

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 thực phẩm bao gói sẵn dùng để cung cấp cho người tiêu dùng hoặc để dùng cho mục đích sử dụng trực tiếp và áp dụng cho các vấn đề liên quan đến việc giới thiệu chúng.

2 Thuật ngữ và định nghĩa

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

2.1 Thông báo (Claim): Việc ghi nhãn nhằm giới thiệu 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 bất kỳ chỉ tiêu chất lượng nào khác của thực phẩm đó.

2.2 Khách hàng (Consumer): Người hoặc tổ chức mua và nhận thực phẩm để thoả mãn nhu cầu của họ.

2.3 Bao bì (Container): Vật chứa thực phẩm dùng để phân phối ở dạng đơn vị riêng lẻ, bao 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 khách hàng 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.

2.4 Ngày sản xuất (Date of manufacture): Ngày mà thực phẩm trở thành sản phẩm như nó đã được mô tả.

2.5 Ngày đóng gói (Date of packaging): Ngày mà thực phẩm được cho vào bao bì cuối cùng để bán.

2.6 Thời hạn bán (Sell - by - date): Ngày cuối cùng cung cấp dịch vụ bán thực phẩm cho khách hàng, sau đó là thời hạn bảo quản cho phép còn lại của thực phẩm trong điều kiện bảo quản của khách hàng.

2.7 Thời hạn sử dụng tốt nhất (Date of minimum durability/ "best before"): Thời hạn mà trong đó thực phẩm, dưới 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 thoả thuận chung. Tuy nhiên, khi vượt quá thời hạn này, thực phẩm có thể vẫn đảm bảo được các đặc tính chất lượng đã công bố trong thời hạn sử dụng tốt nhất.

2.8 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, dưới 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 khách hàng. Sau ngày hết hạn sử dụng, thực phẩm được coi như không có giá trị mua bán.

2.9 Thực phẩm (Food): Tất cả các chất đã hoặc chưa được 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, sản xuất "thực phẩm", nhưng không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất chỉ được dùng như dược phẩm.

2.10 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, xử lý, bao gói, vận chuyển, bảo quản để trực tiếp hoặc gián tiếp tạo ra kết quả mong muốn cho một thực phẩm hay các bán thành phẩm 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 (contaminants) hoặc những chất được thêm vào thực phẩm để duy trì hay cải thiện chất lượng dinh dưỡng của thực phẩm.

2.11 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.

2.12 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.

2.13 Ghi nhãn (Labelling): Bao gồm toàn bộ việc sử dụng các hình thức thể hiện như in, viết, vẽ, tạo hình, kỹ thuật đồ họa để trình bày trên nhãn đi kèm hoặc đính kèm gần thực phẩm để cung cấp thông tin về thực phẩm đó, kể cả nhằm tăng cường khả năng tiêu thụ và trao đổi thực phẩm.

2.14 Lô hàng (Lot): Một lượng nhất định của hàng hoá được sản xuất trong các điều kiện cơ bản giống nhau.

2.15 Bao gói sẵn (Prepackaged): Việc bao gói hoặc trang trí trước thực phẩm trong một bao bì nhằm sẵn sàng cung cấp cho khách hàng hoặc dùng cho mục đích sử dụng trực tiếp.

2.16 Chất phụ trợ trong quá trình 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, chế biến nguyên liệu, thực phẩm hay các thành phần của thực phẩm để hoàn thiện một mục đích công nghệ nào đó. 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.

2.17 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 cho người tiêu dùng trực tiếp.

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 có thể tạo ra nhận thức, ấn tượng không đúng về đặc tính của thực phẩm trên mọi phương diện.

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 khách hàng tin rằng thực phẩm bao gói sẵn có liên quan đến sản phẩm đó.

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

Ngoại trừ các trường hợp đã được qui định rõ trong các tiêu chuẩn ương ứng, các thông tin sau đây phải xuất hiện trên nhãn của thực phẩm bao gói sẵn giống 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 xác thực của nó. Tên gọi thường phải cụ thể, không 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 thì phải sử dụng ít nhất một trong các tên đó cho thực phẩm.

TCVN 7087 : 2002

4.1.1.2 Trong các trường hợp khác, phải sử dụng tên gọi do cơ quan có thẩm quyền của quốc gia 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 khách hàng.

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 (như sấy khô, cô đặc, hoàn nguyên, xông khói...).

