơn trước ít nhất 30 ngày làm việc; - Nộp đầy đủ tài liệu kèm chứng từ thanh toán; - Đơn được thẩm định bởi cơ quan thẩm quyền. 2. Căn cứ cấp giấy phép - Nếu mặt hàng đã có yêu cầu kiểm dịch: cấp trong vòng 30 ngày; - Nếu chưa có: phải tiến hành Phân tích nguy cơ dịch hại (PRA). 3. Kiểm tra tại điểm nhập cảnh Tất cả lô hàng phải được: - Trình diện kiểm tra - Nộp tài liệu: ePhyto, giấy phép, vận đơn... 4. Xử lý khi không tuân thủ - Có thể áp dụng: Buộc tái xuất; Tiêu hủy; Xử lý (fumigation, khử trùng); Tạm giữ. - Nam Phi sẽ thông báo lại cho quốc gia xuất khẩu qua NPPOZA. 5. Nhập khẩu tác nhân kiểm soát sinh học - Phải xin giấy phép riêng; - Hàng được chuyển thẳng đến cơ sở cách ly; - Mục đích nghiên cứu phải tiêu hủy sau khi kết thúc dự án. 6. Phí nhập khẩu Bao gồm:
--	--	--	--	--	---

					- Kiểm tra ngoài cảng - Cấp giấy phép - Các xét nghiệm phòng thí nghiệm - Phí kháng cáo IV. Dự thảo biện pháp kiểm soát dịch hại Tài liệu này mô tả các biện pháp kiểm soát khi phát hiện hoặc nghi ngờ dịch hại kiểm dịch. 1. Một số thuật ngữ chính - Vùng đệm (buffer zone): khu vực bao quanh vùng có dịch để giảm rủi ro lây lan. - Khu vực cách ly khoanh vùng: nơi dịch hại hiện diện và đang được kiểm soát chặt. - Vùng không có dịch hại (PFA): khu vực được chứng minh khoa học không tồn tại dịch hại. 2. Cấm trồng hoặc vận chuyển Tùy loại dịch hại, có thể: - Cấm trồng cây ký chủ trong vùng đệm - Hạn chế vận chuyển cây/củ từ tỉnh có dịch sang tỉnh không có dịch Ví dụ: - Khoai tây liên quan đến <i>Ralstonia pseudosolanacearum</i> - Cây có múi liên quan đến bệnh đốm đen (Citrus Black Spot) 3. Nghiên cứu và xử lý vật phẩm nhiễm dịch - Chỉ được nghiên cứu trong cơ sở được phê duyệt - Sau nghiên cứu phải tiêu hủy hoặc xử lý an toàn 4. Phí cấp phép xử lý/di chuyển - Kiểm tra hiện trường
--	--	--	--	--	--

						- Giấy phép di chuyển/loại bỏ - Các xét nghiệm áp dụng như quy định khác
54.	G/SPS/N/ARE/312, G/SPS/N/BHR/265 G/SPS/N/KWT/192, G/SPS/N/OMN/160 G/SPS/N/QAT/164, G/SPS/N/SAU/592 G/SPS/N/YEM/105	TTBVT	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	31/10/2025	Dự thảo Quy định kỹ thuật của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC) đối với dưa chuột muối chua	Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Saudi dự thảo quy định kỹ thuật chung của Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh và Yemen đối với dưa chuột muối chua, sản phẩm có Mã ICS 67.080.20 và được dự định tiêu thụ trực tiếp, cụ thể: - Đặc tính cảm quan: Sản phẩm phải có đặc tính cảm quan tự nhiên riêng biệt và không có mùi hoặc vị không mong muốn. - Vật chất lạ: Sản phẩm phải hoàn toàn không có vật chất lạ, côn trùng ở mọi giai đoạn, tạp chất, hoặc dấu hiệu ôi thiu. - Vi sinh vật: Phải không chứa vi sinh vật gây bệnh hoặc độc tố của chúng, đồng thời phải có các biện pháp ngăn chặn và hạn chế sự hiện diện của vi khuẩn <i>Clostridium botulinum</i> và độc tố của nó trong quá trình sản xuất. - Độ pH: Độ pH (độ axit) của sản phẩm không được vượt quá 4,6. - Giới hạn Ô nhiễm và Phụ gia: Kim loại nặng: Giới hạn tối đa đối với Thiếc là 250 mg/kg và Chì là 1 mg/kg; Chất bảo quản/Phụ gia: Việc sử dụng phụ gia và giới hạn dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, chất ô nhiễm và ethanol phải tuân thủ các tiêu chuẩn GSO liên quan. - Đóng gói và Bảo quản: + Thê tích: Thê tích của dưa chuột trong bao bì không được ít hơn 90% (thê tích/thê tích) dung

					tích nước của bao bì đã được niêm phong; + Bao bì: Phải sạch sẽ, không độc hại, không thấm nước và không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm; + Nhiệt độ: Sản phẩm phải được vận chuyển và lưu trữ ở nhiệt độ không vượt quá 25°C và tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp.
55.	G/SPS/N/ARE/313, G/SPS/N/BHR/266 G/SPS/N/KWT/193, G/SPS/N/OMN/161 G/SPS/N/QAT/165, G/SPS/N/SAU/593 G/SPS/N/YEM/106	BCT	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	31/10/2025	Dự thảo Quy định Kỹ thuật của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC) đối với Nước sốt trộn salad Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật chung đối với nước sốt trộn salad, sốt nhũ hóa và sốt chầm, áp dụng cho các sản phẩm được chế biến để tiêu thụ trực tiếp, cụ thể: - Đặc tính cảm quan và vật lý: Sản phẩm phải có các đặc tính cảm quan tự nhiên, không có mùi vị không mong muốn, không có vật chất lạ, côn trùng và không có dấu hiệu bị ôi thiu hoặc hư hỏng. - Kiểm soát vi sinh: Quá trình sản xuất phải bao gồm các biện pháp ngăn chặn sự hiện diện của vi sinh vật gây bệnh và độc tố của chúng, bao gồm cả vi khuẩn <i>Clostridium botulinum</i>. Giới hạn vi sinh vật phải tuân thủ các tiêu chuẩn GSO liên quan. - Giới hạn hóa học: Mức Peroxide tối đa không được vượt quá 15 mili đương lượng oxy hoạt tính/kg chất béo được chiết xuất. Độ pH của sản phẩm không được vượt quá 4,6. - Đóng gói và Bảo quản: Sản phẩm phải được đóng gói trong các bao bì không độc hại, không thấm nước, và không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm. Khi bảo quản, sản phẩm phải được giữ lạnh

						(không quá 4°C) hoặc ở nhiệt độ phòng (không quá 25°C) và tránh ánh nắng mặt trời trực tiếp. - Ghi nhãn: Nhãn phải bao gồm tên sản phẩm (có thể thêm loại sốt cụ thể như “Sốt Pháp”), dữ liệu dinh dưỡng, hướng dẫn sử dụng và bảo quản, cùng với thời hạn sử dụng theo tiêu chuẩn GSO. Mục tiêu chính của quy định này là đảm bảo an toàn thực phẩm, và nó đã được xác nhận là phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế liên quan là CXS 192 của Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Quốc tế (Codex Alimentarius Commission). Dự thảo tiêu chuẩn này, không bao gồm các loại sốt không nhũ hóa như sốt cà chua hay sốt hào, có phạm vi áp dụng đối với tất cả các đối tác thương mại.												
56.	G/SPS/N/ARE/314, G/SPS/N/BHR/267 G/SPS/N/KWT/194, G/SPS/N/OMN/162 G/SPS/N/QAT/166, G/SPS/N/SAU/594 G/SPS/N/YEM/107	CLCB	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	31/10/2025	Dự thảo Quy định Kỹ thuật của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC) đối với đường	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật đối với đường (Mã ICS 67.180.10). Dự thảo quy định này áp dụng cho đường được dự định tiêu thụ trực tiếp hoặc được sử dụng làm nguyên liệu trong thực phẩm. Tiêu chuẩn cũng quy định giới hạn tối đa cho các yếu tố cụ thể: <table><tr><td>Thành phần/Yếu tố Chất lượng</td><td>Đường Trắng</td><td>Đường Trắng Công nghiệp/Thực vật</td><td>Đường Nâu Mịn</td><td>Dextrose Khan</td><td>Sirô Glucose</td></tr><tr><td>Độ tro dẫn điện</td><td>≤0.04</td><td>≤0.1</td><td>≤0.2</td><td>Không áp dụng</td><td>≤1.0 (trên cơ sở chất khô)</td></tr></table>	Thành phần/Yếu tố Chất lượng	Đường Trắng	Đường Trắng Công nghiệp/Thực vật	Đường Nâu Mịn	Dextrose Khan	Sirô Glucose	Độ tro dẫn điện	≤0.04	≤0.1	≤0.2	Không áp dụng	≤1.0 (trên cơ sở chất khô)
Thành phần/Yếu tố Chất lượng	Đường Trắng	Đường Trắng Công nghiệp/Thực vật	Đường Nâu Mịn	Dextrose Khan	Sirô Glucose													
Độ tro dẫn điện	≤0.04	≤0.1	≤0.2	Không áp dụng	≤1.0 (trên cơ sở chất khô)													

					<table> <tr> <td>(Conductivity Ash) (k/k %)</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Độ ẩm (Loss on Drying) (k/k %)</td><td>Không áp dụng</td><td>≤0.5</td><td>≤6.0</td><td>≤0.5</td><td>≤3.0</td></tr> <tr> <td>Màu sắc (ICUMSA Units)</td><td>≤60</td><td>≤150</td><td>Không áp dụng</td><td>≤30</td><td>Không áp dụng</td></tr> <tr> <td>Độ axit (pH)</td><td>Không áp dụng</td><td>Không áp dụng</td><td>4.5–7.0</td><td>Không áp dụng</td><td>3.5–5.5</td></tr> </table>	(Conductivity Ash) (k/k %)						Độ ẩm (Loss on Drying) (k/k %)	Không áp dụng	≤0.5	≤6.0	≤0.5	≤3.0	Màu sắc (ICUMSA Units)	≤60	≤150	Không áp dụng	≤30	Không áp dụng	Độ axit (pH)	Không áp dụng	Không áp dụng	4.5–7.0	Không áp dụng	3.5–5.5
(Conductivity Ash) (k/k %)																													
Độ ẩm (Loss on Drying) (k/k %)	Không áp dụng	≤0.5	≤6.0	≤0.5	≤3.0																								
Màu sắc (ICUMSA Units)	≤60	≤150	Không áp dụng	≤30	Không áp dụng																								
Độ axit (pH)	Không áp dụng	Không áp dụng	4.5–7.0	Không áp dụng	3.5–5.5																								
57.	G/SPS/N/ARE/315, G/SPS/N/BHR/268 G/SPS/N/KWT/195, G/SPS/N/OMN/163 G/SPS/N/QAT/167, G/SPS/N/SAU/595 G/SPS/N/YEM/108	BCT	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	31/10/2025	Dự thảo quy định kỹ thuật của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác các Quốc gia vùng Vịnh đối với mì ống, mì sợi dài và mì sợi nhỏ Hội đồng Hợp tác vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật cho mì ống, mì sợi dài và mì sợi nhỏ, với mục tiêu cốt lõi là đảm bảo an toàn thực phẩm. Dự thảo quy định này thiết lập các yêu cầu cụ thể mà các sản phẩm mì ống phải đáp ứng như: 1. Yêu cầu chung: - Sản phẩm phải khô, sạch và không có các chất độc hại và tạp chất. - Chất lượng khi nấu: Sản phẩm không được bị nhão khi đun trong nước sôi trong thời gian mười phút; - Việc sản xuất phải tuân thủ các yêu cầu vệ sinh đối với sản xuất thực phẩm; - Sản phẩm phải hoàn toàn không chứa các sản phẩm từ lợn và các dẫn xuất của chúng; - Sản phẩm phải duy trì các đặc tính tự nhiên, đồng nhất về hình dạng và màu sắc và không có mùi ôi thiu hay mùi không mong muốn. 2. Yêu cầu hóa học cơ Bản: Các giới hạn dưới đây được tính trên cơ sở vật chất khô, trừ khi có quy định khác:																								

