

**TCVN**

**TIÊU CHUẨN QUỐC GIA**

**TCVN 7087:2013**  
**CODEX STAN 1-1985, SỬA ĐỔI 2010**  
*Xuất bản lần 3*

**SAO Y BẢN CHÍNH**

**GHI NHÃN THỰC PHẨM BAO GÓI SẴN**

*Labelling of prepackaged foods*

**HÀ NỘI - 2013**

## **Lời nói đầu**

TCVN 7087:2013 thay thế TCVN 7087:2008;

TCVN 7087:2013 hoàn toàn tương đương với CODEX STAN 1-1985, sửa đổi bổ sung năm 2010;

TCVN 7087:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3 *Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

## **Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn**

*Labelling of prepackaged foods*

### **1 Phạm vi áp dụng**

Tiêu chuẩn này áp dụng cho việc ghi nhãn tất cả các loại thực phẩm bao gói sẵn để bán cho người tiêu dùng hoặc dùng cho các mục đích sử dụng trực tiếp và các vấn đề liên quan đến việc giới thiệu sản phẩm.

### **2 Thuật ngữ và định nghĩa**

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

#### **Thông báo (claim)**

Sự giới thiệu mang tính chất gợi ý hoặc ngụ ý rằng một thực phẩm có những đặc tính chất lượng liên quan đến bản chất, nguồn gốc, đặc tính dinh dưỡng, quá trình chế biến, thành phần cấu tạo hoặc chỉ tiêu chất lượng bất kỳ khác của thực phẩm đó.

#### **Người tiêu dùng (consumer)**

Người mua và nhận thực phẩm để thoả mãn nhu cầu của họ.

#### **Bao bì (container)**

Vật chứa thực phẩm dùng để phân phối ở dạng đơn vị riêng lẻ, gồm cả loại bao phủ kín hoàn toàn hoặc một phần thực phẩm và vật liệu bao bọc bên ngoài. Một bao bì thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng có thể bao gồm một số đơn vị bao gói hoặc một số dạng bao gói.

Các thuật ngữ sau đây áp dụng để ghi thời hạn đối với thực phẩm bao gói sẵn:

#### **Ngày sản xuất (date of manufacture)**

Ngày mà thực phẩm trở thành sản phẩm như đã mô tả.

## **TCVN 7087:2013**

### **Ngày đóng gói (date of packaging)**

Ngày mà thực phẩm được cho vào bao bì cuối cùng để bán.

### **Thời hạn bán (sell-by-date)**

Ngày cuối cùng bán cho người tiêu dùng, sau đó là thời hạn bảo quản cho phép còn lại của thực phẩm trong điều kiện bảo quản của người tiêu dùng.

### **Thời hạn sử dụng tốt nhất/sử dụng tốt nhất trước (date of minimum durability/best before)**

Thời hạn mà trong đó thực phẩm, trong các điều kiện bảo quản xác định, vẫn duy trì đầy đủ các đặc trưng chất lượng vốn có, đồng thời vẫn hoàn toàn đảm bảo chất lượng thương phẩm như đã công bố hoặc theo thỏa thuận chung. Tuy nhiên, khi vượt quá thời hạn này, thực phẩm vẫn có thể đảm bảo được các đặc tính chất lượng.

### **Ngày hết hạn sử dụng (use-by date/recommended last consumption date/expiration date)**

Ngày kết thúc thời hạn dự tính mà sau đó thực phẩm, trong các điều kiện bảo quản xác định, có thể không còn đầy đủ các đặc tính chất lượng vốn có của nó theo mong muốn thông thường của người tiêu dùng. Sau ngày hết hạn sử dụng, thực phẩm không được bán nữa.

### **Thực phẩm (food)**

Tất cả các chất đã chế biến, sơ chế hoặc chưa chế biến nhằm sử dụng cho con người bao gồm đồ ăn, uống, nhai, ngậm và tất cả các chất được sử dụng để xử lý, chế biến hoặc xử lý thực phẩm, không bao gồm mỹ phẩm hoặc thuốc lá hoặc các chất chỉ được dùng làm dược phẩm.

