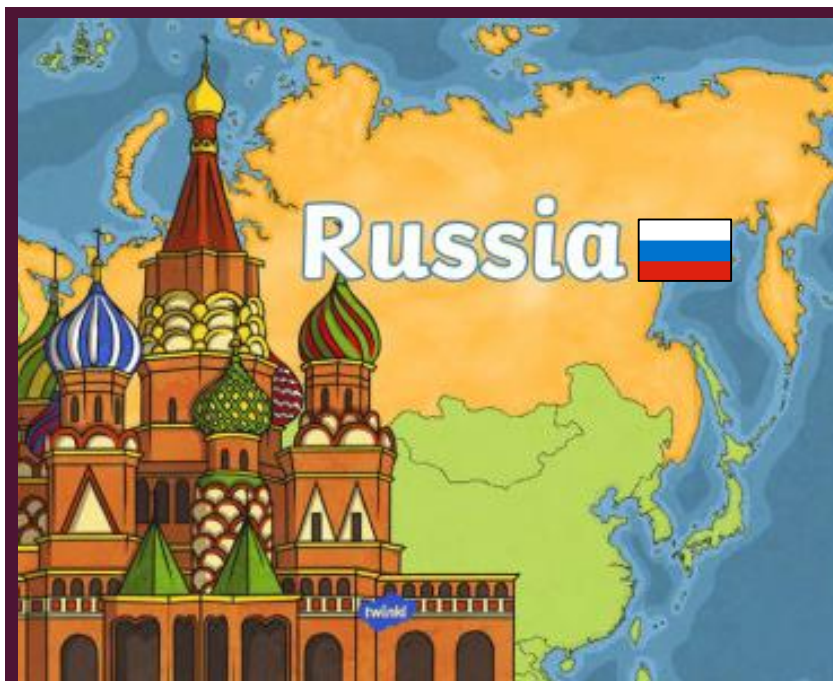


ข้อกำหนดฉลากสินค้าประมงนำเข้า

สหพันธรัฐรัสเซีย

REQUIREMENTS OF RUSSIA ON FISHERY FOOD PRODUCTS LABELLING :



อัญชิรา มะณีวงศ์

กลุ่มตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ

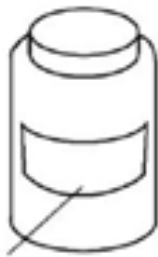
กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง

กรมประมง

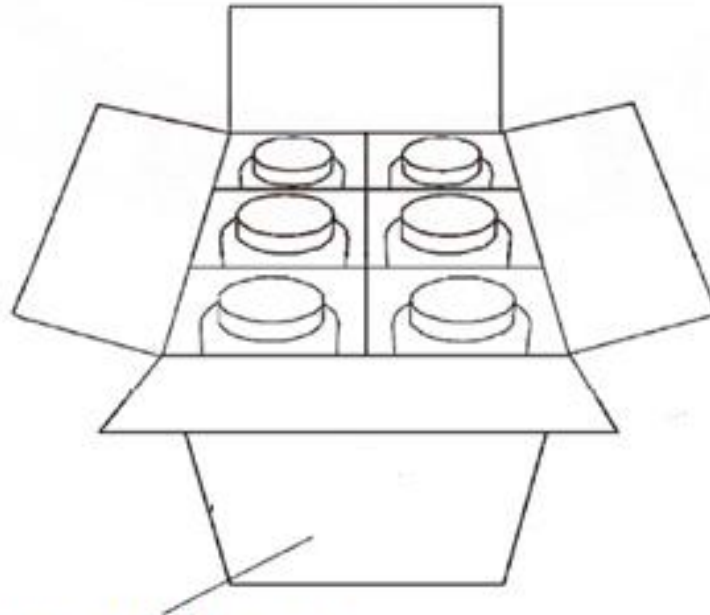
เอกสารอ้างอิง (References)

- 1. Technical Regulations of The Customs Union
TR CU022/2011 Food Products in Terms of their
Labelling**
- 2. Sanitary Rules and Norms SanPin2.3.4.050-96
Sanitary Regulations for Practice and
Distribution of Fishery Products**