						- Độ ẩm: Không được vượt quá 13%; - Protein tổng số: Không được ít hơn 10.5%; - Tro tổng số: Có giới hạn tối đa, ví dụ: 0.92% đối với sản phẩm làm từ semolina Durum hoặc 0.5% đối với sản phẩm làm từ bột Farina (semolina lúa mì thông thường); - Sản phẩm nguyên cám: Nếu làm từ semolina hoặc bột nguyên cám, tỷ lệ tro tổng số không được vượt quá 1.8% tính theo trọng lượng khô; - An toàn: Giới hạn chất gây ô nhiễm, độc tố, dư lượng thuốc trừ sâu, và yêu cầu vi sinh vật phải tuân thủ các Tiêu chuẩn Vùng Vịnh liên quan. 3. Yêu cầu ghi nhãn: - Tuân thủ tiêu chuẩn GSO: Nhãn mác phải tuân thủ các Tiêu chuẩn Vùng Vịnh về nhãn thực phẩm đóng gói; - Thông tin sản phẩm: Phải ghi rõ tên sản phẩm (hoặc hình dạng) và loại lúa mì đã được sử dụng (ví dụ: Mì ống làm từ semolina lúa mì Durum); - Hướng dẫn sử dụng: Phải cung cấp hướng dẫn cách nấu; - Thời hạn: Phải ghi rõ ngày sản xuất và ngày hết hạn sử dụng.
58.	G/SPS/N/ARE/316, G/SPS/N/BHR/269 G/SPS/N/KWT/196, G/SPS/N/OMN/164 G/SPS/N/QAT/168, G/SPS/N/SAU/596 G/SPS/N/YEM/109	CLCB	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	31/10/2025	Dự thảo Quy định Kỹ thuật của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Vùng Vịnh đối với salad	Hội đồng Hợp tác vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật đối với salad trái cây nhiệt đới đóng hộp. Quy định này, do Cơ quan Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) đề xuất đối với Salad Trái cây Nhiệt đới Đóng Hộp dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc đóng gói lại.

					trái cây nhiệt đới đóng hộp	
59.	G/SPS/N/EU/891	CNTY	Liên minh châu Âu	31/10/2025	Dự thảo quy định thực thi của Ủy ban sửa đổi Phụ lục III của Quy định Thực thi (EU) 2020/2235 và Phụ lục II của Quy định Thực thi (EU) 2021/403 liên quan đến các mẫu giấy chứng nhận nhập khẩu vào Liên minh đối với các lô hàng sản phẩm có nguồn gốc từ động vật móng guốc đơn	Liên minh châu Âu dự thảo Quy định các mẫu giấy chứng nhận chính thức áp dụng cho việc nhập khẩu động vật móng guốc đơn dùng làm thực phẩm và các sản phẩm liên quan vào EU. Các sửa đổi về chứng nhận nhằm thực thi các lệnh cấm sau, vốn là quy định hiện hành của EU: - Cấm sử dụng chất: Cấm sử dụng các chất được liệt kê trong Phụ lục II của Chỉ thị 96/22/EC cho động vật móng guốc đơn dùng làm thực phẩm (theo Điều 3, điểm (a)). - Cấm nhập khẩu: Cấm nhập khẩu vào Liên minh từ các nước thứ ba đối với những động vật đã được sử dụng các chất bị cấm đó (theo Điều 11). - Các mẫu chứng nhận bị ảnh hưởng: Các mẫu chứng nhận sức khỏe công cộng trong các mẫu EQU, MP-PREP, MPNT, và MPST (cho sản phẩm) và EQUI-X, EQUI-Y (cho động vật) cần được sửa đổi để phản ánh các lệnh cấm này. Các sửa đổi này nhằm cấm nhập khẩu các động vật đã được sử dụng các chất bị cấm theo Chỉ thị Hội đồng 96/22 và điều chỉnh các mẫu chứng nhận nhập khẩu tương ứng.
60.	G/SPS/N/ARE/307, G/SPS/N/BHR/260 G/SPS/N/KWT/187, G/SPS/N/OMN/155 G/SPS/N/QAT/159, G/SPS/N/SAU/587	TTBVT	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	30/10/2025	Dự thảo tiêu chuẩn kỹ thuật đối với hỗn hợp trái cây đóng hộp của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng	Vương quốc Ả Rập Xê Út và Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh và Yemen đưa ra tiêu chuẩn kỹ thuật đối với hỗn hợp trái cây đóng hộp. Mục tiêu chính của dự thảo quy định này là nhằm

	G/SPS/N/YEM/100				Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh	đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm Trái cây và các sản phẩm phát sinh (Mã ICS: 67.080.10), cụ thể là hỗn hợp trái cây đóng hộp. Một số yêu cầu cụ thể: 1. Yêu cầu về thành phần bắt buộc: Sản phẩm phải tuân thủ tỷ lệ phần trăm theo khối lượng ráo nước của các loại trái cây chính, bao gồm: đào (30% đến 50%) và lê (25% đến 45%). Quy định cũng xác định cụ thể các yêu cầu về môi trường đóng gói (như Sirô loãng, tối thiểu 14 độ brix, hoặc sirô đặc, tối thiểu 18 độ brix). 2. An toàn và chất gây ô nhiễm: Sản phẩm phải được chế biến theo các quy tắc vệ sinh nghiêm ngặt và phải không có vi sinh vật gây nguy hiểm. Quy định đặt ra giới hạn tối đa cho các chất gây ô nhiễm, ví dụ: Chì tối đa 1 mg/kg và Thiếc tối đa 250 mg/kg. Dự thảo áp dụng cho sản phẩm được cung cấp để tiêu dùng trực tiếp hoặc đóng gói lại, nhưng không áp dụng cho sản phẩm dùng để chế biến sâu hơn.
61.	G/SPS/N/ARE/308, G/SPS/N/BHR/261 G/SPS/N/KWT/188, G/SPS/N/OMN/156 G/SPS/N/QAT/160, G/SPS/N/SAU/588 G/SPS/N/YEM/101	CNTY	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	30/10/2025	Dự thảo quy định kỹ thuật với thịt đà điều làm lạnh và đông lạnh của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác các Quốc gia vùng Vịnh đối	Vương quốc Ả Rập Xê Út và Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh và Yemen đưa ra thông báo dự thảo quy định kỹ thuật mới áp dụng cho thịt đà điều, một số yêu cầu như sau: 1. Phạm vi: Quy định áp dụng cho thịt đà điều và các phần cắt khúc làm lạnh/đông lạnh, và không bao gồm thịt gà hoặc gia cầm nuôi trong nước. 2. Giết mổ: Bắt buộc phải được giết mổ theo các quy định của Sharia Hồi giáo (Halal) và tuân thủ

					các quy tắc vệ sinh nghiêm ngặt. 3. Yêu cầu Nhiệt độ: - Thịt làm lạnh: Nhiệt độ tâm sản phẩm phải đạt 4°C hoặc thấp hơn trong vòng 24 giờ sau khi loại bỏ nội tạng; - Thịt đông lạnh: Nhiệt độ tâm sản phẩm phải đạt -18°C hoặc thấp hơn trong vòng 72 giờ kể từ khi đưa vào máy đông; - Cầm đông lạnh lại sau khi rã đông. 4. Chất lượng và an toàn: Sản phẩm phải sạch, không có mùi lạ, không có vết máu, bầm tím nghiêm trọng, và phải đáp ứng giới hạn dư lượng thuốc thú y cũng như giới hạn tối đa cho các chất gây ô nhiễm. 5. Yêu cầu nhập khẩu: Lô hàng nhập khẩu phải đi kèm với chứng nhận được chứng thực, giấy chứng nhận xuất xứ, và giấy chứng nhận giết mổ Halal phù hợp với GSO 993. Dự thảo quy định được xác nhận là phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế liên quan là GSO 1870 (tiêu chuẩn liên quan đến Codex Alimentarius Commission).
62.	G/SPS/N/ARE/309, G/SPS/N/BHR/262 G/SPS/N/KWT/189, G/SPS/N/OMN/157 G/SPS/N/QAT/161, G/SPS/N/SAU/589 G/SPS/N/YEM/102	CLCB	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	30/10/2025	Dự thảo quy định kỹ thuật đối với cá hun khói của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh Các Tiểu Vương quốc Ả Rập Thống nhất và các thành viên khác của Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật về cá hun khói. Nội dung dự thảo bao gồm các yêu cầu đối với cá hun khói, cá có hương vị hun khói và cá sấy khói, dù là cá nguyên con hay các sản phẩm đã cắt lát,

						được chế biến từ nguyên liệu tươi, ướp lạnh hoặc đông lạnh
63.	G/SPS/N/ARE/310, G/SPS/N/BHR/263, G/SPS/N/KWT/190, G/SPS/N/OMN/158 G/SPS/N/QAT/163, G/SPS/N/SAU/590, G/SPS/N/YEM/103	CLCB	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	30/10/2025	Dự thảo quy định kỹ thuật về cá cơm muối, luộc, sấy khô của Vương quốc Ả Rập Xê Út/Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh	Các thành viên của Hội đồng Hợp tác các Quốc gia Ả Rập vùng Vịnh và Yemen dự thảo quy định kỹ thuật về cá cơm muối, luộc, sấy khô. Dự thảo điều chỉnh các sản phẩm cá cơm thuộc họ <i>Engraulida</i> đã qua xử lý muối, luộc và sấy khô, và được yêu cầu nấu chín trước khi tiêu thụ.
64.	G/SPS/N/CHL/861	CNTY	Chi-lê	30/10/2025	Thiết lập các điều kiện và tài liệu cần thiết để cấp phép và xác nhận tài liệu đối với các thành phần không phải động vật nhai lại, dành cho thức ăn chăn nuôi, thông qua chuyên khảo quy trình	Chi-lê thông qua Cơ quan Nông nghiệp và Chăn nuôi (SAG), đã thông báo dự thảo quy định kỹ thuật về việc thiết lập các điều kiện cấp phép và thành phần không phải động vật nhai lại làm thức ăn chăn nuôi. Quy định áp dụng cho tất cả các đối tác thương mại và nhằm thiết lập yêu cầu tài liệu để cấp phép và các thành phần không phải động vật nhai lại nhập khẩu, thông qua cơ chế chuyên khảo quy trình hoặc xác nhận tài liệu. Đáng chú ý, biện pháp này còn được xem là biện pháp tạo thuận lợi thương mại vì nó xác định rõ những sản phẩm không cần phải được cấp phép trước khi nhập khẩu nữa.
65.	G/SPS/N/COL/330/ Add.2	TTBVTV	Colombia	30/10/2025	Dự thảo Nghị quyết “Thiết lập các yêu cầu đăng ký đối với nhà sản xuất, công ty pha chế, đóng gói,	Colombia thông báo bổ sung về sự sửa đổi nội dung của dự thảo Nghị quyết liên quan đến yêu cầu đăng ký đối với các đơn vị sản xuất, nhập khẩu và phân phối phân bón, chất cải tạo đất và các sản phẩm liên quan dùng trong nông nghiệp và