### **Phụ gia thực phẩm (food additive)**

Tất cả các chất mà bản thân nó không được tiêu dùng một cách thông thường như một thực phẩm hoặc như một thành phần đặc trưng của thực phẩm, cho dù nó có hoặc không có giá trị dinh dưỡng. Những chất này được bổ sung một cách có chủ định vào thực phẩm vì mục đích công nghệ (kể cả nhằm cải thiện tính chất cảm quan) trong quá trình sản xuất, chế biến, chuẩn bị, xử lý, bao gói, vận chuyển hoặc bảo quản (trực tiếp hoặc gián tiếp) tạo ra kết quả mong muốn cho thực phẩm hay các sản phẩm phụ và chúng sẽ trở thành một thành phần của thực phẩm hoặc tác động đến những đặc tính nhất định của thực phẩm đó. Thuật ngữ này không bao gồm chất nhiễm bẩn hoặc chất được thêm vào thực phẩm để duy trì hay cải thiện chất lượng dinh dưỡng của thực phẩm.

### **Thành phần (ingredient)**

Các chất có trong thực phẩm, bao gồm cả phụ gia thực phẩm, được sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm và có mặt trong thành phẩm cho dù chúng có thể ở dạng đã chuyển hoá.

### **Nhãn (label)**

Thẻ, nhãn hiệu, mác, hình ảnh, hoặc các hình thức mô tả khác được viết, in, ghi, khắc nổi, khắc chìm một cách trực tiếp hoặc gắn vào bao bì thực phẩm.

**Ghi nhãn (labelling)**

Việc sử dụng các hình thức, thể hiện như in, viết, vẽ hoặc kỹ thuật đồ họa để trình bày trên nhãn đi kèm hoặc đính kèm thực phẩm để cung cấp thông tin về thực phẩm đó, kể cả với mục đích tăng cường tiêu thụ hoặc bán hàng.

**Lô hàng (lot)**

Một lượng nhất định của hàng hoá được sản xuất trong các điều kiện cơ bản giống nhau.

**Bao gói sẵn (prepackaged)**

Việc bao gói hoặc trạng trí trước thực phẩm trong một bao bì nhằm sẵn sàng cung cấp cho người tiêu dùng hoặc dùng cho mục đích sử dụng trực tiếp.

**Chất hỗ trợ chế biến (processing aid)**

Chất hay vật liệu, không bao gồm các dụng cụ hoặc thiết bị, mà bản thân nó không được tiêu dùng như một thành phần của thực phẩm nhưng được sử dụng một cách có chủ định trong quá trình xử lý hoặc chế biến nguyên liệu, thực phẩm hay các thành phần của thực phẩm để hoàn thiện một mục đích công nghệ nhất định. Các chất hay các vật liệu này cũng có thể được tạo ra một cách không có chủ định nhưng không thể tránh được sự tồn dư hoặc phát sinh của chúng trong thành phẩm.

**Thực phẩm dùng cho mục đích sử dụng trực tiếp (foods for catering purposes)**

Thực phẩm dùng trong các nhà hàng, khách sạn, căng tin, trường học, bệnh viện hay những tổ chức tương tự, những nơi mà thực phẩm được cung cấp để sử dụng ngay.

**3 Nguyên tắc chung**

**3.1** Không được mô tả, trình bày hoặc ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn một cách sai lệch, gây hiểu nhầm, lừa dối hoặc theo cách mà có thể tạo ra nhận thức, ấn tượng không đúng về đặc tính của thực phẩm trên mọi phương diện <sup>1)</sup>.

**3.2** Khi trình bày nhãn hoặc mô tả thực phẩm bao gói sẵn, không được dùng những từ ngữ, hình ảnh hay các hình thức thể hiện khác để đề cập hay gợi ý trực tiếp hoặc gián tiếp về bất cứ một sản phẩm nào khác, mà sản phẩm đó có thể gây nhầm lẫn với thực phẩm bao gói sẵn, hoặc nhằm lừa dối hay làm cho người tiêu dùng tin rằng thực phẩm bao gói sẵn có liên quan đến sản phẩm đó.

