

BẢNG SO SÁNH CÁC QUY CHUẨN VÀ TIÊU CHUẨN QUỐC GIA VỀ DẦU THỰC VẬT TINH LUYỆN

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Dự thảo (mục 1.1)	TCVN 7597:2028 (mục 1)	CODEX 210-1999 (mục 1)
Quy chuẩn này quy định các mức giới hạn chỉ tiêu chất lượng, an toàn và các yêu cầu quản lý đối với sản phẩm dầu thực vật tinh chế (tinh luyện).	Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại dầu thực vật dùng làm thực phẩm.	Tiêu chuẩn này áp dụng cho các loại dầu thực vật dùng cho con người được mô tả trong Mục 2.1 (Bản gốc: This standard applies to the vegetable oils described in Section 2.1 presented in a state for human consumption).

1.2. Đối tượng áp dụng

Dự thảo (mục 1.2)	TCVN 7597:2028	CODEX 210-1999
Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh, lưu thông và xuất khẩu dầu thực vật tinh chế trên lãnh thổ Việt Nam và các tổ chức cá nhân khác có liên quan.	Không có đối tượng áp dụng cụ thể	Không có đối tượng áp dụng cụ thể

1.3. Giải thích từ ngữ

Dự thảo (mục 1.3)	TCVN 7597:2018 (mục 3.2.1)	CODEX 210-1999 (mục 2.2)
<p>Dầu thực vật tinh chế dùng làm thực phẩm là loại dầu có thành phần chủ yếu gồm các triglycerid (glycerid của axit béo) có nguồn gốc thực vật, đã trải qua quá trình tinh chế (như trung hòa, tẩy màu, và/hoặc khử mùi) để loại bỏ tạp chất và đạt được các tiêu chuẩn an toàn, vệ sinh và chất lượng nghiêm ngặt để sử dụng trực tiếp hoặc chế biến thực phẩm. Chúng có thể chứa một lượng nhỏ các chất béo khác như phospholipid, các chất không xà phòng hóa (như sterol, vitamin E) và axit béo tự do ở mức độ thấp, có tự nhiên trong dầu thực vật.</p>	<p>Dầu thực vật dùng làm thực phẩm (edible vegetable oils): dầu có thành phần chủ yếu gồm các glyxerit của axit béo có nguồn gốc thực vật. Chúng có thể chứa một lượng nhỏ các chất béo khác như phosphatit, các chất không xà phòng hóa và axit béo tự do có tự nhiên trong dầu hoặc mỡ.</p>	<p>Tương tự TCVN 7597:2018 (Bản gốc: Edible vegetable oils are foodstuffs which are composed primarily of glycerides of fatty acids obtained only from vegetable sources. They may contain small amounts of other lipids such as phosphatides, of unsaponifiable constituents, and of free fatty acids naturally present in the fat or oil).</p>

1.4. Mô tả

Dự thảo (mục 1.4)	TCVN 7597:2018 (mục 3.1)	CODEX 210-1999 (mục 2.1)
<p>1.4.1. Dầu lạc (dầu đậu phộng) tinh chế: dầu thu được từ nhân hạt lạc đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu; 1.4.2. Dầu dừa tinh chế: dầu thu được từ cùi của quả dừa đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu; 1.4.3. Dầu hạt bông tinh chế: dầu thu được từ nhân hạt của một số loài <i>Gossypium</i></p>	<p>3.1.1. Dầu lạc (dầu đậu phộng) (arachis oil; peanut oil; groundnut oil): dầu thu được từ hạt lạc (<i>Arachis hypogaea</i> L.). 3.1.2 Dầu babasu (babassu oil): dầu thu được từ cùi quả của một số giống cây họ <i>Orbignya</i> spp. 3.1.3 Dầu dừa (coconut oil): dầu thu được từ cùi của quả dừa (<i>Cocos nucifera</i> L.).</p>	<p>1. Dầu hạnh nhân – Almond oil: Nguồn gốc: nhân quả hạnh nhân – <i>Amygdalus communis</i> L. 2. Dầu bơ – Avocado oil (bổ sung chính thức vào CXS 210 năm 2024) Nguồn gốc: có thể lấy từ thịt quả (mesocarp) bơ <i>Persea americana</i> hoặc từ toàn bộ quả bơ sau khi xử lý.</p>