					nhập khẩu và phân phối phân bón, chất cải tạo đất và các sản phẩm liên quan dùng trong nông nghiệp và làm vườn, cũng như việc đăng ký và kiểm soát các sản phẩm này và các quy định khác”	làm vườn. Mục tiêu của biện pháp này là bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng và môi trường, đồng thời đảm bảo rằng các vật tư đầu vào được sử dụng an toàn, hiệu quả, và các tiêu chuẩn quốc gia được hài hòa với các tiêu chuẩn quốc tế.
66.	G/SPS/N/GBR/111	ATTP	Vương quốc Anh	30/10/2025	Đề xuất thu hồi tám chất tạo hương liệu	Cơ quan Tiêu chuẩn Thực phẩm (FSA) và Cơ quan Tiêu chuẩn Thực phẩm Scotland (FSS) của Vương quốc Anh đề xuất về việc Thu hồi tám chất tạo hương liệu thực phẩm, các chất này bao gồm: - 2-Phenylpent-2-enal (Mã FL số 05.175); - 2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal (Mã FL số 05.222); - 2-(sec-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline (Mã FL số 15.029); - 4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline (Mã FL số 15.030); - 2,4-Dimethyl-3-thiazoline (Mã FL số 15.060); - 2-Isobutyl-3-thiazoline (Mã FL số 15.119); - 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline (Mã FL số 15.130); - 5-Ethyl-4-methyl-2-(2-butyl)-thiazoline (Mã FL số 15.131).
67.	G/SPS/N/SAU/437 /Add.1	CNTY	Ả Rập Xê Út	30/10/2025	Quy định kỹ thuật đối với mật ong	Ả Rập Xê Út thông báo về sửa đổi nội dung của dự thảo quy định kỹ thuật về mật ong, Sửa đổi quan trọng nhất là việc bổ sung yêu cầu ghi nhãn

						thực phẩm. Theo quy định mới, tất cả các sản phẩm mật ong phải có cụm từ cảnh báo rõ ràng trên nhãn là “Không phù hợp cho trẻ sơ sinh dưới 12 tháng tuổi”. Các bên quan tâm có thể gửi ý kiến đóng góp cho Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA) thông qua Điểm Hỏi đáp Quốc gia/Cơ quan Thông báo Quốc gia chậm nhất là ngày 29/12/2025.
68.	G/SPS/N/SAU/585	TTBVT	Ả Rập Xê Út	30/10/2025	Vận chuyển thuốc trừ sâu	Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Ả Rập Xê Út (SFDA), đã thông báo Dự thảo quy định kỹ thuật về vận chuyển thuốc trừ sâu. Dự thảo này thiết lập các yêu cầu và biện pháp kiểm soát đối với việc vận chuyển thuốc trừ sâu và các hóa chất nông nghiệp khác (Mã ICS 65.100). Quy định này nhằm đảm bảo an toàn cho những người tham gia vận chuyển, bảo vệ môi trường khỏi nguy cơ hóa học và duy trì chất lượng của thuốc trừ sâu trong suốt chuỗi cung ứng.
69.	G/SPS/N/SAU/586	CNTY, TSKN	Ả Rập Xê Út	30/10/2025	Các yêu cầu vệ sinh đối với cơ sở chế biến protein động vật và sản phẩm có nguồn gốc từ phụ phẩm lò mổ dùng làm thức ăn chăn nuôi	Vương quốc Ả Rập Xê Út dự thảo quy định kỹ thuật về các yêu cầu vệ sinh đối với cơ sở chế biến protein động vật và sản phẩm có nguồn gốc từ phụ phẩm lò mổ dùng làm thức ăn chăn nuôi. Quy định này áp dụng cho các cơ sở và sản phẩm có nguồn gốc từ phụ phẩm lò mổ, được sử dụng trong thức ăn cho cá, tôm và thú cưng. Mục tiêu chính của biện pháp này là đảm bảo an toàn thực phẩm và sức khỏe động vật.

70.	G/SPS/N/NZL/788	TTBVT	Niu Di-lân	29/10/2025	Quy định vệ sinh thực vật đối với việc nhập khẩu nho tươi vào Niu Di-lân	thông qua Bộ các ngành Công nghiệp Cơ bản cầu Niu Di-lân dự thảo tiêu chuẩn Quy định vệ sinh thực vật đối với việc nhập khẩu nho tươi cho tiêu dùng. Tiêu chuẩn này có mục tiêu kép là bảo vệ thực vật và bảo vệ lãnh thổ khỏi các thiệt hại do sâu bệnh.
71.	G/SPS/N/IND/338	ATTP, CNTY, CTCB, BCT, TTBVT	Ấn Độ	28/10/2025	Dự thảo Quy định sửa đổi về An toàn và Tiêu chuẩn Thực phẩm (Bao bì) năm 2025	Cơ quan An toàn Thực phẩm và Tiêu chuẩn Ấn Độ (FSSAI) công bố dự thảo sửa đổi Quy định An toàn & Tiêu chuẩn (Bao bì) Thực phẩm 2018 về việc bổ sung 2 quy định mới liên quan đến vật liệu tiếp xúc với thực phẩm bao gồm: - Cấm sử dụng PFAs (Poly- và Perfluoroalkyl Substances) trong sản xuất vật liệu tiếp xúc với thực phẩm. - Bao bì từ Polycarbonate và Epoxy Resin phải không chứa Bisphenol A (BPA) và các dẫn xuất của BPA.
72.	G/SPS/ RE/300, G/SPS/N/BHR/254 G/SPS/N/KWT/181, G/SPS/N/OMN/149 G/SPS/N/QAT/153, G/SPS/N/SAU/576 G/SPS/N/YEM/94	CNTY,	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	27/10/2025	Chất gây ô nhiễm và độc tố trong thức ăn chăn nuôi	Tổ chức Tiêu chuẩn hóa GCC (GSO) công bố Dự thảo Quy định Kỹ thuật Vùng Vịnh (GSO 05/FDS/0000:2025). Dự thảo định nghĩa các thuật ngữ quan trọng như “chất gây ô nhiễm” và “thức ăn chăn nuôi”, đồng thời quy định các yêu cầu về lấy mẫu và tiêu chuẩn vi sinh cho các sản phẩm thức ăn chăn nuôi (dựa trên cơ sở độ ẩm 12%)
73.	G/SPS/N/RE/301, G/SPS/N/BHR/255 G/SPS/N/KWT/182, G/SPS/N/OMN/150 G/SPS/N/QAT/154,	CNTY	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh	27/10/2025	Tiêu chuẩn vệ sinh đối với vận chuyển thức ăn chăn nuôi	Tổ chức Tiêu chuẩn hóa GCC (GSO) công bố Dự thảo Tiêu chuẩn Cuối cùng (FDS) (GSO 05/FDS/0000:2025) về việc đưa ra các quy định và hướng dẫn chi tiết về các thực hành vệ sinh cần

	G/SPS/N/SAU/577 G/SPS/N/YEM/95		(GCC)			tuân thủ trong suốt quá trình vận chuyển thức ăn chăn nuôi nhằm đảm bảo an toàn và chất lượng của sản phẩm.
74.	G/SPS/N/RE/302, G/SPS/N/BHR/256 G/SPS/N/KWT/183, G/SPS/N/OMN/151 G/SPS/N/QAT/155, G/SPS/N/SAU/578 G/SPS/N/YEM/96	CNTY	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	27/10/2025	Tiêu chuẩn thức ăn và phụ gia thức ăn chăn nuôi	Dự thảo Tiêu chuẩn cuối cùng (GSO 05 FD S0000:2025) quy định danh mục nguyên liệu và phụ gia được phép/cấm sử dụng trong sản xuất thức ăn chăn nuôi, cùng các yêu cầu về chất lượng và an toàn.
75.	G/SPS/N/RE/303, G/SPS/N/BHR/257 G/SPS/N/KWT/184, G/SPS/N/OMN/152 G/SPS/N/QAT/156, G/SPS/N/SAU/579 G/SPS/N/YEM/97	CNTY	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	27/10/2025	Yêu cầu kỹ thuật đối với cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi	Quy chuẩn kỹ thuật này quy định các yêu cầu bắt buộc đối với các nhà máy, kho chứa ngũ cốc, cửa hàng thức ăn chăn nuôi, điểm bán thức ăn chăn nuôi, cơ sở đóng gói và đóng gói lại, nhằm đảm bảo tuân thủ các quy định và tiêu chuẩn do Cơ quan có thẩm quyền phê duyệt và tuân thủ các thực hành sản xuất tốt, từ đó đảm bảo an toàn thực phẩm và an ninh lương thực.
76.	G/SPS/N/RE/304, G/SPS/N/BHR/258 G/SPS/N/KWT/185, G/SPS/N/OMN/153 G/SPS/N/QAT/157, G/SPS/N/SAU/580 G/SPS/N/YEM/98	CNTY, TSKN	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	27/10/2025	Yêu cầu về thức ăn thủy sản	Dự thảo quy định các yêu cầu đối với thức ăn chế biến và sản xuất cho sinh vật thủy sinh (cá và tôm).
77.	G/SPS/N/RE/305, G/SPS/N/BHR/259 G/SPS/N/KWT/186, G/SPS/N/OMN/154 G/SPS/N/QAT/158, G/SPS/N/SAU/581	CNTY, TSKN	Hội đồng Hợp tác Vùng Vịnh (GCC)	27/10/2025	Yêu cầu chung về bao bì thức ăn chăn nuôi	Dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật yêu cầu về bao bì và đóng gói tất cả các loại thức ăn chăn nuôi và sản phẩm thức ăn chăn nuôi, bao gồm việc sử dụng các vật liệu như kim loại, thủy tinh, nhựa, giấy, bìa cứng, gỗ và bất kỳ chất liệu nào khác được sử

	G/SPS/N/YEM/99					dụng cho mục đích này.								
78.	G/SPS/N/CHL/859	CNTY	Chi-lê	24/10/2025	Quyết định miễn trừ kiểm dịch sau khi nhập cảnh tại Chi-lê đối với các loại động vật được chỉ định, và sửa đổi các quyết định số 5066/2018, 54/1999, 809/2003, 692/2019 và 436/2020	Cơ quan Nông nghiệp và Chăn nuôi (SAG), Chi-lê miễn yêu cầu kiểm dịch sau khi nhập cảnh đối với nhiều loại động vật. SAG đưa ra quyết định này vì các loài như chó, mèo, chồn sương (vật nuôi cảnh), bò sát, lưỡng cư, thỏ và các động vật thuộc bộ Rodentia (cho mục đích thí nghiệm hoặc thương mại) được coi là rủi ro không đáng kể trong việc lây truyền các bệnh truyền nhiễm.								
79.	G/SPS/N/URY/100	TTBVTV	Uruguay	24/10/2025	Dự thảo Nghị quyết của Tổng cục Dịch vụ Nông nghiệp về việc cấm nhập khẩu, gia hạn, đăng ký thuốc bảo vệ thực vật có hoạt chất Carbosulfan	Dự thảo Nghị quyết cấm nhập khẩu, đăng ký, gia hạn và sử dụng các sản phẩm bảo vệ thực vật chứa hoạt chất Carbosulfan. Lệnh cấm này được ban hành nhằm giảm thiểu rủi ro đối với sức khỏe và môi trường do Carbosulfan đã được đưa vào Phụ lục III của Công ước Rotterdam năm 2025 và được WHO (2019) phân loại là “nguy hiểm vừa phải”.								
80.	G/SPS/N/RUS/336	ATTP, TTBVTV	Liên bang Nga	23/10/2025	Dự thảo Quyết định của Hội đồng Ủy ban Kinh tế Á-Âu về việc sửa đổi Mục 1 Chương II của Yêu cầu chung về vệ sinh dịch tễ và vệ sinh đối với các sản phẩm chịu sự giám sát vệ	Ban Thường trực Ủy ban Kinh tế Á-Âu sửa đổi đối với Mục 1, Chương II của Các Yêu cầu Vệ sinh-Dịch tễ, thiết lập một mức độ cho phép chỉ số cadmium đối với hạt cụ thể: <table><tr><td>Tên sản phẩm</td><td>Chỉ số</td><td>Mức dư lượng tối đa (ppm)</td><td>Chú thích</td></tr><tr><td>7.4. Hạt giống cây có dầu</td><td>cadmium</td><td>0,1</td><td>1,2 đối với hạt cây anh túc (maka)</td></tr></table>	Tên sản phẩm	Chỉ số	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Chú thích	7.4. Hạt giống cây có dầu	cadmium	0,1	1,2 đối với hạt cây anh túc (maka)
Tên sản phẩm	Chỉ số	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Chú thích											
7.4. Hạt giống cây có dầu	cadmium	0,1	1,2 đối với hạt cây anh túc (maka)											