Requirements for Labelling of Food Products



packaged food products



transport packages

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

อ้างอิงจาก : TR CU022/2011

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ (name of food product)
- 2) รายการส่วนผสม (ingredient of food product)
- 3) ปริมาณอาหาร (quantity of food product)
- 4) วันผลิต (manufacture date of food product)
- 5) อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life of food product)
- 6) เงื่อนไขในการเก็บรักษา (storage conditions of food product)
- 7) ชื่อและสถานที่ตั้งผู้ผลิต และผู้นำเข้า (name and location of manufacturer and importer)
- 8) คำแนะนำในการใช้/บริโภค (recommendations and (or) restrictions on use)
- 9) ข้อมูลโภชนาการ (nutrition value indicators of food product)
- 10) ข้อมูลการมีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตดัดแต่งพันธุกรรม (information on presence of food product ingredients obtained with the use of genetically modified organisms (GMOs))

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

อ้างอิงจาก : SanPin2.3.4.050-96

packaging and accompanying documents must state

11) ประเทศผู้ส่งออก

12) หมายเลขรับรอง (approved number of fish processing enterprise or vessel)

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

1) ชื่อผลิตภัณฑ์ (name of food product)

- ถูกต้องตรงกับลักษณะของอาหารที่บรรจุอยู่ภายใน ไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด
- ไม่ให้ใช้คำที่ไม่ใช่ส่วนผสมของอาหารมาเป็นชื่อผลิตภัณฑ์
- มีคำที่บ่งบอกถึงลักษณะทางกายภาพ (physical condition) รูปแบบ วิธีการผลิต ของผลิตภัณฑ์ โดยหากไม่มีข้อมูลดังกล่าวอาจทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้
รูปแบบ เช่น peeled, deveined, headless เป็นต้น
วิธีการผลิต เช่น salted, smoked, pickled เป็นต้น
- กรณีมีการแต่งกลิ่น สามารถระบุโดยใช้คำบ่งบอกว่าเป็นการแต่งกลิ่นรวมอยู่ในชื่อผลิตภัณฑ์ได้
- ผลิตภัณฑ์ประเภท salted และ pickled ที่ต้องเก็บในสถานะแช่แข็ง ควรระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์แบบแช่แข็ง (frozen product)

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

2) รายการส่วนผสม (ingredient of food product)

- ไม่ต้องระบุรายการส่วนผสมในกรณีผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมเดียว (single ingredient foods)
- หากมีรายการส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตอาหารตั้งแต่ 2 รายการขึ้นไป ต้องระบุอยู่ภายใต้หัวข้อ “Ingredients” โดยเรียงลำดับจากปริมาณมากไปน้อย
- ส่วนผสมที่เป็น food additives, flavoring agents, ingredients derived using GMOs and allergen ingredients ต้องระบุในรายการส่วนผสม
- การระบุ food additives ให้ระบุชื่อ functional (เช่น acidity regulator, stabilizer, emulsifier เป็นต้น) ตามด้วย ชื่อเฉพาะหรือหมายเลข European Numbering System (E) ตามข้อกำหนด EU No 1333/2008

salt, mustard (water, mustard seed, vinegar, salt, spices, herbs), egg yolk, thickener (E412), acids (E330), preservatives (E202), colours (E160a), antioxidant (E385).

Ingredients
Fish, Water, Rusk (Wheat Flour, Salt, Raising Agent: Ammonium Bicarbonate), Potato Starch, Gelatine, Wheat Flour, Salt, Dextrose, Ground Spice (Pepper, Nutmeg), Emulsifiers: Sodium Di- and Triphosphate; Preservative: Sodium Sulphite; Antioxidants: Ascorbic Acid, Citric Acid; Extracted Spice

7
Additives

ANNEX II

CATEGORIES OF INGREDIENTS WHICH MUST BE DESIGNATED BY THE NAME OF THEIR CATEGORY FOLLOWED BY THEIR SPECIFIC NAME OR EC NUMBER

Colour	Modified starch ⁽¹⁾
Preservative	Sweetener
Antioxidant	Raising agent
Emulsifier	Anti-foaming agent
Thickener	Glazing agent
Gelling agent	Emulsifying salts ⁽²⁾
Stabiliser	Flour treatment agent
Flavour enhancer	Firming agent
Acid	Humectant
Acidity regulator	Bulking agent
Anti-caking agent	Propellant gas

⁽¹⁾ The specific name or EC number need not be indicated.

