

BỘ CÔNG THƯƠNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: /2025/TT-BCT

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

THÔNG TƯ

**Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia đối với
sản phẩm đồ uống có cồn**

*Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật số 64/2025/QH15;
Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp
luật số 87/2025/QH15;*

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;

*Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số 68/2006/QH11; Luật
Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật số số
70/2025/QH15;*

*Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12; Luật
Sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số
78/2025/QH15;*

*Căn cứ 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;*

*Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của
Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy
chuẩn kỹ thuật và Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 16 tháng 5 năm 2018 của
Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP
ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều
Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;*

*Căn cứ Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ sửa
đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008
của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản
phẩm hàng hóa;*

*Căn cứ Nghị định số 40/2025/NĐ-CP ngày 26 tháng 02 năm 2025 của
Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ
Công Thương;*

*Căn cứ Thông tư Thông tư 47/2025/TT-BCT ngày 26 tháng 8 năm 2025
quy định về xây dựng, ban hành và tổ chức thi hành văn bản quy phạm pháp
luật của Bộ Công Thương;*

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống có cồn.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm đồ uống có cồn.

Ký hiệu: QCVN xxxxx:2025/BCT.

Điều 2. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày tháng năm 2025.

Điều 3. Tổ chức thực hiện

1. Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố và tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này.

2. Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công có trách nhiệm hướng dẫn, kiểm tra việc tuân thủ các quy định của QCVN này.

3. Trong quá trình thực hiện, nếu phát hiện khó khăn vướng mắc, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Công Thương (qua Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công) để xem xét, giải quyết và đề xuất sửa đổi, bổ sung QCVN phù hợp với điều kiện thực tế trong từng thời kỳ./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc Chính phủ;
- UBND, Sở Công Thương các tỉnh, thành phố;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Tòa án Nhân dân tối cao;
- Cục Kiểm tra văn bản QPPL - Bộ Tư pháp;
- Công báo;
- Website Chính phủ;
- Các đơn vị thuộc Bộ;
- Lưu: VT, PC, ĐCK.

BỘ TRƯỞNG

Nguyễn Hồng Diên

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

National technical regulation for alcoholic beverages

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với cồn thực phẩm được sử dụng để sản xuất đồ uống có cồn và các sản phẩm đồ uống có cồn.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu các sản phẩm đồ uống có cồn tại Việt Nam và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và chữ viết tắt

Trong Quy chuẩn kỹ thuật này các từ ngữ và ký hiệu viết tắt dưới đây được hiểu như sau:

3.1. Cồn thực phẩm: là ethanol đạt yêu cầu dùng trong thực phẩm, thu được bằng cách chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột và các loại đường.

3.2. Bia hơi: là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men hỗn hợp các nguyên liệu chủ yếu gồm: malt đại mạch, ngũ cốc, nấm men bia, hoa houblon, nước và được lọc trong.

3.3. Bia hộp, bia chai: là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men hỗn hợp các nguyên liệu chủ yếu gồm: malt đại mạch, ngũ cốc, nấm men bia, hoa houblon, nước; được xử lý và đóng hộp/đóng chai.

3.4. Rượu vang (wine): là đồ uống có cồn thu được từ quá trình lên men rượu từng phần/hoàn toàn từ nho tươi (hoặc từ dịch ép nho), không qua chưng cất. Độ rượu không dưới 8,5% tính theo thể tích.

3.5. Rượu vang nổ (sparkling wines): là rượu vang được tiếp tục xử lý trong hoặc sau quá trình sản xuất. Sản phẩm có sủi bọt khi mở nắp chai do quá trình giải phóng CO₂

3.6. Rượu mạnh (spirit drinks): là đồ uống có cồn, độ rượu không dưới 15% tính theo thể tích. Sản phẩm thu được từ một trong các quá trình sau:

Chưng cất các sản phẩm lên men tự nhiên (có thể bổ sung hoặc không bổ sung hương liệu); Bổ sung hương liệu, đường hoặc các sản phẩm tạo ngọt khác (mật ong, siro quả, các carbohydrat tự nhiên có vị ngọt) vào cồn thực phẩm hoặc các

loại rượu thuộc nhóm rượu mạnh;

Phối trộn một hoặc nhiều loại rượu mạnh với nhau và/hoặc với cồn thực phẩm và/hoặc đồ uống khác.

Trong quy chuẩn này các sản phẩm rượu mạnh bao gồm:

3.6.1. Rượu trắng

3.6.1.1. Rượu trắng chưng cất: là đồ uống có cồn được chưng cất từ dịch lên men có nguồn gốc tinh bột hoặc các loại đường.