<sup>1)</sup> Mẫu mô tả hoặc trình bày mà nguyên tắc chung đề cập đến được nêu trong CAC/GL 1-1979 (Rev 1-1991), *General Guidelines on Claims (Hướng dẫn chung về thông báo trên nhãn)*.

## 4 Ghi nhãn bắt buộc đối với thực phẩm bao gói sẵn

Ngoại trừ các trường hợp đã được quy định rõ trong các tiêu chuẩn tương ứng, các thông tin sau đây phải được ghi trên nhãn của thực phẩm bao gói sẵn cũng như có thể áp dụng khi ghi nhãn thực phẩm:

### 4.1 Tên của thực phẩm

4.1.1 Tên gọi của thực phẩm bao gói sẵn phải thể hiện đúng bản chất thực của nó và thường phải cụ thể và không được trừu tượng:

4.1.1.1 Trong trường hợp một thực phẩm cụ thể có một hay nhiều tên gọi đã được xác định trong các tiêu chuẩn tương ứng, phải sử dụng ít nhất một trong các tên đó.

4.1.1.2 Trong các trường hợp khác, phải sử dụng tên gọi do cơ quan có thẩm quyền quy định.

4.1.1.3 Trường hợp tên gọi chưa xác định hoặc chưa được quy định, có thể sử dụng tên thông dụng kèm theo một thuật ngữ mô tả thích hợp để không gây hiểu nhầm hoặc lừa dối người tiêu dùng.

4.1.1.4 Có thể sử dụng "tên tự đặt", "tên trừu tượng", "tên thông dụng" hay "thương hiệu", miễn là phải kèm theo tên gọi như đã quy định trong các điều từ 4.1.1.1 đến 4.1.1.3 của tiêu chuẩn này.

4.1.2 Phải ghi bên cạnh tên gọi của thực phẩm những từ hoặc cụm từ bổ sung cần thiết nhằm xác định về bản chất thực và tình trạng vật lý của thực phẩm, kể cả môi trường bao gói, loại, phương pháp và điều kiện xử lý thực phẩm; ví dụ: sấy khô, cô đặc, hoàn nguyên, xông khói... để tránh gây hiểu nhầm hoặc lừa dối người tiêu dùng.

### 4.2 Danh mục các thành phần

4.2.1 Phải công bố danh mục các thành phần trên nhãn, trừ khi thực phẩm chỉ có một thành phần.

4.2.1.1 Danh mục các thành phần phải được đưa lên phần đầu hoặc phía trước bằng một tiêu đề thích hợp bao hàm thuật ngữ "thành phần".

4.2.1.2 Tất cả các thành phần phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần theo tỷ lệ khối lượng tại thời điểm sản xuất thực phẩm đó.

4.2.1.3 Khi công bố một thành phần phức hợp mà bản thân nó gồm hai hoặc nhiều thành phần cấu thành thì cần ghi kèm theo các thành phần cấu thành đó, đặt trong dấu ngoặc đơn và ở sát ngay với thành phần phức hợp tương ứng, theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ khối lượng. Trường hợp thành phần phức hợp có tên gọi xác định (trong một tiêu chuẩn tương ứng hay một văn bản pháp quy khác) nhưng chỉ chiếm tỷ lệ nhỏ hơn 5 % khối lượng thực phẩm thì không nhất thiết phải ghi nhãn những thành phần cấu thành, trừ khi chúng là các phụ gia thực phẩm góp phần tạo nên tính chất công nghệ của thành phẩm.

4.2.1.4 Phải công bố các thực phẩm và thành phần được coi là "nhạy cảm" sau đây <sup>2)</sup>:

- ngũ cốc chứa gluten: nghĩa là lúa mỳ, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch, lúa mì và các dòng lai hay sản phẩm của chúng;
- loài giáp xác và sản phẩm của nó;
- trứng và sản phẩm trứng;
- cá và sản phẩm cá;
- lạc, đậu tương và sản phẩm của chúng;
- sữa và sản phẩm sữa (bao gồm cả lactose);
- các hạt của cây và sản phẩm của chúng;
- sulfít có hàm lượng từ 10 mg/kg trở lên.