⁽²⁾ Only for processed cheeses and products based on processed cheeses.

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

ส่วนผสม allergen ingredients ที่ทำให้เกิดอาการแพ้ต่อผู้บริโภคของรัสเซีย มีดังนี้

- 1) peanut and derived products thereof
- 2) aspartame and aspartame-acesulfame salt
- 3) mustard and derived products thereof
- 4) sulphur dioxide and sulphites if their total content exceeds 10 ppm
- 5) cereals, containing gluten and derived products thereof
- 6) sesame and derived products thereof
- 7) lupin and derived products thereof
- 8) molluscs and derived products thereof
- 9) milk and derived products thereof (including lactose)
- 10) nuts and derived products thereof
- 11) crustacean and derived products thereof
- 12) fish and derived products thereof
- 13) celery and derived products thereof
- 14) soya and derived products thereof
- 15) eggs and derived products thereof

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

2) รายการส่วนผสม (ingredient of food product) (ต่อ)

- กรณีส่วนผสมเป็น compound ingredient (มีส่วนผสมย่อยตั้งแต่ 2 ชนิดขึ้นไปประกอบอยู่) ให้ระบุรายการส่วนผสมย่อยที่มีปริมาณ > 2% ในวงเล็บ “(.....)” โดยเรียงจากปริมาณมากไปน้อย
ทั้งนี้ยกเว้น ส่วนผสมย่อยที่เป็น food additives, flavoring agents, ingredients derived using GMOs and allergen ingredients ต้องระบุถึงแม้จะมีปริมาณ $\leq 2\%$



Requirements for Labelling of Packaged Food Products

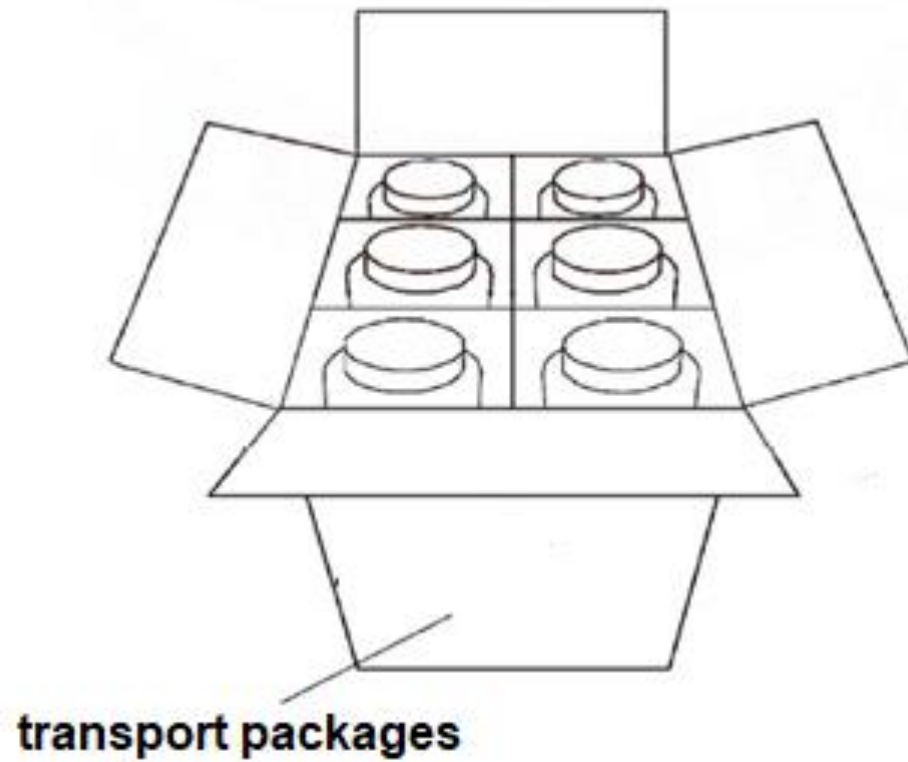
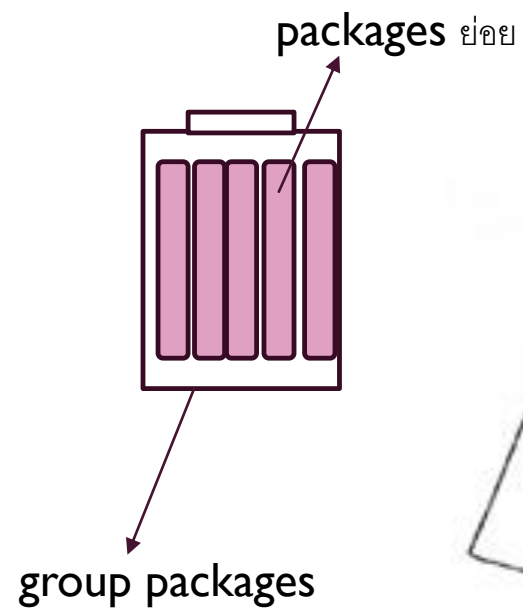
3) ปริมาณอาหาร (quantity of food product)