3.6.1.2. Rượu trắng pha chế, Vodka: là đồ uống có cồn được pha chế từ cồn thực phẩm, nước và phụ gia thực phẩm.

3.6.2. Rượu vang mạnh (wine spirit): là đồ uống có cồn được chưng cất từ rượu vang.

3.6.3. Rượu Brandy/Rượu Weinbrand (Brandy/ Weinbrand): là đồ uống có cồn được sản xuất từ rượu vang mạnh có thể thêm dịch cất rượu vang có nồng độ không vượt quá 94,8% thể tích, tỷ lệ bổ sung không quá 50% nồng độ cồn của thành phẩm và được tàng trữ với gỗ sồi tối thiểu 6 tháng.

3.6.4. Rượu bã nho (grape marc spirit hoặc grape marc): là đồ uống có cồn được sản xuất từ bã nho, lên men và chưng cất trực tiếp bằng hơi nước hoặc sau khi thêm nước.

3.6.5. Rượu trái cây (fruit spirit): là đồ uống có cồn được sản xuất hoàn toàn bằng phương pháp lên men và chưng cất có hoặc không có hạt từ trái cây tươi và thịt quả.

3.6.6. Rượu táo và rượu lê (cider spirit and perry spirit): là đồ uống có cồn được sản xuất hoàn toàn bằng phương pháp chưng cất táo hoặc lê, do đó sản phẩm chưng cất có hương thơm và vị đặc trưng từ trái cây

3.6.7. Rượu gin Luân Đôn (London gin): là rượu gin chưng cất được sản xuất bằng cách chưng cất cồn thực phẩm có sự hiện diện của quả bách xù (*Juniperus communis* L.) và các loại thảo mộc tự nhiên khác, với điều kiện hương vị bách xù là chủ đạo.

3.7. Ký hiệu viết tắt

- AOAC (Association of Official Analytical Collaboration): Hiệp hội hợp tác phân tích chính thống.
- ISO (International Organization for Standardization): Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế.
- EN (European Norms): Tiêu chuẩn Châu Âu.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

1. Yêu cầu đối với nguyên liệu để sản xuất các sản phẩm đồ uống có cồn

1.1. Cồn thực phẩm

Yêu cầu đối với cồn thực phẩm sử dụng để pha chế đồ uống có cồn được quy định như trong Bảng 1

Bảng 1 - Yêu cầu đối với cồn thực phẩm

TT	Chỉ tiêu	Mức quy định
1	Độ cồn, % thể tích ethanol ở 20°C	$\geq 96,0$
2	Hàm lượng ester, tính theo ethyl acetat, mg/L cồn 100°	$\leq 13,0$
3	Hàm lượng aldehyd, tính theo acetaldehyd, mg/L cồn 100°	$\leq 5,0$
4	Hàm lượng rượu bậc cao, tính theo 2-methyl-1-propanol, mg /L cồn 100°	$\leq 5,0$
5	Hàm lượng methanol, mg/L cồn 100°	≤ 300
6	Hàm lượng furfural, mg/L cồn 100°	$\leq 5,0$

1.2. Các nguyên liệu khác: theo quy định hiện hành đối với từng nguyên liệu được sử dụng.

2. Quy định về chỉ tiêu lý, hóa

Quy định về các chỉ tiêu lý, hóa trong các sản phẩm đồ uống có cồn được quy định như trong Bảng 2.

Bảng 2 - Quy định chỉ tiêu lý, hóa của sản phẩm đồ uống có cồn

T T	Nhóm sản phẩm	Chỉ tiêu	Đơn vị	Mức quy định
1	Các sản phẩm bia	Hàm lượng diacetyl	mg/L	$\leq 0,2$
2	Rượu vang			
	Rượu vang đỏ (red wine)	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 400
	Rượu vang trắng (white wine) và hồng (rosé wine)	Hàm lượng methanol	mg/L cồn 100°	≤ 250
2.1	Rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/l	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 150
2.2	Rượu vang đỏ có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/l	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 200

2.3	Rượu vang trắng (white wine) và rượu vang hồng (rosé wine) có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose nhỏ hơn 5 g/l	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 200
2.4	Rượu vang trắng (white wine) và rượu vang hồng (rosé wine) có hàm lượng đường tính theo tổng hàm lượng glucose và fructose không nhỏ hơn 5 g/l	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 250
2.5	Rượu vang nổ đặc biệt (quality sparkling wine)	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 185
2.6	Các loại rượu vang nổ khác	Hàm lượng lưu huỳnh dioxide (SO ₂)	mg/L	≤ 235
3	Rượu mạnh			
3.1	Rượu trắng			
	Rượu trắng chưng cất	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 600
	Rượu trắng pha chế, Rượu Vodka	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 100
3.2	Rượu vang mạnh	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 2.000
3.3	Rượu Brandy/Rượu Weinbrand	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 2.000
3.4	Rượu bã nho	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 10.000
3.5	Rượu trái cây			
	Đối với rượu chế biến từ trái cây có hạt	Hàm lượng acid hydrocyanic	mg/L còn 100°	≤ 70,0
		Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 10.000
	Đối với các trường hợp đặc biệt:			