4.2.1.5 Lượng nước được thêm vào thực phẩm phải được ghi trong bảng thành phần của thực phẩm đó, ngoại trừ trường hợp nước là một phần của thành phần thực phẩm như nước muối, xirô hoặc canh thịt trong một thực phẩm hỗn hợp và đã được ghi rõ trong danh mục các thành phần. Không nhất thiết phải ghi lượng nước hoặc các chất dễ bay hơi đã bay hơi trong quá trình chế biến.

4.2.1.6 Ngoài các điều khoản chung của tiêu chuẩn này, đối với thực phẩm đã bị loại nước hoặc cô đặc mà sẽ được hoàn nguyên chỉ bằng cách thêm nước, có thể liệt kê các thành phần của sản phẩm hoàn nguyên theo thứ tự giảm dần về tỷ lệ khối lượng miễn là phải kèm theo những công bố như "các thành phần của sản phẩm sau khi được xử lý phù hợp với chỉ dẫn ghi trên nhãn".

4.2.2 Phải công bố sự có mặt của tất cả các chất gây dị ứng có nguồn gốc từ các sản phẩm được liệt kê trong 4.2.1.4 được đưa vào thực phẩm hoặc thành phần của thực phẩm bằng công nghệ sinh học.

Nếu không cung cấp đầy đủ các thông tin về sự có mặt của chất gây dị ứng trên nhãn, thực phẩm chứa chất gây dị ứng đó không được lưu hành trên thị trường.

4.2.3 Trong danh mục các thành phần, phải sử dụng một tên gọi cụ thể, phù hợp với các điều khoản đã quy định trong 4.1 (tên gọi của thực phẩm) cho mỗi thành phần thực phẩm, ngoại trừ các trường hợp sau đây:

4.2.3.1 Trừ khi các thành phần nêu trên đã được liệt kê trong 4.2.1.4 và trừ khi cần cung cấp thêm các thông tin về tên nhóm chung, có thể được sử dụng các tên nhóm sau đây:

<sup>2)</sup> Ủy ban Codex về Ghi nhãn thực phẩm sẽ xem xét nhằm bổ sung hoặc loại trừ các loại thực phẩm trong danh mục này trên cơ sở tham khảo ý kiến góp ý của Ban cố vấn hợp tác giữa Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) và Tổ chức Nông lương của Liên hiệp quốc (FAO) về Phụ gia thực phẩm (JECFA).

| Tên của các loại thuộc nhóm                                                                                                                                    | Tên nhóm                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dầu tinh luyện, trừ dầu oliu                                                                                                                                   | "Dầu" cùng với thuật ngữ "thực vật" hoặc "động vật", có thể xác định thêm bằng thuật ngữ "hydro hoá" hoặc "hydro hoá một phần", khi thích hợp |
| Các loại chất béo tinh luyện                                                                                                                                   | "Mỡ" kèm theo thuật ngữ "thực vật" hoặc "động vật", khi thích hợp                                                                             |
| Các loại tinh bột, trừ tinh bột biến tính hoá học                                                                                                              | "Tinh bột"                                                                                                                                    |
| Tất cả các loài cá khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn, trình bày của thực phẩm này không chỉ rõ một loại cá cụ thể nào            | "Cá"                                                                                                                                          |
| Tất cả các loại thịt gia cầm khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn không chỉ một loại thịt gia cầm cụ thể nào                        | "Thịt gia cầm"                                                                                                                                |
| Tất cả các loại phomat khi phomat hoặc hỗn hợp phomat là thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn thực phẩm đó không nhằm vào một loại phomat cụ thể nào | "Phomat"                                                                                                                                      |
| Tất cả các loại gia vị hoặc chất chiết từ gia vị, được dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2 % khối lượng của thực phẩm                                     | "Gia vị" hoặc "hỗn hợp gia vị", khi thích hợp                                                                                                 |
| Tất cả các loại gia vị thảo mộc khi dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2 % khối lượng thực phẩm                                                            | "Gia vị thảo mộc" hoặc "hỗn hợp gia vị thảo mộc", khi thích hợp                                                                               |
| Tất cả các loại chế phẩm của gôm được dùng trong sản xuất kẹo cao su                                                                                           | "Gôm"                                                                                                                                         |
| Tất cả các loại đường sacarose                                                                                                                                 | "Đường"                                                                                                                                       |
| Đường dextrose khan và đường dextrose ngâm một phần từ nước                                                                                                    | "Dextrose" hoặc "glucose"                                                                                                                     |
| Tất cả các loại caseinat                                                                                                                                       | "Caseinat"                                                                                                                                    |
| Protein sữa                                                                                                                                                    | Sản phẩm sữa chứa tối thiểu 50 % protein (phần khối lượng) theo chất khô*                                                                     |
| Các loại bơ cacao, nén, ép, tách hoặc tinh chế                                                                                                                 | "Bơ cacao"                                                                                                                                    |
| Tất cả các loại quả tẩm đường khi chúng không vượt quá 10 % khối lượng của thực phẩm đó                                                                        | "Quả tẩm đường"                                                                                                                               |
| * Tính hàm lượng protein sữa = nitơ xác định theo phương pháp Kjeldahl x 6,38.                                                                                 |                                                                                                                                               |