- ระบุเป็นปริมาตรสุทธิ (net volume) น้ำหนักสุทธิ (net weight) หรือ จำนวน (pieces) และไม่ให้เป็นช่วงหรือทศนิยม
- ระบุหน่วย ใช้คำเต็มหรือตัวย่อได้
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นของเหลว หน่วยเป็นปริมาตร เช่น milliliters, liters
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นของแข็ง หรือมีส่วนของแข็งและของเหลวรวมอยู่ด้วยกัน หน่วยเป็นน้ำหนัก เช่น grams, kilograms
 - กรณีอาหารมีลักษณะเป็นกึ่งแข็งกึ่งเหลว หน่วยจะเป็นปริมาตรหรือน้ำหนักก็ได้
- สามารถระบุได้ 2 หน่วย เช่น น้ำหนักกับจำนวนชิ้น น้ำหนักกับปริมาตร เป็นต้น
- กรณีมีส่วนผสมที่เป็นของแข็งวางอยู่ในตัวกลางที่เป็นของเหลว ให้ระบุน้ำหนักส่วนผสมที่เป็นของแข็ง (drained weight) และน้ำหนักรวมของ ของแข็ง+ของเหลว (net weight)

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

3) ปริมาณอาหาร (quantity of food product) (ต่อ)

- น้ำหนักสุทธิ (net weight) ของผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่มีน้ำแข็งเคลือบ → น้ำหนักที่ไม่รวมน้ำแข็ง
- การระบุปริมาณของ group package
 - กรณีเป็น group package ที่บรรจุผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกัน ต้องแสดงปริมาณรวม และจำนวนของ package ย่อยที่บรรจุอยู่ข้างในทั้งหมดบน group package แต่หากสามารถมองเห็นปริมาณที่ระบุบน package ย่อยได้ และง่ายต่อการนับก็ไม่จำเป็นต้องแสดงรายการดังกล่าวบน group package
 - กรณีเป็น group package ที่บรรจุผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน ต้องแสดงชื่อ ปริมาณ และจำนวนของ package ย่อยที่บรรจุอยู่ข้างในทั้งหมดบน group package
- กรณี transport packages ให้แสดงปริมาณ และจำนวนของ packaged food product ที่บรรจุภายใน



Requirements for Labelling of Packaged Food Products

4) วันผลิต (manufacture date of food product)

- กรณีอายุการเก็บรักษาสูงสุด 72 ชั่วโมง ให้ระบุ

ชั่วโมง-วัน-เดือน

- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 72 ชั่วโมง ถึง 3 เดือน ให้ระบุ

วัน-เดือน-ปี

- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 3 เดือน ให้ระบุ

เดือน-ปี หรือ วัน-เดือน-ปี

- ระบุ “production date...” หรือคำอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกัน นำหน้าวันผลิต

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

5) อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life of food product)

- กรณีอายุการเก็บรักษาสูงสุด 72 ชั่วโมง ระบุ “best before...” ตามด้วย ชั่วโมง-วัน-เดือน
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 72 ชั่วโมง ถึง 3 เดือน ระบุ “best before...” ตามด้วย วัน-เดือน-ปี
- กรณีอายุการเก็บรักษามากกว่า 3 เดือน ระบุ “best before...” ตามด้วย วัน-เดือน-ปี หรือ ระบุ “best before end...” ตามด้วย เดือน-ปี
- สามารถใช้คำอื่นที่มีความหมายทำนองเดียวกันกับ “best before.../best before end...” ได้
- กรณีผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บยาวนาน ควรระบุข้อความที่มีความหมายว่า “อายุสินค้ายาวนาน หากจัดเก็บตามเงื่อนไขการเก็บรักษา” / “the shelf life is unlimited providing the storage conditions are observed”