- Mận mirabelle (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf), - Mận quetsch (<i>Prunus domestica</i> L.), - Táo (<i>Malus domestica</i> Borkh.), - Lê (<i>Pyrus communis</i> L.) trừ lê Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv ‘Williams’), - Quả mâm xôi đỏ (<i>Rubus idaeus</i> L.), - Quả mâm xôi đen (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr), - Mơ (<i>Prunus armeniaca</i> L.), - Đào (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch);	Hàm lượng methanol	mg/L 100°	còn	≤ 12.000
- Lê Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv ‘Williams’), - Quả lý chua (<i>Ribes rubrum</i> L.), - Nho đen Hy Lạp (blackcurrant) (<i>Ribes nigrum</i> L.), - Thanh lương trà châu Âu (rowanberry) (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), - Quả cây cơm cháy (elderberry) (<i>Sambucus nigra</i> L.),	Hàm lượng methanol	mg/L 100°	còn	≤ 13.500

	- Mộc qua Kavkaz (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.) - Quả bách xù (<i>Juniperus communis</i> L. và/hoặc <i>Juniperus oxicedrus</i> L.).			
3.6	Rượu táo và rượu lê	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 10.000
	<i>Rượu táo (cider) và các loại đồ uống lên men khác từ táo hoặc có chứa nước táo ép.</i>	Patulin	µg/L	≤ 50,0
3.7	Rượu gin Luân Đôn	Hàm lượng methanol	mg/L còn 100°	≤ 50,0

3. Quy định về kim loại nặng

Quy định giới hạn kim loại nặng trong các sản phẩm đồ uống có cồn được quy định như trong Bảng 3.

Bảng 3 - Quy định giới hạn kim loại nặng của sản phẩm đồ uống có cồn

TT	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định	Ghi chú
1	Chì (Pb)	mg/L	≤ 0,2	Quy định này áp dụng chỉ đối với rượu vang và rượu vang nổ
2	Thiếc (Sn)	mg/L	≤ 150	Chỉ quy định đối với sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc

4. Quy định các chỉ tiêu vi sinh vật

Quy định các chỉ tiêu vi sinh vật trong các sản phẩm đồ uống có cồn được quy định như trong Bảng 4

Bảng 4. Quy định các chỉ tiêu vi sinh vật của sản phẩm bia hơi

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức quy định
1	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/ml	≤ 1000
2	<i>E. coli</i>	CFU/ml	< 1
3	<i>C. perfringens</i>	CFU/ml	< 1
4	Coliforms	CFU/ml	< 1
5	Intestinal enterococci	CFU/ml	< 1
6	Tổng số nấm men, nấm mốc	CFU/ml	≤ 100

5. Quy định về phụ gia thực phẩm

Phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong các sản phẩm đồ uống có cồn 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 sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, 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.

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu: theo hướng dẫn tại Thông tư số 01/2024/TT-BKHCN ngày 18/01/2024 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ quy định kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

2. Phương pháp thử

Các yêu cầu kỹ thuật trong Quy chuẩn kỹ thuật này được thực hiện theo các phương pháp thử quy định dưới đây:

2.1. Phương pháp thử các chỉ tiêu lý, hóa

2.1.1. Phương pháp xác định độ cồn

- TCVN 8008:2009 Rượu chưng cất – Xác định độ cồn

- AOAC 982.10 Alcohol by volume in distilled liquors. Densitometric method (Độ cồn của rượu chưng cất. Phương pháp tỷ trọng).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban Châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.1.2. Phương pháp xác định hàm lượng aldehyde

- TCVN 8009:2009 Rượu chưng cất - Xác định hàm lượng andehyd

- AOAC 972.08 Aldehydes in Distilled Liquors. Titrimetric Method (Aldehyd trong rượu chưng cất. Phương pháp chuẩn độ).

- AOAC 972.09 Adehydes in Distilled Liquors. Titrimetric Method (Aldehyd trong rượu chưng cất. Phương pháp chuẩn độ).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban Châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.1.3. Phương pháp xác định hàm lượng methanol

- TCVN 8010:2009 Rượu chung cất – Xác định hàm lượng methanol.