**4.2.3.2** Mặc dù tuân theo các điều khoản quy định trong 4.2.3.1 nhưng đối với mỡ lợn, mỡ bò vẫn phải công bố tên cụ thể của chúng.

**4.2.3.3** Đối với các phụ gia thực phẩm có mặt trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng trong thực phẩm nói chung và thuộc các nhóm theo thứ tự dưới đây, phải sử dụng tên nhóm tương ứng cùng với tên cụ thể hoặc mã số đã được cơ quan có thẩm quyền quy định.

- |                                               |                                          |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|
| - chất điều chỉnh độ axit (acidity regulator) | - chất xử lý bột (flour treatment agent) |
| - chất chống vón cục (anticaking agent)       | - chất tạo bọt (foaming agent)           |
| - chất chống tạo bọt (antifoaming agent)      | - chất tạo đông (gelling agent)          |
| - chất chống oxi hoá (antioxidant)            | - chất làm bóng (glazing agent)          |
| - chất làm trắng (bleaching agent)            | - chất làm ẩm (humectant)                |
| - chất độn (bulking agent)                    | - chất bảo quản (preservative)           |
| - chất tạo khí carbonic (carbonating agent)   | - chất khí đẩy (propellant)              |
| - chất tạo màu (colour)                       | - chất tạo xốp (bột nở) (raising agent)  |
| - chất ổn định màu (colour retention agent)   | - chất tạo phức kim loại (sequestrant)   |
| - chất tạo nhũ (emulsifier)                   | - chất ổn định (stabilizer)              |
| - muối tạo nhũ (emulsifying salt)             | - chất tạo ngọt (sweetener)              |
| - chất làm cứng (firming agent)               | - chất làm đặc (thickener)               |
| - chất điều vị (flavour enhancer)             |                                          |

**4.2.3.4** Những tên nhóm sau đây có thể được sử dụng cho phụ gia thực phẩm thuộc các nhóm tương ứng và thuộc danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng cho thực phẩm nói chung:

- hương liệu và các chất tạo hương;
- tinh bột biến tính.

Việc sử dụng thuật ngữ "hương liệu" để ghi nhãn thường phải kèm theo một trong số hoặc đồng thời các cụm từ "tự nhiên", "bản chất tự nhiên" hay "nhân tạo" để làm rõ nghĩa.

#### **4.2.4 Chất hỗ trợ chế biến và sự tham gia của phụ gia thực phẩm**

**4.2.4.1** Khi một phụ gia thực phẩm được phối chế vào thực phẩm với số lượng đáng kể hoặc với số lượng đủ để thể hiện tính năng công nghệ trong thực phẩm đó, kể cả loại tác dụng vào nguyên liệu thô hay các thành phần khác của thực phẩm, phải ghi tên phụ gia đó trong danh mục các thành phần thực phẩm.

4.2.4.2 Không cần ghi tên các chất hỗ trợ chế biến và các phụ gia được phối chế vào thực phẩm ở mức không đáng kể hoặc ít hơn mức yêu cầu để đạt được tính chất công nghệ trong danh mục các thành phần của thực phẩm đó. Những phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến được liệt kê trong 4.2.1.4 không áp dụng điều này.