<p>spp. đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.4. Dầu ngô tinh chế: dầu thu được từ phôi ngô (mầm ngô) đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.5. Dầu cọ tinh chế: dầu thu được từ phần thịt của quả cọ dầu đã trải qua quá trình tinh chế vật lý hoặc hóa học, đạt các chỉ tiêu chất lượng quy định đối với dầu thực vật tinh chế và phù hợp sử dụng làm thực phẩm hoặc làm nguyên liệu cho chế biến thực phẩm;</p> <p>1.4.6. Dầu nhân cọ tinh chế: dầu thu được từ nhân của quả cọ dầu đã trải qua quá trình tinh chế vật lý hoặc hóa học, đạt các chỉ tiêu chất lượng quy định đối với dầu thực vật tinh chế và được sử dụng làm thực phẩm hoặc nguyên liệu trong công nghiệp chế biến thực phẩm;</p> <p>1.4.7. Olein dầu cọ: phần lỏng thu được khi tách phân đoạn dầu cọ;</p> <p>1.4.8. Stearin dầu cọ: là phần rắn có điểm nóng chảy cao được tách ra từ dầu cọ thông qua quá trình tách phân đoạn;</p> <p>1.4.9. Siêu olein dầu cọ: phần lỏng thu được từ quá trình kết tinh đặc biệt để đạt trị số Iốt ≥ 60;</p>	<p>3.1.4 Dầu hạt bông (cottonseed oil): dầu thu được từ hạt của một số loài <i>Gossypium</i> spp.</p> <p>3.1.5 Dầu hạt nho (grapeseed oil): dầu thu được từ hạt nho (<i>Vitis vinifera</i> L).</p> <p>3.1.6 Dầu ngô (maize oil; corn oil) dầu thu được từ phôi ngô (<i>Zea mays</i> L.).</p> <p>3.1.7 Dầu hạt mù tạt (mustardseed oil): dầu thu được từ hạt mù tạt trắng [<i>Sinapis alba</i> L. hoặc <i>Brassica hirta</i> Moench], mù tạt nâu, mù tạt vàng [<i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajew và <i>Cossen</i>] và mù tạt đen [<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch].</p> <p>3.1.8 Dầu nhân cọ (palm kernel oil): dầu thu được từ nhân của quả cọ dầu (<i>Elaeis guineensis</i>).</p> <p>3.1.9 Olein nhân cọ (palm kernel olein): phần lỏng thu được từ việc tách phân đoạn dầu nhân cọ (được mô tả ở trên).</p> <p>3.1.10 Stearin nhân cọ (palm kernel stearin): phần rắn thu được từ việc tách phân đoạn dầu nhân cọ (được mô tả ở trên).</p> <p>3.1.11 Dầu cọ (palm oil): dầu thu được từ phần thịt của quả cọ dầu (<i>Elaeis guineensis</i>).</p> <p>3.1.12 Olein cọ (palm olein): phần lỏng thu được từ việc tách phân đoạn dầu cọ (như đã mô tả ở trên).</p> <p>3.1.13 Stearin cọ (palm stearin): phần có điểm nóng chảy cao thu được từ việc tách phân đoạn dầu cọ (như đã mô tả ở trên).</p>	<p>3. Dầu lạc – Arachis oil (peanut/groundnut oil): Nguồn gốc: hạt lạc – <i>Arachis hypogaea</i> L.</p> <p>4. Dầu babassu – Babassu oil: Nguồn gốc: nhân quả của một số loài cọ <i>Orbignya</i> spp.</p> <p>5. Dầu hạt trà – Camellia seed oil (youcha oil) (bổ sung 2024) - Nguồn gốc: hạt của các loài <i>Camellia</i> trồng: <i>C. oleifera</i>, <i>C. chekiangoleosa</i>, <i>C. japonica</i>, <i>C. vietnamensis</i>.</p> <p>6. Dầu dừa – Coconut oil - Nguồn gốc: cơm dừa (nhân quả dừa) – <i>Cocos nucifera</i> L.</p> <p>7. Dầu hạt bông – Cottonseed oil - Nguồn gốc: hạt của các loài bông trồng – <i>Gossypium</i> spp.</p> <p>8. Dầu lanh – Flaxseed (Linseed) oil - Nguồn gốc: hạt lanh – <i>Linum usitatissimum</i> L.</p> <p>9. Dầu hạt nho – Grapeseed oil Nguồn gốc: hạt nho – <i>Vitis vinifera</i> L.</p> <p>10. Dầu phỉ – Hazelnut oil - Nguồn gốc: nhân quả phỉ – <i>Corylus avellana</i> L.</p> <p>11. Dầu ngô – Maize oil (corn oil) - Nguồn gốc: phôi ngô (embryos) – <i>Zea mays</i> L.