- AOAC 972.11 Methanol in Distilled Liquors. Gas Chromatographic Method (Methanol trong rượu chung cất. Phương pháp sắc ký khí).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban Châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.1.4. Phương pháp xác định hàm lượng ester

- TCVN 1051:2009 Ethanol tinh chế - Phương pháp thử

- AOAC 950.05 Esters and Aldehydes in Distilled Liquors. Titrimetric Method (Ester và Aldehyd trong rượu chung cất. Phương pháp chuẩn độ)

2.1.5. Phương pháp xác định hàm lượng diacetyl

- TCVN 6058:1995 Bia - Xác định diacetyl và các chất diaceton khác.

2.1.6. Phương pháp xác định hàm lượng lưu huỳnh dioxit (SO₂)

- AOAC 940.20 Sulfurous acid in wines (Axit sulfuro trong rượu vang).

2.1.7. Phương pháp xác định hàm lượng acid hydrocyanic

- AOAC 973.20 Cyanide in wines (Xyanua trong rượu vang)

2.1.8. Phương pháp thử hàm lượng rượu bậc cao

- TCVN 8011:2009 Rượu chung cất - Phương pháp xác định hàm lượng rượu bậc cao và etyl axetat bằng sắc ký khí.

- AOAC 972.10 Alcohols (Higher) and Ethyl Acetate in Distilled Liquors Alternative Gas Chromatographic Method (AOAC 972.10 Rượu bậc cao và etyl axetat trong rượu chung cất. Phương pháp sắc ký khí).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban Châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.1.9. Phương pháp xác định hàm lượng furfural

- TCVN 7886:2009 Rượu chung cất - Xác định hàm lượng furfural.

- AOAC 960.16 Furfural in Distilled Liquors Steam Distillation-Spectrophotometric Method (Furfural trong rượu chung cất. Phương pháp chưng cất hơi - đo quang phổ).

- Commission Regulation (EC) No 2870/2000 of 19 December 2000 laying down Community reference methods for the analysis of spirits drinks (amended 2023) (Quy định số 2870/2000 ngày 19/12/2000 của Ủy ban Châu Âu (EC) về phương pháp phân tích rượu, sửa đổi năm 2023).

2.2. Phương pháp thử các chất ô nhiễm

2.2.1. Kim loại nặng

2.2.1.1. Phương pháp xác định hàm lượng chì

- TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định chì, cadimi, crom, molybden bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 10643:2014 (AOAC 999.11) Thực phẩm - Xác định hàm lượng chì, cadimi, đồng, sắt và kẽm - Phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử sau khi tro hóa khô.

- TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định asen, cadimi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- AOAC 2015.01 Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma - Mass Spectrometry (Kim loại nặng trong thực phẩm. Phương pháp phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS))

- EN 14084:2003 Foodstuffs - Determination of trace elements - Determination of lead, cadmium, zinc, copper and iron by atomic absorption spectrometry (AAS) after microwave digestion (EN 14084:2003 Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết- Xác định chì, cadmi, kẽm, đồng và sắt bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS) sau khi phân hủy bằng lò vi sóng)

- EN 17851:2023 Foodstuffs - Determination of elements and their chemical species - Determination of Ag, As, Cd, Co, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb, Se, Tl, U and Zn in foodstuffs by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS) after pressure digestion (EN 17851:2023 Thực phẩm - Xác định các nguyên tố và dạng hóa học của chúng- Xác định bạc, asen, cadimi, coban, crom, đồng, mangan, molybden, niken, chì, selen, titanium, uranium và kẽm trong thực phẩm bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực).

2.2.1.2. Phương pháp xác định hàm lượng thiếc (đối với sản phẩm đựng trong bao bì tráng thiếc)

- TCVN 7788:2007 Đồ hộp thực phẩm - Xác định hàm lượng thiếc bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.

- TCVN 10913:2015 (EN 15764:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định thiếc bằng đo phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa và đo phổ hấp thụ nguyên tử dùng lò graphit (FAAS và GFAAS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

- TCVN 10914:2015 (EN 15765:2009) Thực phẩm - Xác định các nguyên tố vết - Xác định thiếc bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP-MS) sau khi phân hủy bằng áp lực.

2.2.1.3. Phương pháp xác định độc tố patulin

- AOAC 2000.02 Patulin in Clear and Cloudy Apple Juices and Apple Puree. Liquid Chromatographic Method (Xác định hàm lượng patulin trong nước táo và puree táo. Phương pháp sắc ký lỏng).