4.2 Liệt kê thành phần

4.2.1 Phải liệt kê các thành phần của thực phẩm trên nhãn trừ khi thực phẩm chỉ có một thành phần.

4.2.1.1 Phần tiêu đề thích hợp có chứa thuật ngữ "Thành phần" phải được ghi phía trước hoặc phía trên bảng liệt kê các thành phần có trong thực phẩm.

4.2.1.2 Tất cả các thành phần phải được liệt kê theo thứ tự giảm dần theo tỷ lệ khối lượng (m/m) 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 đã được 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 các 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: ¹

- Ngũ cốc chứa gluten: nghĩa là lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch, lúa mì Spenta 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 lactoza);
- Các hạt của cây và sản phẩm của chúng; và
- Sunphit 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, sirô hoặc canh thịt trong một thực phẩm hỗn hợp và đã được ghi rõ trong bảng liệt kê 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 (m/m) 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 chuyển 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 bảng liệt kê 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:

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

¹ Ủy ban Codex về ghi nhãn thực phẩm sẽ xem xét nhằm bổ sung hoặc loại trừ các loại thực phẩm trong danh mục quy định trong 4.2.1.4 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 Thế giới (FAO) về Phụ gia thực phẩm (JECFA).

Tên nhóm	Tên của các loại thuộc nhóm
"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	Dầu tinh luyện, trừ dầu oliu
"Mỡ" kèm theo thuật ngữ "thực vật" hoặc "động vật", khi thích hợp	Các loại chất béo tinh luyện
"Tinh bột"	Các loại tinh bột, trừ tinh bột biến tính hoá học
"Cá"	Các loài cá khi chúng là một thành phần của thực phẩm khác và việc ghi nhãn và trình bày của thực phẩm này không chỉ rõ một loại cá cụ thể nào.
"Thịt gia cầm"	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.
"Phomat"	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.
"Gia vị" hoặc "hỗn hợp gia vị", khi thích hợp	Các 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 thảo mộc" hoặc "hỗn hợp gia vị thảo mộc", khi thích hợp	Các gia vị thảo mộc khi dùng riêng hoặc kết hợp không vượt quá 2% khối lượng thực phẩm
"Gôm"	Các chế phẩm của gôm được dùng trong sản xuất kẹo cao su.
"Đường"	Các loại đường sacaroza.
"Destroza" hoặc "Glucoza"	Đường dextroza khan và đường dextroza ngâm một phân tử nước
"Muối casein"	Các loại muối casein.
"Bơ cacao"	Các loại bơ cacao, nén, ép, tách hoặc tinh chế.
"Quả tẩm đường"	Các loại quả tẩm đường khi chúng không vượt quá 10% khối lượng của thực phẩm đó.

4.2.3.2 Mặc dù tuân theo các điều khoản quy định trong 4.2.2.1 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 chua (Acidity regulator)
- Axit (Acid)
- Chất chống vón cục (Anticaking agent)
- Chất chống tạo bọt (Antifoaming agent)
- Chất chống oxi hoá (Antioxidant)
- Chất độn (Bulking agent)
- Chất tạo màu (Colour)
- Chất ổn định màu (Colour retention agent)
- Chất tạo nhũ (Emulsifier)
- Muối tạo nhũ (Emulsifying salt)
- Chất làm cứng (Firming agent)
- Chất xử lý bột (Flour treatment agent)
- Chất điều vị (Flavour enhancer)
- Chất tạo bọt (Foaming agent)
- Chất tạo đông (Gelling agent)
- Chất làm bóng (Glazing agent)
- Chất làm ẩm (Humectant)
- Chất bảo quản (Preservative)
- Chất khí đẩy (Propellant)
- Chất tạo xốp (bột nở) (Raising agent)
- Chất ổn định (Stabilizer)
- Chất tạo ngọt (Sweetener)
- Chất làm đặc (Thickener)

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 [flavour(s) and flavouring(s)]
- Các loại 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 phụ trợ trong quá trình 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, thì phải ghi tên phụ gia đó trong bảng liệt kê các thành phần thực phẩm. Những phụ gia thực phẩm và chất phụ trợ trong quá trình chế biến được liệt kê trong 4.2.1.4 không áp dụng điều khoản này.

TCVN 7087 : 2002

4.2.4.2 Không cần ghi tên các chất phụ trợ trong quá trình 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 bảng liệt kê các thành phần của thực phẩm đó. Những phụ gia thực phẩm và chất phụ trợ trong quá trình 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).