</p> <p>12. Dầu mù tạt – Mustard seed oil - Nguồn gốc:</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>1.4.10. Dầu hạt cải tinh chế: dầu thu được từ hạt của các loài <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> L., <i>Brassica juncea</i> L và <i>Brassica tournefortii</i> Gouan đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.11. Dầu hạt rum tinh chế: dầu thu được từ hạt rum đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.12. Dầu vừng (dầu mè) tinh chế: dầu thu từ hạt vừng đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.13. Dầu đậu nành (dầu đậu tương) tinh chế: dầu thu được từ hạt đậu nành đã trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.14. Dầu Ô liu tinh chế: dầu thu được từ dầu ô liu nguyên chất (virgin olive oils) trải qua các phương pháp tinh chế mà không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.15. Dầu bã Ô liu tinh chế: dầu thu được từ quá trình tinh chế dầu bã ô liu thô bằng các phương pháp không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.16. Dầu gạo (dầu cám gạo) tinh chế: dầu thu được từ cám gạo (phần vỏ lụa ngoài cùng của hạt gạo lứt) đã trải qua quá</p>	<p>3.1.14 Superolein cọ (palm superolein): phần lỏng thu được từ dầu cọ (như đã mô tả ở trên) được chế biến bằng quá trình kết tinh có kiểm soát đặc biệt để đạt được trị số iôt bằng hoặc lớn hơn 60.</p> <p>3.1.15 Dầu hạt cải (dầu cải) (rapeseed oil; turnip rape oil; colza oil; ravison oil; sarson oil; toria oil): dầu thu được từ hạt của các loài <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. và <i>Brassica tournefortii</i> Gouan.</p> <p>3.1.16 Dầu hạt cải - axit erucic thấp (dầu hạt cải có hàm lượng axit erucic thấp) (rapeseed oil - low erucic acid; low erucic acid turnip rape oil; low erucic acid colza oil; canola oil); dầu thu được từ các hạt có chứa axit erucic thấp của các loài <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica rapa</i> L. và <i>Brassica juncea</i> L.</p> <p>3.1.17 Dầu hạt rum (safflowerseed oil; safflower oil; carthamus oil, kurdee oil): dầu thu được từ hạt rum (hạt của loài <i>Carthamus tinctorious</i> L.).</p> <p>3.1.18 Dầu hạt rum - axit oleic cao (dầu hạt rum có hàm lượng axit oleic cao) (safflowerseed oils - high oleic acid; high oleic acid safflower oil; high oleic acid carthamus oil; high oleic acid kurdee oil): dầu thu được từ các hạt có hàm lượng axit</p>	<ul style="list-style-type: none"> o mù tạt trắng <i>Sinapis alba</i> L. hoặc <i>Brassica hirta</i> o mù tạt nâu/vàng <i>Brassica juncea</i> o mù tạt đen <i>Brassica nigra</i> <p>13. Dầu nhân cọ – Palm kernel oil - Nguồn gốc: nhân quả cọ dầu – <i>Elaeis guineensis</i>.</p> <p>14. Palm kernel olein: Phần lỏng tách từ dầu nhân cọ.</p> <p>15. Palm kernel stearin: Phần rắn tách từ dầu nhân cọ.</p> <p>16. Dầu cọ – Palm oil - Nguồn gốc: phần thịt (mesocarp) quả cọ dầu – <i>Elaeis guineensis</i>.FAOHome</p> <p>17. Dầu cọ “high oleic” – Palm oil with a higher content of oleic acid - Nguồn gốc: quả cọ lai OxG (<i>Elaeis oleifera</i> × <i>E. guineensis</i>). Yêu cầu FA: oleic acid ≥ 48% tổng axit béo.</p> <p>18. Palm olein: Phần lỏng tách từ dầu cọ.</p> <p>19. Palm stearin: Phần nhiệt độ nóng chảy cao (phần rắn) tách từ dầu cọ.</p> <p>20. Palm superolein: Phần lỏng đặc biệt từ dầu cọ, tinh chế để có chỉ số iod ≥ 60.</p> <p>21. Dầu hồ trăn – Pistachio oil - Nguồn gốc: nhân quả hồ trăn – <i>Pistacia vera</i> L.</p> <p>22. Dầu cải – Rapeseed oil - Nguồn gốc: hạt các loài <i>Brassica napus</i>, <i>B. rapa</i>, <i>B. juncea</i>, <i>B. tournefortii</i>.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.17. Dầu hạt hướng dương tinh chế: dầu thu được từ nhân hạt hướng dương trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.18. Dầu macca tinh chế: dầu thu được từ nhân hạt macca trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.19. Dầu quả bơ tinh chế: dầu thu được từ thịt quả bơ trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu;</p> <p>1.4.20. Dầu hạt lanh tinh chế: dầu thu được từ hạt lanh trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu.</p> <p>1.4.21. Dầu hạnh nhân tinh chế: dầu thu được từ nhân quả hạnh nhân trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu.</p> <p>1.4.22. Dầu hạt nho tinh chế: dầu thu được từ hạt nho trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu.</p> <p>1.4.23. Dầu sacha inchi tinh chế: dầu thu được từ hạt sacha inchi trải qua quá trình</p>	<p>oleic cao của các giống thuộc loài <i>Carthamus tinctorious</i> L.</p> <p>3.1.19 Dầu vừng (dầu mè) (sesameseed oil; sesame oil; gingelly oil; benne oil; ben oil, till oil; tillie oil): dầu thu được từ hạt vừng (<i>Sesamum indicum</i> L.).</p> <p>3.1.20 Dầu đậu nành (dầu đậu tương) (soya bean oil; soybean oil): dầu thu được từ hạt đậu nành [<i>Glycine max</i> (L.) Merr].</p> <p>3.1.21 Dầu hướng dương (dầu hướng dương) (sunflowerseed oil; sunflower oil): dầu thu được từ hạt hướng dương (<i>Helianthus annuus</i> L.).</p> <p>3.1.22 Dầu hướng dương - axit oleic cao (dầu hướng dương có hàm lượng axit oleic cao) (sunflowerseed oil - high oleic acid; high oleic acid sunflower oil): dầu thu được từ các hạt có hàm lượng axit oleic cao của các giống thuộc loài hướng dương (<i>Helianthus annuus</i> L.).</p> <p>3.1.23 Dầu hướng dương - axit oleic trung bình (dầu hướng dương có hàm lượng axit oleic trung bình) (sunflowerseed oil - mid oleic acid; mid-oleic acid sunflower oil): dầu thu được từ các hạt hướng dương (<i>Helianthus annuus</i> L.) có hàm lượng axit oleic trung bình.</p>	<p>23. Dầu cải “low erucic” – Rapeseed oil, low-erucic acid (canola) - Nguồn gốc: giống cải dầu được chọn lọc có hàm lượng erucic thấp. Yêu cầu FA: erucic acid \leq 2% tổng axit béo.</p> <p>24. Dầu cám gạo – Rice bran oil (rice oil) Nguồn gốc: cám gạo – <i>Oryza sativa</i> L.</p> <p>25. Dầu sacha inchi – Sacha inchi oil (bổ sung 2024) Nguồn gốc: hạt sacha inchi – <i>Plukenetia volubilis</i> L. Yêu cầu FA theo đề xuất CCFO: linolenic acid \geq 44% và linoleic acid $>$ 32% tổng axit béo (nhấn mạnh đặc tính giàu omega-3).</p> <p>26. Dầu rum – Safflower seed oil Nguồn gốc: hạt rum – <i>Carthamus tinctorius</i> L.</p> <p>27. Dầu rum “high oleic” – Safflower seed oil, high-oleic acid - Nguồn gốc: giống rum giàu axit oleic. Yêu cầu FA: oleic acid \geq 70% tổng axit béo.</p> <p>28. Dầu mè – Sesame seed oil (sesame/gingelly/benne oil...) Nguồn gốc: hạt mè – <i>Sesamum indicum</i> L.</p> <p>29. Dầu đậu nành thường – Soya bean oil (soybean oil) Nguồn gốc: hạt đậu nành – <i>Glycine max</i> (L.) Merr.</p> <p>30. Dầu đậu nành “high oleic” – Soya bean oil – high-oleic acid (bổ sung</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu.</p> <p>1.4.24. Dầu hạt chè tinh chế: dầu thu được từ hạt của cây chè trải qua quá trình tinh chế nhưng không làm thay đổi cấu trúc glycerid ban đầu</p>		<p>2024) Nguồn gốc: giống đậu nành giàu axit oleic.</p> <p>31. Dầu hướng dương thường – Sunflower seed oil Nguồn gốc: hạt hướng dương – <i>Helianthus annuus L.</i></p> <p>32. Dầu hướng dương “high oleic” – Sunflower seed oil, high-oleic acid Nguồn gốc: giống hướng dương giàu axit oleic.</p> <p>33. Dầu hướng dương “mid-oleic” – Sunflower seed oil, mid-oleic acid Nguồn gốc: giống hướng dương có hàm lượng oleic trung bình (giữa dầu thường và high-oleic).</p> <p>34. Dầu óc chó – Walnut oil Nguồn gốc: nhân quả óc chó – <i>Juglans regia L.</i></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Quy định về kỹ thuật