					sinh thực phẩm.	(hướng dương, đậu nành, hạt bông, ngô, hạt lanh, mù tạt, hạt cải dầu, đậu phộng, hạt cây anh túc (maka) thực phẩm và các loại khác)			thực phẩm, không dùng để bán lẻ và được sử dụng trong thành phần của các sản phẩm bánh mì, các sản phẩm bánh kẹo làm từ bột mì.
81.	G/SPS/N/TZA/486	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 2133:2025, Phô mai Brie - Đặc điểm kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 2133:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Phô mai Brie dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm.			
						Hạng mục yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm
						Kết cấu	Phải có kết cấu mịn và đồng nhất, không xốp. Không bị vụn hoặc dễ phết khi cắt lát. Kết cấu mềm (khi ấn bằng ngón cái) nhưng không dễ vỡ vụn.	Thân phô mai chín từ bề mặt vào trung tâm.	
						Hương vị	Phải có hương vị cay và mặn.	Không có mùi vị bất thường.	
						Lỗ khí	Thường không có lỗ khí.	Chấp nhận một vài vết nứt và lỗ hổng. Chứa ít lỗ nhỏ	

								không đều hoặc không có lỗ.	
						Vỏ	Vỏ phải mềm và được bao phủ hoàn toàn bằng nấm mốc trắng.	Có thể có các đốm màu đỏ nâu hoặc cam.	
						Trọng lượng & Kích thước	Hình dạng hình trụ phẳng hoặc các phần của hình trụ đó.	Chiều cao tối đa: khoảng 5 cm. Trọng lượng (cả bánh hình trụ phẳng): khoảng 500 g đến 3 500 g.	
						Chất béo sữa trong chất khô	Tối thiểu	40%.	ISO 23319.
						Chất khô	Hàm lượng tối thiểu tùy thuộc vào hàm lượng chất béo trong chất khô (FDM):		AOAC 926.08.
							FDM $\geq$ 40% nhưng < 45%	Tối thiểu 42%.	
							FDM $\geq$ 45% nhưng < 55%	Tối thiểu 43%.	
							FDM $\geq$ 55% nhưng < 60%	Tối thiểu 48%.	

							FDM $\geq 60\%$	Tối thiểu 51%.	
						Aflatoxin M1	Mức tối đa không được vượt quá	0.50 $\mu\text{g/kg}$.	ISO 14501.
						Kim loại nặng	Phải tuân thủ giới hạn tối đa quy định.	Theo CXS 193.	
						Dư lượng Thuốc trừ sâu/Thuốc thú y	Phải tuân thủ giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex Alimentarius đặt ra.	Theo Codex Alimentarius Commission.	
						Salmonella	Không phát triển (n=5, c=0)	Trong 25 g.	ISO 6579-1.
						Listeria monocytogenes	Không phát triển (n=5, c=0)	Trong 25 g.	ISO 11290-1.
						Tụ cầu khuẩn Coagulase-positive (Staphylococci)	m=10 ² cfu/gm, M=10 ³ cfu/gm.	Đơn vị mẫu n=5, c=0.	ISO 6888-1.
						Escherichia Coli	m=10 ² cfu/gm, M=10 ³ cfu/gm.	Đơn vị mẫu n=5, c=1.	ISO 16649-1.
82.	G/SPS/N/TZA/485	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 1048:2025, Kem sữa - Đặc điểm kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 1048:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Kem sữa dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm.			

						Hạng mục yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm
						Nguyên liệu chung	Nguyên liệu và thành phần được sử dụng phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.	Phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.	
						Nguyên liệu tùy chọn	Gelatine và tinh bột. Mứt/đồ bảo quản. Nước ép/bột/chế phẩm trái cây. Các loại hạt (không bị ôi thiu, nhiễm côn trùng, hư hỏng hoặc nhiễm bẩn). Trứng tươi/lạnh/đông lạnh. Bột ca cao hoặc rượu sô cô la. Đường (sucrose hoặc bất kỳ loại đường nào khác). Chất tạo hương vị được phép.	Đối với Gelatine và tinh bột: chỉ được thêm với lượng cần thiết theo Thực hành Sản xuất Tốt (Good Manufacturing Practice).	
						Đặc điểm cảm quan	Sản phẩm phải là món tráng miệng ngọt, đông lạnh.	Đồng nhất, có kết cấu mịn. Không chứa các tinh thể đá, tinh thể đường hoặc hạt chất béo rõ ràng. Phải có mùi dễ chịu và hương vị đặc trưng.	

						<table><tr><td>Vệ sinh</td><td>Sản phẩm phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị hoặc khuyết tật về kết cấu.</td><td>Không có bụi bẩn, vật lạ.</td><td></td></tr><tr><td>Tổng chất rắn (Kem sữa thông thường)</td><td>Yêu cầu về thành phần.</td><td>Tối thiểu 32 gam trên lít (min 32 g/l).</td><td>ISO 3728</td></tr><tr><td>Tổng chất rắn (Kem sữa có trái cây, hạt hoặc sô cô la)</td><td>Yêu cầu về thành phần.</td><td>Tối thiểu 30 gam trên lít (min 30 g/l).</td><td>ISO 3728</td></tr><tr><td>Chất béo sữa (Milk Fat)</td><td>Yêu cầu về thành phần.</td><td>Tối thiểu 5,0% theo khối lượng (min 5,0% per mass).</td><td></td></tr><tr><td>Phụ gia thực phẩm</td><td>Phải được sử dụng theo CXS 192.</td><td>Áp dụng cho mục 01.7 Món tráng miệng từ sữa (Dairy-based desserts).</td><td></td></tr><tr><td>Kim loại nặng</td><td>Phải tuân thủ các giới hạn tối đa đối với chất gây ô nhiễm kim loại được quy định.</td><td>Giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.</td><td></td></tr><tr><td>Aflatoxin M1</td><td>Hàm lượng Aflatoxin M1.</td><td>Không được vượt quá 0.50 µg/kg.</td><td>ISO 14501</td></tr><tr><td>Dư lượng thuốc trừ sâu và</td><td>Phải tuân thủ giới hạn.</td><td>Giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm</td><td></td></tr></table>	Vệ sinh	Sản phẩm phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị hoặc khuyết tật về kết cấu.	Không có bụi bẩn, vật lạ.		Tổng chất rắn (Kem sữa thông thường)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 32 gam trên lít (min 32 g/l).	ISO 3728	Tổng chất rắn (Kem sữa có trái cây, hạt hoặc sô cô la)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 30 gam trên lít (min 30 g/l).	ISO 3728	Chất béo sữa (Milk Fat)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 5,0% theo khối lượng (min 5,0% per mass).		Phụ gia thực phẩm	Phải được sử dụng theo CXS 192.	Áp dụng cho mục 01.7 Món tráng miệng từ sữa (Dairy-based desserts).		Kim loại nặng	Phải tuân thủ các giới hạn tối đa đối với chất gây ô nhiễm kim loại được quy định.	Giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.		Aflatoxin M1	Hàm lượng Aflatoxin M1.	Không được vượt quá 0.50 µg/kg.	ISO 14501	Dư lượng thuốc trừ sâu và	Phải tuân thủ giới hạn.	Giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm	
Vệ sinh	Sản phẩm phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị hoặc khuyết tật về kết cấu.	Không có bụi bẩn, vật lạ.																																				
Tổng chất rắn (Kem sữa thông thường)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 32 gam trên lít (min 32 g/l).	ISO 3728																																			
Tổng chất rắn (Kem sữa có trái cây, hạt hoặc sô cô la)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 30 gam trên lít (min 30 g/l).	ISO 3728																																			
Chất béo sữa (Milk Fat)	Yêu cầu về thành phần.	Tối thiểu 5,0% theo khối lượng (min 5,0% per mass).																																				
Phụ gia thực phẩm	Phải được sử dụng theo CXS 192.	Áp dụng cho mục 01.7 Món tráng miệng từ sữa (Dairy-based desserts).																																				
Kim loại nặng	Phải tuân thủ các giới hạn tối đa đối với chất gây ô nhiễm kim loại được quy định.	Giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.																																				
Aflatoxin M1	Hàm lượng Aflatoxin M1.	Không được vượt quá 0.50 µg/kg.	ISO 14501																																			
Dư lượng thuốc trừ sâu và	Phải tuân thủ giới hạn.	Giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm																																				

						thuốc thú y		Codex Alimentarius đặt ra.	
						Quy trình sản xuất	Phải được sản xuất, chế biến và xử lý theo các quy định của ARS 53 (Nguyên tắc chung về Vệ sinh Thực phẩm) và ARS 1036 (Quy tắc Thực hành Vệ sinh đối với Sữa và Sản phẩm Sữa).	Sản phẩm phải không có vi sinh vật với số lượng có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người.	
						Salmonell a	Giới hạn vi sinh vật.	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0).	ISO 6579-1
						Listeria monocyto genes	Giới hạn vi sinh vật.	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0).	ISO 11290- 1
						Tụ cầu khuẩn dương tính với coagulase	Giới hạn vi sinh vật.	m = 10 cfu/gm; M = 102 cfu/gm (n=5, c=0).	ISO 6888-1
						Enterobact ericeae	Giới hạn vi sinh vật.	m = 10 cfu/gm; M = 102 cfu/gm (n=5, c=1).	ISO 21528- 2
						Bao bì	Phải được đóng gói trong các hộp đựng cấp thực phẩm phù hợp.	Phải bảo vệ chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản	

								phẩm cho đến hết thời hạn sử dụng.	
						Tên thực phẩm	Phải tuân thủ các quy định của ARS 56 và ARS 1034.	Tên thực phẩm phải là "Dairy ice cream". Tên có thể kèm theo tên trái cây hoặc chất tạo hương vị khác nếu sản phẩm phù hợp với Tiêu chuẩn.	
						Công bố hàm lượng chất béo sữa	Phải được công bố theo cách thức chấp nhận được ở quốc gia bán hàng.	Công bố dưới dạng (i) phần trăm theo khối lượng, (ii) phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) bằng gam trên mỗi khẩu phần (nếu có nêu số lượng khẩu phần).	
						Ghi nhãn bao bì không bán lẻ	Thông tin yêu cầu trong điều khoản 8.	Cần tuân thủ các yêu cầu được đề cập trong CXS 346.	
						Phương pháp lấy mẫu	Được sử dụng để kiểm tra sự tuân thủ tiêu chuẩn.	Việc lấy mẫu phải được thực hiện.	ISO 707
83.	G/SPS/N/TZA/484	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 1040:2025, Phô mai Feta - Đặc điểm kỹ thuật, Ấn	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 1040:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Phô mai Feta dùng trực tiếp cho			

					bản đầu tiên	người hoặc để chế biến thêm.			
						Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm
						Nguyên liệu Thô	Nguyên liệu thô và thành phần	Phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.	
						Yêu cầu Chung	Màu sắc	Trắng hoặc trắng ngả vàng.	(Cảm quan)
							Kết cấu/Cấu trúc	Đồng nhất, không xốp, dễ vỡ vụn hoặc lan ra khi thái lát.	(Cảm quan)
							Lỗ khí/Vỏ	Có ít lỗ nhỏ không đều hoặc không có lỗ, kết cấu chặt chẽ thích hợp để thái lát, không có vỏ.	(Cảm quan)
							Hương vị	Có vị chua và mặn.	(Cảm quan)
							Tạp chất	Phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị hoặc khuyết tật kết cấu lạ.	(Cảm quan)
						Yêu cầu về Thành phần	Chất béo sữa trong chất khô (Phân loại Full fat)	Không dưới 40% m/m.	ISO 23319 (Phương pháp tham chiếu gravimetric)