### 4.3 Khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước

4.3.1 Phải công bố khối lượng tịnh trên nhãn theo hệ đơn vị đo lường quốc tế (SI)<sup>3)</sup>.

4.3.2 Phải công bố hàm lượng tịnh theo phương thức sau:

- a) theo đơn vị thể tích đối với thực phẩm dạng lỏng;
- b) theo đơn vị khối lượng đối với thực phẩm dạng rắn;
- c) theo đơn vị khối lượng hoặc thể tích đối với thực phẩm dạng sệt (nhót), bán lỏng.

4.3.3 Phải công bố khối lượng tịnh và khối lượng ráo nước của thực phẩm được đóng gói trong môi trường chất lỏng kèm theo đơn vị đo khối lượng chất khô của thực phẩm. Môi trường chất lỏng trong trường hợp này có thể là nước, dung dịch đường hoặc muối, dầu và nước ép rau quả (trong rau quả đóng hộp) hoặc là hỗn hợp của các loại nói trên<sup>4)</sup>.

### 4.4 Tên và địa chỉ

Phải công bố tên và địa chỉ của nhà sản xuất, cơ sở đóng gói, nhà phân phối, tổ chức xuất, nhập khẩu, các đại lý hoặc nhà cung cấp trên nhãn của thực phẩm.

### 4.5 Nước xuất xứ

4.5.1 Phải công bố nước xuất xứ của thực phẩm trên nhãn trong trường hợp thiếu thông tin này có thể gây nhầm lẫn hoặc lừa dối người tiêu dùng.

4.5.2 Trường hợp thực phẩm được chế biến lại tại nước thứ hai mà làm thay đổi bản chất của thực phẩm đó thì nước thứ hai được coi là nước xuất xứ để ghi nhãn.

### 4.6 Nhận biết lô hàng

Trên mỗi lô hàng, phải ghi rõ ký mã hiệu bằng cách dập nổi hoặc các hình thức thể hiện bền vững khác, ở dạng mã hoá hoặc dạng thể hiện một cách đầy đủ, để nhận biết về cơ sở sản xuất và lô hàng đó.

<sup>3)</sup> Công bố khối lượng tịnh tại thời điểm bao gói và phải theo hệ thống trung bình của kiểm soát chất lượng.

<sup>4)</sup> Công bố khối lượng ráo nước cũng phải theo hệ thống trung bình của kiểm soát chất lượng.

## 4.7 Ghi nhãn thời hạn và hướng dẫn bảo quản

4.7.1 Khi các tiêu chuẩn tương ứng không quy định thì áp dụng việc ghi nhãn thời hạn như sau:

- i) Phải công bố trên nhãn "thời hạn sử dụng tốt nhất trước".
- ii) Thời hạn được ghi nhãn ít nhất phải bao gồm các thông tin:
  - ngày, tháng sản xuất đối với các sản phẩm có thời hạn sử dụng tốt nhất không quá ba tháng;
  - tháng và năm sản xuất đối với các sản phẩm có thời hạn sử dụng tốt nhất trên ba tháng. Nếu thời hạn bắt đầu từ tháng 12, phải ghi rõ năm đó.
- iii) Thời hạn phải được ghi rõ bằng các cụm từ:
  - "sử dụng tốt nhất trước...", chỉ rõ ngày;
  - "sử dụng tốt nhất cho đến...", trong các trường hợp khác.
- iv) Phải ghi các cụm từ trong đoạn iii) kèm theo:
  - hoặc thời hạn cụ thể; hoặc
  - nơi thời hạn được ấn định.
- v) Ngày, tháng và năm phải được ghi theo dãy số không mã hoá. Có thể ghi tháng bằng các chữ cái như ở một số nước nếu việc này không gây nhầm lẫn cho người tiêu dùng.
- vi) Mặc dù đã quy định trong 4.7.1 i) nhưng việc ghi nhãn thời hạn sử dụng tốt nhất không áp dụng cho:
  - rau quả tươi, gồm cả khoai tây chưa gọt vỏ, bị cắt hoặc đã xử lý bằng các phương pháp tương tự;
  - rượu vang, rượu mùi, rượu vang nổ, rượu vang có tạo hương, rượu vang quả và rượu vang nổ từ quả;
  - đồ uống chứa hàm lượng cồn lớn hơn hoặc bằng 10 % theo thể tích;
  - các loại bánh mì, bánh ngọt, bánh được sản xuất từ bột nhào, theo bản chất của sản phẩm thường được tiêu thụ trong vòng 24 h sau khi sản xuất;
  - dấm ăn;
  - muối ăn các loại;
  - đường ở thể rắn;
  - các sản phẩm mứt kẹo chứa các loại đường có mùi và/hoặc có màu.
  - kẹo cao su.