2.1. Quy định về các chỉ tiêu chất lượng:

Bảng 1. Quy định chỉ tiêu chất lượng

Chỉ tiêu	Dự thảo	Việt Nam (TCVN 7597:2018)	Codex (CXS 210-1999)	Nhật Bản (JAS)	Trung Quốc (GB2716-2018)
Độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi ở 105°C	0,2% khối lượng	0,2% khối lượng	0,2% khối lượng	0,10% khối lượng (Gộp chung với Tạp chất bay hơi – áp dụng đối với	-

Tạp chất không tan	0,05% khối lượng	0,05% khối lượng	0,05% khối lượng	hầu hết các loại dầu tinh chế	-
Hàm lượng xà phòng	0,005% khối lượng	0,005% khối lượng	0,005% khối lượng	-	-
Trị số Axit (mg KOH/g)	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,20 (hầu hết dầu tinh chế); ≤ 0,15 (dầu salad)	≤ 3 (đối với dầu nguyên liệu) ≤ 5 (đối với dầu phối trộn)
Trị số Peroxit (meq O ₂ /kg)	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 3.0 (dầu cọ stearin); ≤ 5.0 (dầu cọ olein)	≤ 0,25 g O ₂ /100g (tương đương ≤ 7,8 meq O ₂ /kg)

Ghi chú: Dấu "-" có nghĩa là tiêu chuẩn không quy định chỉ tiêu này cho dầu thực vật tinh chế.

2.2. Quy định độc tố vi nấm (Aflatoxin và Zearalenone)

Bảng 2. Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm độc tố vi nấm

Độc tố vi nấm	Dự thảo	QCVN 8-1:2011/BYT	CODEX (CXS 193-1995)	EU (Reg. 2023/915)	Hoa Kỳ (FDA-2021)	Nhật Bản	Trung Quốc (GB 2761)
Aflatoxin B ₁ (µg/kg)	≤ 5	Không qui định cho DTV	Không qui định cho DTV	≤ 2	-	-	≤ 10 (Dầu lạc, Ngô ≤ 20)

Độc tố vi nấm	Dự thảo	QCVN 8-1:2011/BYT	CODEX (CXS 193-1995)	EU (Reg. 2023/915)	Hoa Kỳ (FDA-2021)	Nhật Bản	Trung Quốc (GB 2761)
Aflatoxin tổng số (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂) (µg/kg)	≤ 15	Không qui định cho DTV	Không qui định cho DTV	≤ 4	≤ 20	≤ 10	-
Zearalenone (áp dụng với dầu ngô tinh chế) (µg/kg)	400	400	-	400	-	-	-

2.3. Quy định kim loại (*Pb, As, Cu, Fe*)

Bảng 3. Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm kim loại

Chỉ tiêu	Dự thảo	QCVN 8-2:2011/BYT	TCVN 7597:2018	CODEX (2024)	EU (Reg. 2023/915 & tiền lệ)	Trung Quốc GB2762/GB cập nhật
Chì (Pb) (mg/kg)	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1
Asen tổng (As)	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,08	-	≤ 0,1
Đồng (Cu)	≤ 0,1	-	≤ 0,1	≤ 0,1	-	-
Sắt (Fe)	≤ 1,5	-	≤ 1,5	≤ 1,5 (2015 quy định ≤ 2,5)	-	-

Ghi chú: Dấu "-" có nghĩa là tiêu chuẩn không quy định chỉ tiêu này cho dầu thực vật tinh chế.