							Chất béo sữa trong chất khô (Phân loại Medium fat) Bằng hoặc trên 20% nhưng dưới 30% m/m. ISO 23319
							Chất béo sữa trong chất khô (Phân loại Low fat) Bằng hoặc trên 10% nhưng dưới 20% m/m. ISO 23319
							Độ ẩm (Phân loại Full fat) 62% (m/m).
							Độ ẩm (Phân loại Medium fat) 65% (m/m).
							Độ ẩm (Phân loại Low fat) 65% (m/m).
						Phụ gia Thực phẩm	Sử dụng phụ gia Có thể được sử dụng theo CXS 192 (Danh mục 01.6.2 - Phô mai ủ chín).
						Kim loại nặng	Phải tuân thủ giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.
						Chất gây ô nhiễm	Aflatoxin M1 Mức độ không được vượt quá 0.50 µg/kg. ISO 14501
						Dư lượng thuốc trừ sâu	Phù hợp với giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex đặt ra cho sản phẩm.
						Dư lượng thuốc thú y	Phù hợp với giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn

								Thực phẩm Codex đặt ra cho sản phẩm.	
							Vệ sinh (Vi sinh vật)	Salmonella spp (Phô mai chưa ủ chín)	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0). ISO 6579-1
								Listeria monocytogenes (Phô mai chưa ủ chín)	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0). ISO 11290-1
								Coagulase-positive staphylococci (Phô mai chưa ủ chín)	m=10 cfu/g; M=10 ² cfu/g (n=5, c=2). ISO 6888-1
								Escherichia Coli (Phô mai chưa ủ chín)	m=10 ² cfu/g; M=10 ³ cfu/g (n=5, c=1). ISO 16649-1
								Escherichia Coli (Phô mai ngâm nước muối chưa ủ chín)	Không phát triển (n=5, c=0). ISO 16649-2
							Bao bì	Yêu cầu chung	Phải được đóng gói trong các hộp đựng cấp thực phẩm phù hợp nhằm bảo vệ chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản phẩm.
							Ghi nhãn	Tên thực	Phải là "Feta cheese",

						<table><tr><td></td><td>phẩm</td><td>với điều kiện sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Công bố hàm lượng chất béo sữa</td><td>Phải được công bố dưới dạng (i) phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) gram trên khẩu phần.</td><td></td></tr><tr><td>Phương pháp lấy mẫu</td><td>Lấy mẫu</td><td>Để kiểm tra sự tuân thủ tiêu chuẩn, phải sử dụng các phương pháp lấy mẫu trong ISO 707.</td><td>ISO 707</td></tr></table>		phẩm	với điều kiện sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này.			Công bố hàm lượng chất béo sữa	Phải được công bố dưới dạng (i) phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) gram trên khẩu phần.		Phương pháp lấy mẫu	Lấy mẫu	Để kiểm tra sự tuân thủ tiêu chuẩn, phải sử dụng các phương pháp lấy mẫu trong ISO 707.	ISO 707
	phẩm	với điều kiện sản phẩm phù hợp với tiêu chuẩn này.																
	Công bố hàm lượng chất béo sữa	Phải được công bố dưới dạng (i) phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) gram trên khẩu phần.																
Phương pháp lấy mẫu	Lấy mẫu	Để kiểm tra sự tuân thủ tiêu chuẩn, phải sử dụng các phương pháp lấy mẫu trong ISO 707.	ISO 707															
84.	G/SPS/N/TZA/483	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 2130:2025, Phô mai Tilsiter - Đặc điểm kỹ thuật, Phiên bản đầu tiên	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 2130:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Phô mai Tilsiter dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm. <table><tr><td>Hạng mục Yêu cầu</td><td>Chi tiết Quy định</td><td>Giới hạn hoặc Đặc điểm</td><td>Phương pháp Thử nghiệm</td></tr><tr><td>Định nghĩa sản phẩm</td><td>Phô mai Tilsiter.</td><td>Là loại phô mai cứng/bán cứng đã chín. Kết cấu chắc, phù hợp để cắt lát, có các lỗ khí không đều, sáng bóng, phân bố đều.</td><td></td></tr><tr><td>Nguyên</td><td>Sữa bò, sữa</td><td>Phải tuân thủ các</td><td></td></tr></table>	Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm	Định nghĩa sản phẩm	Phô mai Tilsiter.	Là loại phô mai cứng/bán cứng đã chín. Kết cấu chắc, phù hợp để cắt lát, có các lỗ khí không đều, sáng bóng, phân bố đều.		Nguyên	Sữa bò, sữa	Phải tuân thủ các	
Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm															
Định nghĩa sản phẩm	Phô mai Tilsiter.	Là loại phô mai cứng/bán cứng đã chín. Kết cấu chắc, phù hợp để cắt lát, có các lỗ khí không đều, sáng bóng, phân bố đều.																
Nguyên	Sữa bò, sữa	Phải tuân thủ các																

						liệu thô thiết yếu	trâu hoặc hỗn hợp của chúng; men cái, enzyme đông tụ (rennet); natri/kali/ca nxi clorua; nước uống được; enzyme tăng cường quá trình chín.	tiêu chuẩn liên quan.	
						Đặc tính cảm quan	Kết cấu [13a]; Lỗ hổng khí [13b]; Hương vị [13c]; Ngoại vật [13d].	Phải có kết cấu mịn và đồng nhất, không xốp, không bị vỡ hoặc rã khi cắt lát [13a]. Phải chứa ít lỗ nhỏ không đều hoặc không có lỗ [13b]. Phải có hương vị hăng và mặn [13c]. Phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị lạ hoặc khuyết tật về kết cấu [13d].	
						Chất béo sữa trong chất khô	Hàm lượng chất béo.	Tối thiểu (Min): 30%. Tối đa (Max): Không	ISO 23319

						(Milk fat in dry matter, %)		giới hạn (Not restricted).	
						Chất khô (Dry matter, %)	Hàm lượng chất khô phụ thuộc vào hàm lượng chất béo trong chất khô.	Nếu Chất béo $\geq 30\%$ nhưng $< 40\%$: Chất khô min 49%. Nếu Chất béo $\geq 40\%$ nhưng $< 45\%$: Chất khô min 53%. Nếu Chất béo $\geq 45\%$ nhưng $< 50\%$: Chất khô min 55%. Nếu Chất béo $\geq 50\%$ nhưng $< 60\%$: Chất khô min 57%. Nếu Chất béo $\geq 60\%$ nhưng $< 85\%$: Chất khô min 61%.	AOAC 926.08
						Phụ gia thực phẩm	Việc sử dụng phụ gia.	Phải phù hợp với CXS 192 – Loại 01.6.2.1 (Bao gồm phô mai chín và vỏ).	
						Kim loại nặng	Giới hạn đối với chất gây ô nhiễm kim loại.	Phải tuân thủ giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.	
						Aflatoxin	Mức	Không được vượt	ISO

						M1	Aflatoxin M1.	quá 0.50 µg/kg.	14501
						Dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y	Giới hạn dư lượng.	Phải phù hợp với giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex Alimentarius đặt ra cho sản phẩm này.	
						Yêu cầu về Vệ sinh (Vi sinh vật - Bảng 2)			
						Salmonella	Giới hạn vi sinh vật.	Không phát triển trong 25 g (Absence in 25 g).	ISO 6579-1
						Listeria monocytogenes	Giới hạn vi sinh vật.	Không phát triển trong 25 g (Absence in 25 g).	ISO 11290-1
						Tụ cầu khuẩn dương tính với coagulase (Coagulase-positive staphylococci)	Giới hạn vi sinh vật.	m=102 cfu/gm, M=103 cfu/g m.	ISO 6888-1
						Escherichia	Giới hạn vi	m=102 cfu/gm,	ISO

						Coli	sinh vật.	M=103 cfu/g m.	16649-1
						Bao bì	Loại vật liệu đóng gói.	Phải được đóng gói trong bao bì cấp thực phẩm phù hợp nhằm bảo vệ chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản phẩm.	
						Ghi nhãn	Công bố tên thực phẩm và hàm lượng chất béo.	Phải tuân thủ các quy định của ARS 56 và ARS 1034. Tên "Tilsiter" chỉ được áp dụng nếu sản phẩm tuân thủ tiêu chuẩn này. Hàm lượng chất béo sữa phải được công bố dưới dạng phần trăm theo khối lượng, phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc gam trên mỗi khẩu phần.	
						Lấy mẫu	Phương pháp lấy mẫu.	Dùng để kiểm tra sự tuân thủ với tiêu chuẩn này.	ISO 707
85.	G/SPS/N/TZA/482	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 1049:2025,	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 1049:2025			

					Sữa UHT (Sữa nhiệt độ cao) - Đặc điểm kỹ thuật, Phiên bản đầu tiên	quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Sữa UHT (Sữa nhiệt độ cao) dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm.																			
						<table><tr><th>Hạng mục Yêu cầu</th><th>Chi tiết Quy định</th><th>Giới hạn hoặc Đặc điểm</th><th>Phương pháp Thử nghiệm</th></tr><tr><td>Nguyên liệu thô</td><td>Nguyên liệu thô và thành phần phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.</td><td>Bao gồm: Sữa tươi, Sữa tiệt trùng, Sữa hoàn nguyên, hoặc Sữa tái hợp, phải tuân thủ tiêu chuẩn Châu Phi liên quan.</td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Yêu cầu chung</td><td>Đặc tính sản phẩm</td><td>Phải giữ lại các đặc tính của nguyên liệu thô. Phải có kết cấu và màu sắc đặc trưng. Phải không có mùi vị lạ và mùi.</td><td></td></tr><tr><td>Chất cấm</td><td>Phải không chứa chất phụ gia, chất bảo quản, bất kỳ chất trái phép nào khác. Phải không thêm nước (trừ sữa hoàn nguyên).</td><td></td></tr><tr><td>Yêu cầu về Thành phần</td><td>Độ biến thiên pH</td><td>Tối đa 0.3 (đơn vị pH). Được coi là vô trùng nếu không có sự thay đổi vật lý và độ biến thiên pH không quá 0.3</td><td>Phụ lục A (Annex A): Xác định độ biến thiên pH (Mẫu ủ</td></tr></table>	Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm	Nguyên liệu thô	Nguyên liệu thô và thành phần phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.	Bao gồm: Sữa tươi, Sữa tiệt trùng, Sữa hoàn nguyên, hoặc Sữa tái hợp, phải tuân thủ tiêu chuẩn Châu Phi liên quan.		Yêu cầu chung	Đặc tính sản phẩm	Phải giữ lại các đặc tính của nguyên liệu thô. Phải có kết cấu và màu sắc đặc trưng. Phải không có mùi vị lạ và mùi.		Chất cấm	Phải không chứa chất phụ gia, chất bảo quản, bất kỳ chất trái phép nào khác. Phải không thêm nước (trừ sữa hoàn nguyên).		Yêu cầu về Thành phần	Độ biến thiên pH	Tối đa 0.3 (đơn vị pH). Được coi là vô trùng nếu không có sự thay đổi vật lý và độ biến thiên pH không quá 0.3	Phụ lục A (Annex A): Xác định độ biến thiên pH (Mẫu ủ
Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm																						
Nguyên liệu thô	Nguyên liệu thô và thành phần phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan.	Bao gồm: Sữa tươi, Sữa tiệt trùng, Sữa hoàn nguyên, hoặc Sữa tái hợp, phải tuân thủ tiêu chuẩn Châu Phi liên quan.																							
Yêu cầu chung	Đặc tính sản phẩm	Phải giữ lại các đặc tính của nguyên liệu thô. Phải có kết cấu và màu sắc đặc trưng. Phải không có mùi vị lạ và mùi.																							
	Chất cấm	Phải không chứa chất phụ gia, chất bảo quản, bất kỳ chất trái phép nào khác. Phải không thêm nước (trừ sữa hoàn nguyên).																							
Yêu cầu về Thành phần	Độ biến thiên pH	Tối đa 0.3 (đơn vị pH). Được coi là vô trùng nếu không có sự thay đổi vật lý và độ biến thiên pH không quá 0.3	Phụ lục A (Annex A): Xác định độ biến thiên pH (Mẫu ủ																						

								sau ủ.	ở 55 °C ± 1 °C trong 5 ngày).
							Độ biến thiên axit chuẩn độ	Tối đa 0.02 %. Được coi là vô trùng nếu không có sự thay đổi vật lý và độ biến thiên axit không quá 0.02 g sau ủ.	AOAC 947.05: Phương pháp chuẩn độ (Mẫu ủ ở 55 °C ± 1 °C trong 5 ngày).
							Khối lượng riêng ở 20 °C (Density)	1.028 đến 1.034 g/ml.	AOAC 925.22: Phương pháp Tỷ trọng kế
							Hàm lượng chất béo sữa (Milk fat content)	ISO 2446.	
							- Sữa béo cao (High fat milk)	Lớn hơn 4.5 % (m/m).	
							- Sữa béo nguyên kem/Toàn phần	Lớn hơn 3.0 % nhưng không quá 4.5 % (m/m).	
							- Sữa béo trung bình/Giảm béo/Bán tách	Lớn hơn 1.5 % nhưng không quá 3.0 % (m/m).	