2.3. Phương pháp thử các chỉ tiêu vi sinh vật

2.3.1. Phương pháp định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí

- TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013). Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa.

- TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013 đính chính kỹ thuật 1:2014). Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.

- ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022. Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa - Sửa đổi lần 1: Làm rõ phạm vi áp dụng (ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 1: Colony count at 30°C by the pour plate technique - Amendment 1: Clarification of scope).

- ISO 4833-2:2013/Amd 1:2022. Vi sinh vật trong chuỗi thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt - Sửa đổi lần 1: Làm rõ phạm vi áp dụng (ISO 4833-2:2013/Amd 1:2022. Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of microorganisms - Part 2: Colony count at 30°C by the surface plating technique - Amendment 1: Clarification of scope).

2.3.2. Phương pháp định lượng *Escherichia coli*

- TCVN 7924-1: 2019 (ISO 16649 -1: 2018) Vi sinh vật trong thực phẩm - Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β - glucuronidase - Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng màng lọc và 5- bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid.

- TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649 -2: 2001) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Escherichia coli* dương tính β -glucuronidaza, Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3- indolyl β -D-glucuronid.

2.3.3. Phương pháp định lượng *Cl.perfringens*

- TCVN 4991:2005 (ISO 7937: 2004) về Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng *Clostridium perfringens* trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc

2.3.4. Phương pháp định lượng Coliforms

- TCVN 6848:2007 (ISO 4832: 2006) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng coliforms - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.

2.3.5. Phương pháp định lượng Intestinal *enterococci*

- Theo TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)

2.3.6. Phương pháp định lượng tổng số nấm men và nấm mốc

- TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008) Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi - Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc - Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95.

- TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008), Vi sinh vật trong thực phẩm và thức ăn chăn nuôi – Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.

IV. YÊU CẦU QUẢN LÝ

1. Ghi nhãn

1.1. Việc ghi nhãn các sản phẩm đồ uống có cồn theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 04 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

1.2. Trên mặt chính của nhãn sản phẩm phải ghi rõ bản chất của sản phẩm theo quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Công bố hợp quy

Trước khi lưu thông trên thị trường, sản phẩm đồ uống có cồn phải được tự công bố sản phẩm phù hợp với các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này.

Hồ sơ, trình tự tự công bố sản phẩm được thực hiện theo quy định tại Điều 4, Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

3. Truy xuất nguồn gốc

Các sản phẩm đồ uống có cồn được sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu lưu thông trong nước phải được truy xuất nguồn gốc bằng nhãn hàng hóa, nhãn điện tử hoặc hệ chiếu số theo quy định của pháp luật về đảm bảo chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường, và theo quy định tại Thông tư số xx/202x/TT-BCT của Bộ Công Thương: Quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương.

4. Quy định chuyển tiếp

4.1. Bản công bố hợp quy sản phẩm

Sản phẩm đồ uống có cồn đã được công bố hợp quy sản phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-3:2010/BYT đối với các sản phẩm đồ uống có cồn sẽ tiếp tục được sử dụng bản công bố này để sản xuất, nhập khẩu và kinh doanh không quá 06 tháng kể từ ngày Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực thi hành.

4.2. Nhãn sản phẩm, bao bì thương phẩm gắn với nhãn sản phẩm

4.2.1. Các sản phẩm đồ uống có cồn có nhãn đúng quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-3:2010/BYT đối với các sản phẩm đồ uống có cồn đã được sản xuất, nhập khẩu, lưu thông, sử dụng trước thời điểm Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực thì được tiếp tục lưu thông, sử dụng cho đến hết hạn sử dụng ghi trên nhãn sản phẩm đó.

4.2.2. Nhãn sản phẩm, bao bì thương phẩm gắn nhãn sản phẩm đúng quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 6-3:2010/BYT đối với các sản phẩm đồ uống có cồn đã được sản xuất, in ấn trước thời điểm Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực được tiếp tục sử dụng, nhưng không quá 06 tháng kể từ ngày Quy chuẩn kỹ thuật này có hiệu lực thi hành.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm chịu trách nhiệm về sản phẩm, đảm bảo sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh phù hợp với các yêu cầu kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật này và các quy định của pháp luật có liên quan.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công, Bộ Công Thương chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục Đổi mới sáng tạo, Chuyển đổi xanh và Khuyến công có trách nhiệm rà soát, tổng hợp, báo cáo và kiến nghị Bộ Công Thương sửa đổi Quy chuẩn kỹ thuật này.

Trong trường hợp các quy định và các văn bản quy phạm pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn kỹ thuật này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định mới, văn bản mới./.