4.7.2 Cùng với thời hạn sử dụng tốt nhất, phải công bố trên nhãn tất cả những điều kiện đặc biệt để bảo quản thực phẩm nếu thời hạn sử dụng tốt nhất phụ thuộc vào các điều kiện đó.

#### 4.8 Hướng dẫn sử dụng

Phải công bố trên nhãn hướng dẫn sử dụng đối với các thực phẩm cần hướng dẫn khi sử dụng, kể cả cách tái tạo thực phẩm đó trước khi dùng, để đảm bảo sử dụng thực phẩm đúng cách.

### 5 Những yêu cầu bắt buộc bổ sung khi ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn

#### 5.1 Công bố định lượng các thành phần

5.1.1 Phải nêu rõ tỷ lệ của các thành phần (bao gồm cả các thành phần phức hợp<sup>5)</sup> hoặc các nhóm thành phần<sup>6)</sup>), tính theo khối lượng hoặc thể tích, tại thời điểm sản xuất, đối với thực phẩm được bán dưới dạng hỗn hợp hoặc phức hợp trong đó:

- a) sự có mặt của thành phần này được nhấn mạnh trên nhãn thông qua từ ngữ, hình ảnh hoặc tranh vẽ; hoặc
- b) thành phần này không có trong tên thực phẩm nhưng cần thiết để nêu bật đặc trưng của thực phẩm và người tiêu dùng mong muốn có thành phần này trong thực phẩm, tại nơi thực phẩm được bán mà nếu không công bố thành phần này thì sẽ gây hiểu nhầm hoặc lừa dối người tiêu dùng.

Việc công bố như trên không yêu cầu khi:

- c) thành phần này được dùng theo lượng nhỏ với mục đích tạo hương; hoặc
- d) tiêu chuẩn về sản phẩm cụ thể không tương đồng với các yêu cầu được miêu tả trên đây.

Lưu ý đối với 5.1.1 a):

- e) việc nêu thành phần hoặc danh mục các thành phần trong tên thực phẩm không cần kèm theo định lượng nếu việc viển dẫn này không gây hiểu nhầm hoặc lừa dối người tiêu dùng hoặc không tạo ấn tượng không đúng về đặc tính của thực phẩm tại nơi bán vì sự thay đổi về định lượng của thành phần này giữa các sản phẩm không ảnh hưởng đến đặc trưng của sản phẩm hoặc sự phân biệt thực phẩm đó với các sản phẩm tương tự.

5.1.2 Phải công bố thông tin cần thiết nêu trong 5.1.1 trên nhãn sản phẩm theo tỷ lệ phần trăm. Tỷ lệ phần trăm của mỗi thành phần được công bố trên nhãn theo khối lượng hoặc thể tích và được ghi ngay sát các từ ngữ hoặc hình ảnh hoặc đồ họa nhằm nhấn mạnh thành phần cụ thể, hoặc được ghi bên cạnh tên của thực phẩm, hoặc liên kế mỗi thành phần thích hợp được liệt kê trong danh mục thành phần theo tỷ lệ phần trăm tối thiểu và tỷ lệ phần trăm tối đa của thành phần.

<sup>5)</sup> Đối với các thành phần phức hợp, tỷ lệ phần trăm là tỷ lệ của toàn bộ các hợp phần.

<sup>6)</sup> Với mục đích của Công bố định lượng các thành phần, "nhóm các thành phần" là khái niệm chung chỉ nhóm thực phẩm.