							kem (Medium fat/Fat- reduced/Semi- skimmed)		
							- Sữa tách kem một phần/Ít béo (Partly skimmed/Lo w Fat)	Lớn hơn 0.5 % nhưng không quá 1.5 % (m/m).	
							- Sữa không béo/Tách kem (Fat free/Skimme d)	Không quá 0.5 % (m/m).	
							Tổng chất rắn không béo (Milk solids non- fat)	Tối thiểu 8.5 %.	ISO 6731: Phương pháp xác định tổng chất rắn.
							Hàm lượng protein (Protein content)	Tối thiểu 3 %.	ISO 8968- 4: Xác định hàm lượng nito.
						Phụ gia thực phẩm	Giới hạn sử dụng	Phụ gia có thể được sử dụng.	Chỉ trong giới hạn được quy định theo CXS 192.
						Chất gây ô nhiễm	Kim loại nặng	Phải tuân thủ giới hạn tối đa được	

							quy định trong CXS 193.	
						Aflatoxin M1	Không được vượt quá 0.50 µg/kg.	ISO 14501.
						Dư lượng thuốc trừ sâu và thuốc thú y	Phải tuân thủ giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex Alimentarius đặt ra cho sản phẩm này.	
						Vệ sinh chung	Sản phẩm phải được sản xuất, chế biến và xử lý theo các quy định của ARS 53 và ARS 1036.	
						Vệ sinh và Vi sinh vật	Kiểm tra hiệu quả diệt trùng thương mại	ISO 4833-1. Kế hoạch lấy mẫu: n=6, c=0, m=10 cfu/mL, M=N/A. (Mẫu được ủ ở 30 °C trong 10 ngày và 55 °C trong 5 ngày).
						Bao bì	Vật liệu và chức năng	Phải được đóng gói trong hộp đựng cấp thực phẩm phù

								hợp. Bao bì phải bảo vệ chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản phẩm cho đến hết thời hạn sử dụng.	
						Ghi nhãn	Yêu cầu chung	Nhãn phải rõ ràng và không thể xóa được, và đáp ứng các yêu cầu của ARS 56.	
							Tên sản phẩm	Phải hiển thị cụm từ “ULTRA HIGH TEMPERATURE” hoặc “UHT” trên bảng điều khiển chính. Tên thực phẩm là "UHT milk".	
							Khai báo hàm lượng chất béo sữa	Hàm lượng chất béo phải được khai báo (i) dưới dạng phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) dưới dạng phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) dưới dạng gam trên mỗi khẩu phần.	
						Lấy mẫu	Phương pháp	Để kiểm tra sự tuân thủ tiêu chuẩn này.	ISO 707

86.	G/SPS/N/TZA/481	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 2131:2025, Pho-mát tươi (cottage cheese) – Tiêu chuẩn kỹ thuật, Ấn bản thứ nhất	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 2131:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Phô mai Cottage dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm.			
						Hạng mục yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm
						Nguyên liệu thô	Nguyên liệu thiết yếu	Phải tuân thủ các tiêu chuẩn liên quan. Bao gồm: Sữa bò, sữa trâu hoặc hỗn hợp của chúng; các sản phẩm thu được từ các loại sữa này; men khởi động; rennet hoặc enzyme đông máu phù hợp; natri clorua, kali clorua hoặc canxi clorua; nước uống được; enzyme phù hợp để tăng cường quá trình làm chín.	
						Yêu cầu chung	Đặc điểm cấu trúc, mùi vị và ngoại hình	Phô mai tươi phải có: kết cấu mịn và đồng nhất, không xốp, không bị vỡ hoặc lan ra khi thái lát; chứa ít hoặc không có lỗ nhỏ không đều; có hương vị chua và mặn; và phải không có bụi bẩn, vật lạ và không có mùi vị lạ hoặc khuyết tật về kết cấu.	
						Thành phần cấu tạo	Hàm lượng chất béo sữa (Milk	Tối thiểu: 0% (m/m). Giới hạn tối đa: Không bị giới hạn. Mức tham chiếu: 4-5% (m/m).	ISO 23319

							fat)		
							Chất khô không béo (Fat free dry matter)	Tối thiểu: 18% (m/m). Giới hạn: Bị giới hạn bởi MFFB (phần trăm độ ẩm trên cơ sở không chất béo).	AOAC 926.08
						Phụ gia thực phẩm	Sử dụng phụ gia	Chỉ được sử dụng trong giới hạn quy định.	Tuân thủ CXS 192 – Category 01.6.2.1
						Chất gây ô nhiễm	Kim loại nặng	Phải tuân thủ giới hạn tối đa đối với chất gây ô nhiễm kim loại được quy định.	Tuân thủ CXS 193
							Aflatoxin M1	Mức độ không được vượt quá 0.50 µg/kg.	ISO 14501
							Thuốc trừ sâu và Thuốc thú y tồn dư	Giới hạn tồn dư phải phù hợp với giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex đặt ra cho sản phẩm.	
						Vệ sinh	Thực hành sản xuất	Phải được sản xuất, chuẩn bị và xử lý theo các quy định thích hợp.	Tuân thủ ARS 53 và ARS 1036
							Vi sinh vật (Yêu cầu chung)	Phải không có vi sinh vật và các sản phẩm có nguồn gốc từ vi sinh vật với số lượng có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe con người.	
						Giới hạn Vi sinh vật	Salmonella (n=5, c=0)	Không có trong 25 g.	ISO 6579-1
							Listeria	Không có trong 25 g.	ISO 11290-1

							monocyto genes (n=5, c=0)		
							Brucella (Đối với phô mai chưa chín làm từ sữa tươi) (n=5, c=0)	Không có trong 25 g.	
							Coagulas e-positive staphyloc occi (n=5, c=0)	m=10 ² cfu/gm, M=10 ³ cfu/gm.	ISO 6888-1
							Escherich ia Coli (n=5, c=1)	m=10 cfu/gm, M=10 ² cfu/gm.	ISO 16649-1
						Bao bì	Chất lượng bao bì	Phải được đóng gói trong các hộp đựng cấp thực phẩm phù hợp. Phải bảo vệ được chất lượng vệ sinh, dinh dưỡng, công nghệ và cảm quan của sản phẩm cho đến hết thời hạn sử dụng.	
						Ghi nhãn	Tên thực phẩm	Tên “pho-mát tươi” có thể được sử dụng nếu sản phẩm phù hợp với Tiêu chuẩn này.	Tuân thủ ARS 56 và ARS 1034
							Công bố	Phải được công bố dưới	

						<table><tr><td></td><td>hàm lượng chất béo sữa</td><td>dạng: (i) tỷ lệ phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) tỷ lệ phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) tính bằng gam trên mỗi khẩu phần (nếu số lượng khẩu phần được nêu).</td><td></td></tr><tr><td>Phương pháp lấy mẫu</td><td>Kiểm tra tuân thủ tiêu chuẩn</td><td></td><td>ISO 707</td></tr></table>		hàm lượng chất béo sữa	dạng: (i) tỷ lệ phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) tỷ lệ phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) tính bằng gam trên mỗi khẩu phần (nếu số lượng khẩu phần được nêu).		Phương pháp lấy mẫu	Kiểm tra tuân thủ tiêu chuẩn		ISO 707													
	hàm lượng chất béo sữa	dạng: (i) tỷ lệ phần trăm theo khối lượng, hoặc (ii) tỷ lệ phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) tính bằng gam trên mỗi khẩu phần (nếu số lượng khẩu phần được nêu).																									
Phương pháp lấy mẫu	Kiểm tra tuân thủ tiêu chuẩn		ISO 707																								
87.	G/SPS/N/TZA/480	BCT	Tanzania	22/10/2025	DARS 2132:2025, Phô mai Gouda – Đặc điểm kỹ thuật, Ấn bản đầu tiên	Dự thảo Tiêu chuẩn Châu Phi DARS 2132:2025 quy định các yêu cầu, phương pháp lấy mẫu và thử nghiệm đối với Phô mai Gouda dùng trực tiếp cho người hoặc để chế biến thêm. <table><tr><td>Hạng mục Yêu cầu</td><td>Chi tiết Quy định</td><td>Giới hạn hoặc Đặc điểm</td><td>Phương pháp Thử nghiệm</td></tr><tr><td>Phạm vi Tiêu chuẩn</td><td>Chỉ định các yêu cầu, lấy mẫu và phương pháp thử nghiệm.</td><td>Áp dụng cho phô mai Gouda dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc chế biến thêm.</td><td>Lấy mẫu theo ISO 707.</td></tr><tr><td rowspan="4">Đặc điểm Chung</td><td>Kết cấu.</td><td>Phải mịn và đồng nhất, không xốp, không bị vỡ hoặc lan ra khi cắt lát.</td><td></td></tr><tr><td>Lỗ khí</td><td>Chứa ít lỗ nhỏ không đều hoặc không có lỗ.</td><td></td></tr><tr><td>Hương vị.</td><td>Phải có vị chua nhẹ và mặn.</td><td></td></tr><tr><td>Khuyết</td><td>Phải không có bụi</td><td></td></tr></table>	Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm	Phạm vi Tiêu chuẩn	Chỉ định các yêu cầu, lấy mẫu và phương pháp thử nghiệm.	Áp dụng cho phô mai Gouda dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc chế biến thêm.	Lấy mẫu theo ISO 707.	Đặc điểm Chung	Kết cấu.	Phải mịn và đồng nhất, không xốp, không bị vỡ hoặc lan ra khi cắt lát.		Lỗ khí	Chứa ít lỗ nhỏ không đều hoặc không có lỗ.		Hương vị.	Phải có vị chua nhẹ và mặn.		Khuyết	Phải không có bụi	
Hạng mục Yêu cầu	Chi tiết Quy định	Giới hạn hoặc Đặc điểm	Phương pháp Thử nghiệm																								
Phạm vi Tiêu chuẩn	Chỉ định các yêu cầu, lấy mẫu và phương pháp thử nghiệm.	Áp dụng cho phô mai Gouda dùng để tiêu thụ trực tiếp hoặc chế biến thêm.	Lấy mẫu theo ISO 707.																								
Đặc điểm Chung	Kết cấu.	Phải mịn và đồng nhất, không xốp, không bị vỡ hoặc lan ra khi cắt lát.																									
	Lỗ khí	Chứa ít lỗ nhỏ không đều hoặc không có lỗ.																									
	Hương vị.	Phải có vị chua nhẹ và mặn.																									
	Khuyết	Phải không có bụi																									

						tật/Vật thể lạ.	bẩn, vật lạ và không có mùi vị lạ hoặc khuyết tật kết cấu.	
						Yêu cầu về Thành phần	Chất béo sữa trong chất khô (%).	Tối thiểu: 30% (m/m). Mức tham chiếu: 48 – 55% (m/m). Không giới hạn tối đa. ISO 23319.
						Yêu cầu về Thành phần	Chất khô (%)	Yêu cầu tối thiểu phụ thuộc vào hàm lượng Chất béo trong Chất khô (FDM): FDM < 40%: Tối thiểu 48% DM 40% ≤ FDM < 48%: Tối thiểu 52% DM 48% ≤ FDM < 60%: Tối thiểu 55% DM FDM ≥ 60%: Tối thiểu 62% DM. Lưu ý: Gouda (FDM 40-48%) nặng < 2.5 kg có thể có DM tối thiểu 50% nếu được gọi là “baby”. AOAC 926.08.
						Phụ gia Thực phẩm	Sử dụng phụ gia.	Chỉ được sử dụng trong giới hạn quy định tại CXS 192 – Category 01.6.2.1 (Phô mai chín, bao gồm cả vỏ).
						Chất gây Ô nhiễm	Kim loại nặng.	Phải tuân thủ giới hạn tối đa được quy định trong CXS 193.
							Aflatoxin	Mức độ không được ISO 14501.