2.4. Quy định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật

Dự thảo (mục 2.4)	TCVN 7597:2018 (mục 6)	CODEX 210-1999 (mục 5)	EU
<p>Giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm được quy định theo Thông tư 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế ban hành “Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm”.</p>	<p>Các sản phẩm thuộc phạm vi áp dụng của tiêu chuẩn này phải tuân thủ các giới hạn tối đa cho phép về dư lượng thuốc bảo vệ thực vật theo quy định hiện hành</p>	<p>Các sản phẩm thuộc phạm vi điều chỉnh của tiêu chuẩn này phải tuân thủ giới hạn dư lượng thuốc trừ sâu tối đa do Ủy ban Codex Alimentarius quy định (Bản gốc: The products covered by this standard shall comply with the maximum residue limits for pesticides established by the Codex Alimentarius Commission).</p>	<p>EU áp dụng các mức Giới hạn Tối đa Dư lượng (Maximum Residue Levels – MRLs) cho tất cả các thực phẩm & thức ăn có nguồn gốc thực vật/động vật thông qua văn bản quy phạm chính: Regulation (EC) No 396/2005. Nếu không có MRL cụ thể cho hoạt chất / sản phẩm đó, EU áp mức mặc định 0.01 mg/kg.</p>

2.5. Quy định chất gây ô nhiễm (3-MCPD, Glycidyl esters, PAHs, TFA) và Axit erucic

Bảng 4. Quy định giới hạn tối đa chất gây ô nhiễm trong quá trình tinh chế

Chỉ tiêu	Dự thảo	EU (Reg. 2020/1322)	Hồng Kông (Cap. 132AF)	Trung Quốc (GB 2762-2022)
3 – MCPD: Tổng 3-MCPD và các este axit béo của 3-MCPD (tính theo 3-MCPD)				
Nhóm dầu: dừa (coconut), ngô, cải dầu, hướng dương, đậu tương, nhân cò, ô liu và các phối trộn chỉ từ nhóm này	1 250 (µg/kg)	1250 (µg/kg)	-	-
Các dầu thực vật khác	2 500 (µg/kg)	2.500 (µg/kg)	-	-
GEs:				
Dùng trực tiếp hoặc làm nguyên liệu	1 000 (µg/kg)	1.000 (µg/kg)	-	-
Dùng cho trẻ em (dưới 36 tháng tuổi)	500 (µg/kg)	500 (µg/kg)	-	-
PAHs:				
Benzo[a]pyren (BaP)	2 (µg/kg)	2 (µg/kg)	5 (µg/kg)	10 (µg/kg)
PAH ₄ (BaP + BaA + BbF + Chr)	10 (µg/kg)	10 (µg/kg)	-	-
TFA	2g/100g chất béo	2 g/ 100 g chất béo	0	≤ 0,5%
Axit erucic (C _{22:1}) (áp dụng với dầu cải tinh chế)	2	≤ 2 % tổng lượng axit béo		≤ 2 % tổng lượng axit béo

Ghi chú: Dấu "-" có nghĩa là tiêu chuẩn không quy định chỉ tiêu này cho dầu thực vật tinh chế.

2.6. Phụ gia thực phẩm

Dự thảo (mục 2.6)	TCVN 7597:2018 (mục 5)	CODEX 210-1999 (mục 4)	EU
<p>Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong các sản phẩm dầu thực vật tinh chế tuân thủ quy định tại Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định việc quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm, có hiệu lực từ ngày 16 tháng 10 năm 2019, được sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một phần bởi Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25 tháng 9 năm 2023 của Bộ trưởng Bộ Y tế, có hiệu lực thi hành từ ngày 09 tháng 11 năm 2023; Thông tư số 08/2024/TT-BYT ngày 24 tháng 5 năm 2024 của Bộ trưởng Bộ Y tế bãi bỏ một phần các văn bản quy phạm pháp luật do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, có hiệu lực thi hành từ ngày 24 tháng 5 năm 2024.</p>	<p>Sản phẩm phải tuân thủ quy định về phụ gia áp dụng trong dầu thực vật theo TCVN 7597:2018; việc sử dụng phụ gia phải phù hợp Danh mục phụ gia thực phẩm và giới hạn tối đa theo quy định trong TCVN hiện hành bao gồm Hương liệu, Chất chống oxy hoá, chất hỗ trợ chống oxy hoá, Chất chống tạo bọt (dầu dùng để rán ở nhiệt độ cao)</p>	<p>Chất chống tạo bọt, chất chống oxy hóa và chất nhũ hóa được sử dụng theo Bảng 1 và Bảng 2 của Tiêu chuẩn chung về phụ gia thực phẩm (CXS 192-1995) trong nhóm thực phẩm 02.1.2 (Dầu và mỡ thực vật) được chấp nhận sử dụng trong thực phẩm tuân thủ tiêu chuẩn này. Các hương liệu được sử dụng trong các sản phẩm thuộc phạm vi tiêu chuẩn này phải tuân thủ Hướng dẫn sử dụng hương liệu (CXG 66-2008).</p>	<p>EU yêu cầu phụ gia phải tuân thủ Regulation (EC) No 1333/2008 và Union List – Annex II. Chỉ phụ gia được phép trong Food Category 02.01 (oils and fats) mới được sử dụng. (<i>Regulation 1333/2008; Annex II</i>)</p>