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

- 1) Theo đơn vị thể tích đối với thực phẩm dạng lỏng;
- 2) Theo đơn vị khối lượng đối với thực phẩm dạng rắn;
- 3) 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 hệ đơn vị đo lường khối lượng chất khô của thực phẩm. Môi trường chất lỏng trong trường hợp này có thể là nước, dung dịch đường hoặc muối, dấm và nước ép rau quả (trong rau quả đóng hộp) hoặc là hỗn hợp của các loại nói trên.

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 khách hàng.

4.5.2 Trường hợp thực phẩm được chế biến lại tại một 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 bên 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.

4.7 Hướng dẫn về thời hạn ghi nhãn và bảo quản

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

- 1) Phải công bố trên nhãn "thời hạn sử dụng tốt nhất".

2) Thời hạn được ghi nhãn ít nhất phải bao gồm các thông tin:

- Ngày, tháng và năm đối với thực phẩm có thời hạn sử dụng tốt nhất không quá ba tháng;
- Tháng và năm đối với thực phẩm có thời hạn sử dụng tốt nhất trên ba tháng. Nếu thời hạn bắt đầu từ tháng 12, phải ghi rõ năm đó.

3) Thời hạn phải được ghi rõ bằng các cụm từ:

- "Sử dụng tốt nhất trước...", trong trường hợp chỉ rõ ngày (nếu có), tháng, năm;
- "Sử dụng tốt nhất cho đến..." hoặc "kết thúc thời hạn sử dụng tốt nhất...", trong các trường hợp khác.

4) Phải ghi các cụm từ trong (3) kèm theo:

- hoặc thời hạn cụ thể; hoặc
- Giấy chứng nhận, nơi thời hạn được ấn định.

5) 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 khách hàng.

6) Mặc dù đã quy định trong 4.7.1(1) nhưng việc ghi nhãn thời hạn sử dụng tốt nhất không áp dụng cho:

- Rau quả tươi, bao gồm cả khoai tây chưa gọt vỏ, bị cắt hoặc được xử lý bằng các phương pháp tương tự;
- Rượu vang, rượu mùi, rượu vang có ga, rượu vang có ướp hương, rượu vang quả, và rượu vang quả có ga;
- Đồ uống chứa không dưới 10% hàm lượng cồn theo thể tích;
- Các loại bánh mì, bánh nướng, bánh ngọt, bánh sản xuất hàng loạt từ bột nhào, mà bản chất thành phần của chúng đã được xác định trước, thường được tiêu thụ trong vòng 24 giờ sau khi sản xuất;
- Dấm ăn;
- Muối ăn các loại;
- Đường ở thể rắn;
- Các sản phẩm mút 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 Ghi nhãn định lượng các thành phần

5.1.1 Nếu việc ghi nhãn thực phẩm hay mô tả thực phẩm nhằm đặc biệt nhấn mạnh vào sự có mặt của một hoặc nhiều thành phần đặc trưng và/ hoặc có giá trị thì phải công bố trên nhãn tỷ lệ phần trăm hiện có của thành phần đó theo khối lượng (m/m) tại thời điểm sản xuất.

5.1.2 Một cách tương tự, nếu việc ghi nhãn thực phẩm nhằm đặc biệt nhấn mạnh vào sự có mặt của một hoặc nhiều thành phần có hàm lượng nhỏ thì phải công bố trên nhãn tỷ lệ phần trăm của thành phần đó theo khối lượng trong thành phẩm (m/m) tại thời điểm sản xuất.

5.1.3 Không nhất thiết phải đặc biệt nhấn mạnh thành phần đặc trưng trong tên gọi của thực phẩm. Sự đề cập đến một thành phần mà bản thân nó được sử dụng với số lượng nhỏ hoặc chỉ được sử dụng làm chất tạo hương cũng không nhất thiết phải được đặc biệt nhấn mạnh khi ghi nhãn thực phẩm.

5.2 Thực phẩm đã qua 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 qua chiếu xạ" ngay bên cạnh tên của thực phẩm. Khuyến khích việc sử dụng biểu tượng quốc tế về chiếu xạ thực phẩm (hình vẽ), nhưng khi sử dụng phải đặt biểu tượng này gần tên của thực phẩm.



5.2.2 Khi một thực phẩm đã qua chiếu xạ được sử dụng như một thành phần thực phẩm khác, thực phẩm đó phải được công bố rõ trong bảng liệt kê 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 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 cm², 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 được 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 Khái quát

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 khách hàng 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 hàm 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 khách hàng đã định, thì có thể sử dụng một nhãn phụ chứa các thông tin ghi nhãn bắt buộc bằng ngôn ngữ khách hàng 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.