							M1.	vượt quá 0,50 µg/kg.	
							Dur lượng Thuốc trừ sâu và Thuốc thú y.	Phải phù hợp với giới hạn do Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm Codex đặt ra.	
						Giới hạn Vi sinh vật	Salmonella.	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0).	ISO 6579-1.
							Listeria monocytogen es.	Không phát triển trong 25 g (n=5, c=0).	ISO 11290-1.
							Coagulase- positive staphylococci .	m = 102 cfu/gm, M = 103 cfu/gm (n=5, c=0).	ISO 6888-1.
							Escherichia Coli.	m = 102 cfu/gm, M = 103 cfu/gm (n=5, c=1).	ISO 16649-1.
						Bao bì	Yêu cầu chung.	Phải được đóng gói trong thùng chứa cấp thực phẩm phù hợp.	
						Ghi nhãn	Tên thực phẩm.	Tên phải là "Gouda cheese" nếu sản phẩm tuân thủ tiêu chuẩn này.	
							Khai báo hàm lượng chất béo sữa.	Phải được khai báo dưới một trong ba hình thức chấp nhận được: (i) phần trăm khối lượng, hoặc (ii) phần trăm chất béo trong chất khô, hoặc (iii) gram trên mỗi khâu phần.	
						Đặc	Trọng lượng	Trọng lượng bình	

						điểm Bổ sung	(Đặc điểm).	thường dao động từ 2.5 đến 30 kg. Trọng lượng thấp hơn được gọi là “Baby”.	
						Phương pháp Chế biến	Phương pháp muối.	Muối trong nước muối.	
88.	G/SPS/N/KGZ/39	ATTP, TTbVTV	Cộng hòa Kyrgyz	21/10/2025	Dự thảo Quyết định của Hội đồng Ủy ban Kinh tế Á-Âu về việc sửa đổi Mục 1 Chương II của Yêu cầu chung về vệ sinh dịch tễ và vệ sinh đối với các sản phẩm chịu sự giám sát vệ sinh thực phẩm.	Ban Thường trực Ủy ban Kinh tế Á-Âu sửa đổi đối với Mục 1, Chương II của Các Yêu cầu Vệ sinh-Dịch tễ, thiết lập một mức độ cho phép chỉ số cadmium đối với hạt cụ thể:			
						Tên sản phẩm	Chỉ số	Mức dư lượng tối đa (ppm)	Chú thích
						7.4. Hạt giống cây có dầu (hướng dương, đậu nành, hạt bông, ngô, hạt lanh, mù tạt, hạt cải dầu, đậu phộng, hạt cây anh túc (maka) thực phẩm và các loại khác)	cadmium	0,1	1,2 đối với hạt cây anh túc (maka) thực phẩm, không dùng để bán lẻ và được sử dụng trong thành phần của các sản phẩm bánh mì, các sản phẩm bánh kẹo làm từ bột mì.
89.	G/SPS/N/KOR/831	ATTP	Hàn Quốc	21/10/2025	Thông báo sửa đổi một phần (Dự thảo) Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật cho Thực phẩm chức	Các sửa đổi nhằm mục đích: Sửa đổi các biện pháp phòng ngừa khi sử dụng chiết xuất <i>Garcinia cambogia</i> [Điều 3.2.2-25 3)]. Quy định này dựa trên sự cân nhắc tác dụng phụ của viêm gan cấp tính, xảy ra sau khi sử dụng thực			

					năng. - Thông báo trước số 2025-435, ngày 17/10/2025 phẩm chức năng, rất có thể do việc sử dụng chiết xuất <i>Garcinia cambogia</i>. Hơn nữa, ý kiến chuyên gia chỉ ra rằng không thể loại trừ khả năng gây độc gan khi sử dụng đồng thời thành phần chức năng này với rượu. Nhằm phòng ngừa nguy cơ tác dụng phụ và bảo đảm an toàn cho người sử dụng, đề nghị bổ sung cảnh báo: ‘Hiểm khi gây tổn thương gan. Không sử dụng cùng rượu trong thời gian dùng sản phẩm.
--	--	--	--	--	---

2. Danh sách quy định có hiệu lực

STT	Mã WTO	Lĩnh vực	Quốc gia/ Khu vực	Ngày thông báo	Tiêu đề	Nội dung thông báo
1	G/SPS/N/BRA/2266 /Add.1	ATTP	Bra-xin	19/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1242 ngày 20/3/2024	Dự thảo Nghị quyết 1242 ngày 20/3/2024 được thông báo tại thông báo số G/SPS/N/BRA/2266 đã được thông qua bởi Nghị quyết RDC số 976 ngày 5/6/2025. Quy định này bao gồm các yêu cầu về sức khỏe đối với: - Sản phẩm dinh dưỡng dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ; - Thực phẩm chuyển tiếp và thực phẩm dạng ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ; - Công thức dinh dưỡng qua đường ruột; - Công thức dinh dưỡng dành cho điều trị các rối loạn chuyển hóa bẩm sinh.
2	G/SPS/N/BRA/2412 /Add.1	TTBVTV	Bra-xin	19/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1333 ngày 20/5/2025	Dự thảo Nghị quyết 1333 ngày 20/5/2025 được thông báo tại thông báo số G/SPS/N/BRA/2412 đã được thông qua bởi Hướng dẫn Kỹ thuật số 392 ngày 14/8/2025. Quy định này đề xuất bổ sung hoạt chất B73 – Betaine vào Danh mục chuyên luận các hoạt chất dùng trong thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ, được công bố theo Hướng dẫn Kỹ thuật số 103 ngày 19/10/2021 trên Công báo Liên bang Bra-xin.
3	G/SPS/N/BRA/2417 /Add.1	TTBVTV	Bra-xin	19/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1335 ngày	Dự thảo Nghị quyết 1335 ban hành ngày 12/6/2025 được thông báo tại thông báo số

					12/6/2025	G/SPS/N/BRA/2417 đã được thông qua bởi Hướng dẫn Kỹ thuật số 399, ngày 25/9/2025. Quy định này cập nhật 21 chuyên luận hoạt chất trong danh mục hoạt chất sử dụng cho Thuốc bảo vệ thực vật, Chế phẩm vệ sinh khử trùng và Chất bảo quản gỗ, được công bố thông qua Hướng dẫn Kỹ thuật số 103 ngày 19/10/2021 trên Công báo Liên bang Bra-xin. Danh sách 21 hoạt chất được cập nhật bao gồm: A12 – Asulam, A60 – Acid abscisic (Axit abscisic), B26 – Bifentrin, B55 – Emamectin benzoate, C07 – Casugamicin, C32 – Cletodim, C36 – Cyproconazole, D36 – Difenconazole, F69 – Flupyradifurone, G01 – Glyphosate, G05 – Ammonium glufosinate, H07 – Haloxifopropyl, I21 – Indoxacarb, I30 – Imidacloprid, I32 – Isocycloseram, M32 – Methoxyfenozide, P34 – Pyriproxifen, P50 – Picoxystrobin, P69 – Pinoxadem, S16 – Saflufenacil và S17 – Sophora flavescens.
4	G/SPS/N/BRA/2418 /Add.1	TTBVT	Bra-xin	19/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1337 ngày 18/6/2025	Dự thảo Nghị quyết 1337 ban hành ngày 18/6/2025 được thông báo tại thông báo số G/SPS/N/BRA/2418) đã được thông qua bởi Hướng dẫn kỹ thuật số 397, ngày 25/9/2025. Quy định này cập nhật chuyên luận M47 – Melaleuca alternifolia (tinh dầu trà) trong Danh mục Chuyên khảo các hoạt chất dùng cho thuốc bảo vệ thực vật, chế phẩm tẩy rửa/khử trùng gia dụng và

						chất bảo quản gỗ, được ban hành theo Hướng dẫn kỹ thuật số 103 ngày 19/10/2021 trên Công báo Liên bang Bra-xin.
5	G/SPS/N/BRA/2363 /Add.1	ATTP	Bra-xin	18/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1300, ngày 10/12/2024	Dự thảo Nghị quyết 1300, ngày 10/12/2024 được thông báo trong G/SPS/N/BRA/2363 đã được ban hành bởi Hướng dẫn 395, ngày 25/8/2025. Hướng dẫn này quy định các chức năng công nghệ, giới hạn tối đa và điều kiện sử dụng đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ công nghệ được phép sử dụng trong thực phẩm. Danh sách các chất phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm và các chức năng công nghệ tương ứng của chúng, giới hạn tối đa và điều kiện sử dụng tham khảo tại đường link: https://anvisalegis.datalegis.net/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&num_ato=00000395&sgl_tipo=INM&sgl_orgao=DC/ANVISA/MS&vlr_ano=2025&seq_ato=000&cod_modulo=134&cod_menu=1696
6	G/SPS/N/BRA/2410 /Add.1	TTBVTV , ATTP	Bra-xin	18/11/2025	Dự thảo Nghị quyết số 1332, ngày 20/5/2025	Dự thảo Nghị quyết 1332, ngày 20/5/2025 được thông báo trong G/SPS/N/BRA/2410 đã được ban hành bởi Hướng dẫn 391, ngày 14/8/2025. Quy định này đề xuất bao gồm hoạt chất W01 - Willaertia magna vào Danh mục hoạt chất của thuốc bảo vệ thực vật, sản phẩm tẩy rửa gia dụng và chất bảo quản gỗ, được công bố ngày 19/10/2021 trên Công báo
7	G/SPS/N/EU/851/	TTBVTV	Liên minh	13/11/2025	Danh mục và các	Đề xuất được thông báo tại G/SPS/N/EU/851

	Add.1		châu Âu	biện pháp đối với sinh vật gây hại không thuộc diện kiểm dịch được điều chỉnh	(ngày 19/5/2025) hiện đã được thông qua Quy định (EU) 2025/2249 ngày 10/11/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2019/2072 liên quan đến việc điều chỉnh danh sách và các biện pháp đối với sinh vật gây hại không thuộc diện kiểm dịch. Quy định này sẽ có hiệu lực vào ngày thứ hai mươi sau ngày công bố trên Công báo của Liên minh châu Âu. Quy định (EU) 2025/2249 ngày 10/11/2025 sửa đổi Quy định (EU) 2019/2072 nhằm cập nhật danh sách và các biện pháp kiểm soát đối với sinh vật gây hại không thuộc diện kiểm dịch được điều chỉnh trên các loại cây trồng dùng để nhân giống. Sự thay đổi này bao gồm việc thay thế tên khoa học của một số dịch hại (như <i>Clavibacter</i>, <i>Xanthomonas</i>, và <i>Fusarium</i>) trong Phụ lục IV và V để tuân thủ danh pháp quốc tế mới nhất, đồng thời chuyển đổi các biện pháp kiểm soát trong Phụ lục V sang dạng bảng có cấu trúc và được đánh số để tạo điều kiện thuận lợi và hiệu quả hơn cho việc kiểm soát nhập khẩu và cho phép các nước thứ ba chỉ rõ các biện pháp đã được áp dụng trên chứng thư kiểm dịch thực vật. Các biện pháp được điều chỉnh này áp dụng cho một loạt các vật liệu thực vật bao gồm hạt cây làm thức ăn gia súc, hạt giống ngũ cốc, vật liệu nhân giống cây cảnh và cây trồng cảnh, vật liệu nhân giống rừng, hạt giống rau, và khoai tây giống. Quy định này được ban hành phù hợp với Quy
--	-------	--	---------	---	--