3. Quy định về quản lý

3.1. Công bố sản phẩm

Dự thảo (mục 3.1)	TCVN 7597:2028	CODEX 210-1999
-------------------	----------------	----------------

<p>3.1.1. Sản phẩm dầu thực vật tinh chế sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh, lưu thông và xuất khẩu tại Việt Nam phải được tự công bố theo các quy định.</p> <p>3.1.2. Trình tự, thủ tục tự công bố được thực hiện theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm và các quy định khác có liên quan.</p>	Không đề cập	Không đề cập
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------	--------------

3.2. Ghi nhãn

Dự thảo (mục 3.2)	TCVN 7597:2028 (mục 8)	CODEX 210-1999 (mục 7)
<p>Việc ghi nhãn các sản phẩm dầu thực vật tinh chế được thực hiện theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 và Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản khác có liên quan.</p>	<p>8.1. Tên sản phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm phải được ghi nhãn theo TCVN 7087 (CODEX STAN 1). Tên của sản phẩm phải thống nhất với Điều 3 của tiêu chuẩn này. - Khi có nhiều tên cho một sản phẩm được ghi trong Điều 3.1 thì việc ghi nhãn cho sản phẩm đó phải gồm một trong các tên đã được chấp nhận ở nước sử dụng. <p>8.2. Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ngoài tên của sản phẩm, nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói phải được ghi trên nhãn thì thông tin đối với các bao bì không dùng để 	<p>7.1. Tên thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sản phẩm phải được dán nhãn theo Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn thực phẩm đóng gói sẵn (CXS 1-1985).6 Tên của dầu phải tuân thủ các mô tả được nêu trong Mục 2 của tiêu chuẩn này. - Trường hợp có nhiều hơn một tên được đặt cho một sản phẩm trong Mục 2.1, nhãn của sản phẩm đó phải bao gồm một trong những tên được chấp nhận tại quốc gia sử dụng. <p>7.2. Ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ</p> <p>Việc ghi nhãn bao bì không dùng để bán lẻ phải tuân thủ Tiêu chuẩn chung về ghi nhãn</p>

	<p>bán lẻ cũng phải ghi trên nhãn hoặc trong các tài liệu kèm theo.</p> <p>- Tuy nhiên, việc nhận biết lô hàng, tên và địa chỉ nhà sản xuất hoặc nhà đóng gói có thể thay bằng ký hiệu nhận biết, với điều kiện là ký hiệu đó có thể dễ dàng nhận biết cùng với các tài liệu kèm theo.</p>	<p>bao bì thực phẩm không dùng để bán lẻ (CXS 346-2021).</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------

3.3. Quy định chuyển tiếp

Dự thảo (mục 3.3)	Thông tư 16/2019/TT-BYT (QCVN 3-7:2019/BYT – vitamin A bổ sung vào dầu thực vật)
<p>Khoản 1 Điều 3: Dầu thực vật tinh chế đã được sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh, lưu thông và xuất khẩu tại Việt Nam trước ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, nếu không phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia ban hành kèm theo Thông tư này, được phép tiếp tục kinh doanh, lưu thông đến hết thời hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm.</p>	<p>Khoản 1 Điều 3: Sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe đã được cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm, sản xuất trước ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành, nếu chưa phù hợp với quy chuẩn ban hành kèm theo Thông tư này thì tổ chức, cá nhân được tiếp tục nhập khẩu, kinh doanh, lưu thông đến hết hạn sử dụng của sản phẩm, trừ trường hợp có cảnh báo về an toàn thực phẩm</p>