Đối với các loại thực phẩm đã bị hao hụt độ ẩm sau khi xử lý nhiệt hoặc cách xử lý khác, tỷ lệ phần trăm (theo khối lượng hoặc thể tích) phải tương ứng với khối lượng của các thành phần được sử dụng, liên quan đến sản phẩm cuối cùng.

Khi khối lượng của một thành phần hoặc của tổng số của tất cả các thành phần được biểu thị trên nhãn vượt quá 100 %, tỷ lệ này có thể được thay thế bằng việc công bố khối lượng của các thành phần được sử dụng để chuẩn bị 100 g sản phẩm cuối cùng.

## 5.2 Thực phẩm đã chiếu xạ

5.2.1 Khi ghi nhãn thực phẩm đã được xử lý bằng các bức xạ ion, phải công bố rõ bằng cụm từ "Thực phẩm đã chiếu xạ" ngay bên cạnh tên của thực phẩm. Có thể sử dụng biểu tượng quốc tế về thực phẩm chiếu xạ, như hình vẽ dưới đây, khi đó phải đặt biểu tượng này gần tên của thực phẩm.



5.2.2 Khi thực phẩm đã qua chiếu xạ được sử dụng như một thành phần trong một thực phẩm khác, thực phẩm đó phải được công bố rõ trong danh mục các thành phần khi ghi nhãn.

5.2.3 Khi thực phẩm chỉ có một thành phần và được chế biến từ một nguyên liệu đã qua chiếu xạ, phải ghi rõ việc xử lý này trên nhãn của thực phẩm.

## 6 Miễn áp dụng việc ghi nhãn bắt buộc

Ngoài gia vị và thảo mộc, đối với các bao gói nhỏ, có diện tích bề mặt lớn nhất nhỏ hơn 10 cm<sup>2</sup>, có thể miễn áp dụng quy định trong các điều 4.2 và từ 4.6 đến 4.8.

## 7 Ghi nhãn không bắt buộc

7.1 Có thể trình bày trên nhãn tất cả các thông tin hay các hình tượng trưng bằng cách in, viết, vẽ hoặc các hình thức đồ họa khác nhưng không được mâu thuẫn với những quy định ghi nhãn bắt buộc của tiêu chuẩn này hoặc mâu thuẫn với các quy định liên quan đến việc thông báo nêu trong Điều 3.

7.2 Cho phép sử dụng dấu phân hạng chất lượng trên nhãn, nhưng dấu hiệu đó phải dễ hiểu và không lừa dối hoặc gây hiểu nhầm trên mọi phương diện.

## **8 Trình bày các thông tin ghi nhãn bắt buộc**

### **8.1 Yêu cầu chung**

8.1.1 Nhãn của thực phẩm bao gói sẵn phải được gắn vào bao bì thực phẩm sao cho không bị bong, rơi hoặc tách rời khỏi bao bì.

8.1.2 Nhãn phải ở vị trí dễ thấy, rõ ràng, không nhoè, bền màu, không tẩy xóa được và dễ đọc đối với người tiêu dùng khi mua sắm hoặc sử dụng trong những điều kiện bình thường.

8.1.3 Khi bao bì thực phẩm được bao bọc thì mặt bên ngoài của lớp vật liệu bao bọc phải có những thông tin cần thiết của nhãn hoặc lớp vật liệu bao bọc đó phải cho phép đọc được nội dung của nhãn trên bao bì bên trong nó.

8.1.4 Tên gọi và khối lượng tịnh của thực phẩm phải hiển thị ở nơi dễ thấy trên nhãn và trong cùng một tầm nhìn.

### **8.2 Ngôn ngữ**

8.2.1 Nếu ngôn ngữ của nhãn gốc không được chấp nhận đối với người tiêu dùng với mục đích như đã định thì có thể sử dụng một nhãn phụ chứa các thông tin ghi nhãn bắt buộc bằng ngôn ngữ người tiêu dùng yêu cầu thay vì phải ghi nhãn lại.

8.2.2 Trường hợp ghi nhãn lại hoặc dùng một nhãn phụ thì những thông tin ghi nhãn bắt buộc phải được cung cấp đầy đủ và phản ánh chính xác như nhãn gốc.

---