						định (EU) 2016/2031 và sẽ được áp dụng từ ngày 06/7/2026.
8	G/SPS/N/UGA/159 /Add.2	TTBVT	Uganda	13/11/2025	Tiêu chuẩn Dự thảo Uganda/Đông Phi DUS DEAS 66-4:2021, Sản phẩm từ cà chua – Quy chuẩn kỹ thuật – Phần 4: Cà chua cô đặc, Ấn bản thứ hai	Tiêu chuẩn Dự thảo của Uganda DUS DEAS 66-4:2021, sản phẩm từ cà chua – Quy chuẩn kỹ thuật – Phần 4: Cà chua cô đặc đã được thông báo trong các tài liệu G/SPS/N/UGA/159 và G/SPS/N/UGA/159/Add.1 có hiệu lực vào ngày 11/7/2025.
9	G/SPS/N/CHN/1323 /Add.1	TTBVT	Trung Quốc	11/11/2025	Thông báo của Tổng cục Hải quan Trung Quốc (GACC) về Yêu cầu Kiểm dịch thực vật đối với phân bón có nguồn gốc thực vật nhập khẩu (GACC (2025) Số 185)	Dự thảo trong thông báo G/SPS/N/CHN/1323 đã được phê duyệt chính thức vào ngày 22/9/2025 về “Yêu cầu kiểm dịch thực vật đối với phân bón có nguồn gốc thực vật nhập khẩu (GACC (2025) Số 185)”, quy định này sẽ có hiệu lực vào ngày 30/3/2026, các yêu cầu nhập khẩu chính bao gồm: - Doanh nghiệp sản xuất phân bón xuất khẩu sang Trung Quốc phải đăng ký với GACC; - Sản phẩm phải không chứa dịch hại kiểm dịch, đất, hoặc các chất cấm khác; - Vật liệu thực vật phải không có khả năng sinh trưởng/tái sinh; - Phân bón không chứa thành phần có nguồn gốc từ động vật; - Bao bì phải mới, sạch, niêm phong kín và được ghi nhãn bằng tiếng Trung và tiếng Anh và bao gồm số đăng ký tại Trung Quốc; - Trước khi xuất khẩu, cơ quan có thẩm quyền

						phải cấp Giấy chứng nhận Kiểm dịch Thực vật theo ISPM số 12, có tuyên bố bổ sung xác nhận tuân thủ yêu cầu của Trung Quốc; - Lô hàng không đạt yêu cầu sẽ bị trả lại hoặc tiêu hủy và GACC có quyền đình chỉ nhập khẩu từ các doanh nghiệp vi phạm.
10	G/SPS/N/JPN/1359 /Add.1	CNTY	Nhật Bản	10/11/2025	Thông báo sửa đổi Quy định của Bộ về Thực thi Đạo luật Kiểm soát bệnh truyền nhiễm động vật trong nước	Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Thủy sản (MAFF) đề xuất sửa đổi Điều 45 của “Quy định của Bộ về thực thi Đạo luật Kiểm soát bệnh truyền nhiễm động vật trong nước”, thêm đà điều Emu vào danh sách các loài động vật phải chịu kiểm dịch động vật liên quan đến Cúm Gia cầm Cần Thông báo (Notifiable Avian Influenza – NAI) trong thông báo G/SPS/N/JPN/1359.
11	G/SPS/N/NZL/775 /Add.1	TTBVTV	Niu Di-lân	06/11/2025	Ban hành tiêu chuẩn nhập khẩu đối với hoa và lá cắt tươi cho trang trí	Niu Di-lân thông báo về việc ban hành và có hiệu lực các tiêu chuẩn nhập khẩu với hoa và lá cắt tươi cho trang trí . - Yêu cầu cơ bản: Lô hàng phải sạch sẽ, không có dịch hại được quy định và vật liệu ngoại lai. - Quản lý dịch hại: Bắt buộc phải áp dụng ít nhất một biện pháp mục tiêu (Targeted Measure) để quản lý các dịch hại nghiêm trọng (như một số loài <i>Thrips</i>, <i>Liriomyza</i>, <i>Tetranychus</i> và vi khuẩn <i>Ralstonia solanacearum</i>). - Lô hàng phải đi kèm với Chứng thư kiểm dịch thực vật do cơ quan NPPO cấp, bao gồm đầy đủ chi tiết xử lý và tuyên bố bổ sung xác nhận các biện pháp mục tiêu đã được thực hiện.

12	G/SPS/N/EU/844 /Add.1	ATTP, CNTY, CLCB	Liên minh châu Âu	05/11/2025	Quy định (EU) 2025/1449 ngày 18/7/2025 sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) Số 853/2004 Liên minh châu Âu (EU) chính thức thông qua Quy định (EU) 2025/1449 ngày 18/7/2025 sửa đổi Phụ lục III của Quy định (EC) Số 853/2004 và thiết lập các quy tắc vệ sinh đối với thực phẩm có nguồn gốc động vật: (i) cơ sở giết mổ động vật móng guốc, (ii) cá ngừ đông lạnh và (iii) các sản phẩm chế biến sâu: gelatin, collagen... Một số điểm lưu ý: 1. Quy định việc giết mổ động vật: Thay thế điểm 5, chương 6, Mục I bằng nội dung “5. Về chuỗi thông tin của thực phẩm (food chain information - FCI) được yêu cầu theo Mục III, Phụ lục II (gồm: tiền sử sức khỏe, quá trình nuôi dưỡng, quá trình sử dụng thuốc thú y...) hồ sơ phải đi kèm với động vật khi đưa đến cơ sở giết mổ”. 2. Quy định đối với cá ngừ cấp đông: a) Phương tiện vận chuyển phải đáp ứng yêu cầu thiết kế, trang bị hệ thống giám sát liên tục theo thời gian thực và ghi lại nhiệt độ của nước muối trên tàu bằng các thiết bị đo nhiệt độ điện tử, đảm bảo nhiệt độ cấp đông đối với lõi sản phẩm đạt -18oC; b) Cho phép giám sát từ xa nhiệt độ nước muối theo thời gian thực; c) Nhà kinh doanh thực phẩm phải cung cấp quyền truy cập dữ liệu nhiệt độ của nước muối khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền; d) Nhà kinh doanh thực phẩm phải xây dựng kế
----	--------------------------	------------------------	----------------------	------------	--

					hoạch năng lực cấp đông của phương tiện vận chuyển; e) Cơ quan có thẩm quyền phải kiểm tra kế hoạch cấp đông và xác định công suất cấp đông của phương tiện vận chuyển; Phê duyệt phương tiện vận chuyển theo Điều 4(3) của Quy định sửa đổi hoặc Quy định (EU) 2017/625; f) Cá ngừ nguyên con (thuộc giống <i>Thunnus</i> và <i>Katsuwonus</i>) có thể cấp đông liên tục trong nước muối ở nhiệt độ lõi -18°C và tuân thủ một số điều kiện như: thời gian cấp đông, làm sạch bằng nước biển, nồng độ muối trong nước, nhiệt độ ở vị trí đông lạnh sau cùng: - Nếu cá ngừ được cấp đông trực tiếp trong nước muối, tổng thời gian để đạt nhiệt độ lõi -18°C không được vượt quá 96 giờ sau khi cá ngừ đầu tiên được đặt vào bể nước muối và phải đạt nhiệt độ lõi dưới 0°C trong vòng 24 giờ; - Nếu quy trình làm mát bằng nước biển sạch được làm lạnh trước khi đặt cá vào nước muối: (i) Cá ngừ và nước biển sạch làm lạnh phải đạt 3°C trong vòng 6 giờ và 0°C trong vòng 16 giờ; (ii) Tổng quá trình làm mát trong nước biển sạch không được vượt quá 72 giờ kể từ khi cá ngừ đầu tiên được đặt vào bể nước biển sạch; (iii) Khi cá ngừ được đặt vào nước muối, tổng thời gian cấp đông từ 0°C đến -18°C ở lõi không được vượt quá 72 giờ.
--	--	--	--	--	--

					g) Tại Chương III, Phần B: được thay thế bằng nội dung /sau: “Các cơ sở cấp đông trên đất liền hoặc lưu trữ các sản phẩm thủy sản cấp đông phải có thiết bị phù hợp với hoạt động được thực hiện, đáp ứng các yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển, cấp đông được nêu trong Mục VIII, Chương I, phần IC, điểm 1(a) và 1(b)”. 3. Đối với sản phẩm chế biến sâu: gelatin, collagen... Mục XVI được sửa đổi như sau: - Tại mục (1), điểm (h) được thay thế: “(h) phụ gia thực phẩm có nguồn gốc động vật phải tuân thủ Điều 4, Quy định (EC) số 1333/2008 của Nghị viện và Hội đồng 0067 châu Âu;” - Tại điểm (2) được sửa đổi: (i) thêm điểm (4) sau đây vào mục (c): (4) khi được chất béo được chiết xuất từ lông cừu, phải trải qua một quá trình xử lý nhiệt ít nhất ở 135°C trong tối thiểu 90 phút;” (ii) thêm vào điểm (d): “côn trùng”. Tài liệu để biết thêm chi tiết: https://members.wto.org/crnattachments/2025/SPS/EEC/25_07516_00_e.pdf
13	G/SPS/N/EU/781/Add.1	BCT	Liên minh châu Âu	05/11/2025	Quy định EU 2025/2181 sửa đổi Quy định (EU) số 142/2011 về các yêu cầu nhập khẩu dầu ăn đã qua sử dụng Ngày 29/10/2025 Liên minh châu Âu ban hành Quy định EU 2025/2181 sửa đổi Quy định (EU) số 142/2011 về các yêu cầu nhập khẩu dầu ăn đã qua sử dụng.

14	G/SPS/N/TUR/152 /Add.1	ATTP, CNTY, CTCB, BCT, TTBVTV	Colombia	30/10/2025	Quy định của Bộ luật Thực phẩm Thổ Nhĩ Kỳ về Phương pháp lấy mẫu và phân tích để kiểm soát chính thức các chất Perfluoroalkyl trong một số thực phẩm	Dự thảo được thông báo trong G/SPS/N/TUR/152 ngày 24/4/2025 đã được thông qua và công bố trên Công báo ngày 21 tháng 10 năm 2025 về việc Thổ Nhĩ Kỳ quy định về phương pháp lấy mẫu và phân tích để kiểm soát chính thức các chất perfluoroalkyl trong một số loại thực phẩm.
----	---------------------------	---	----------	------------	--	---

- Nội dung chi tiết được đăng tải tại: www.spsvietnam.gov.vn

- Ghi chú chữ viết tắt liên quan đến các lĩnh vực/đơn vị quản lý nhà nước: ATTP: An toàn thực phẩm (Cục ATTP - Bộ Y tế); TTBVTV: Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; CLCB: Chất lượng, chế biến và Phát triển thị trường; CNTY: Chăn nuôi và Thú y; TSKN: Cục thủy sản và Kiểm ngư; BCT: Cục Xuất nhập khẩu - Bộ Công Thương. Các đơn vị rà soát kỹ nội dung thông báo dự thảo liên quan đến lĩnh vực quản lý để góp ý và triển khai thực hiện.