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

6) เงื่อนไขในการเก็บรักษา (storage conditions of food product)

จะต้องมีการระบุเงื่อนไขการเก็บรักษา ซึ่งเป็นเงื่อนไขการเก็บหลังจากเปิดภาชนะบรรจุออกแล้ว เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพและความปลอดภัย ไม่น่าเสีย ตลอดอายุการเก็บรักษา

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

7) ชื่อและสถานที่ตั้งผู้ผลิต และผู้นำเข้า (name and location of manufacturer and importer)

- ระบุชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิตที่ถูกต้องตามกฎหมาย ทั้งนี้ สถานที่ตั้งให้รวมถึงชื่อประเทศด้วย
- กรณีสินค้านำเข้า → ชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิต สามารถใช้ตัวอักษรละตินและเลขอารบิก หรือภาษาของประเทศผู้ผลิตได้ แต่ชื่อประเทศให้ระบุเป็นภาษารัสเซีย
- กรณีเป็นสินค้านำเข้า → ระบุชื่อและสถานที่ตั้งของผู้นำเข้า (importer) เพิ่มเติมด้วย
- หากสินค้าผลิตจากผู้ผลิตหลายเจ้า ต้องระบุชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิตที่เกี่ยวข้องทั้งหมด

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

8) คำแนะนำในการใช้/บริโภค (recommendations and (or) restrictions on use)

จะต้องมีการระบุคำแนะนำในการใช้/การบริโภค หากมีความจำเป็นต้องมี เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภคหรือทำให้เกิดการสูญเสียรสชาติของอาหาร

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

9) ข้อมูลโภชนาการ (nutrition value indicators of food product)

- ข้อมูลโภชนาการที่ระบุบนฉลากประกอบด้วย
 - 1) energy value (caloric content) : joules, calories
 - 2) protein, fat, carbohydrate quantity : grams
 - 3) vitamins and mineral substances quantity : SI units เช่น mg μ g
- แสดงเป็นหน่วยน้ำหนักของสารอาหาร ต่อปริมาณอาหาร 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตรและ/หรือ ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (ปริมาณที่ระบุไว้บนฉลาก)
- กรณีผลิตภัณฑ์ที่ต้องนำมาผ่านความร้อนก่อนบริโภค จะต้องระบุปริมาณสารอาหารที่แจ้งไว้นั้น จะเปลี่ยนแปลงหลังจากผ่านความร้อน
- กรณีเป็น raw food product ไม่ต้องระบุข้อมูลโภชนาการ

Requirements for Labelling of Packaged Food Products

10) ข้อมูลการมีส่วนประกอบจากสิ่งมีชีวิตตัดแต่งพันธุกรรม (information on presence of food product ingredients obtained with the use of genetically modified organisms (GMOs))

- ผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้ GMOs ในกระบวนการผลิต



ให้ระบุข้อความว่า “เป็นผลิตภัณฑ์ GM หรือมีส่วนประกอบที่เป็น GMOs”

- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้ GMOs ในกระบวนการผลิต หรือมี GMOs ปะปนอย่างไม่ได้ตั้งใจ $\leq 0.9\%$



ไม่ต้องระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์ GM

Requirements for Labelling of Transport Packages

อ้างอิงจาก : TR CU022/2011

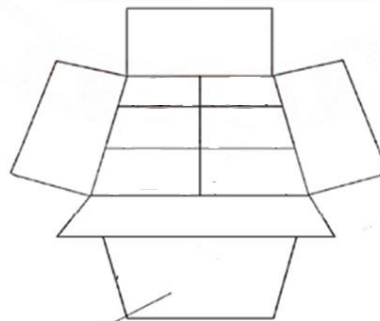
- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์ (name of food product)
- 2) ปริมาณอาหาร (quantity of food product)
- 3) วันผลิต (manufacture date of food product)
- 4) อายุผลิตภัณฑ์ (shelf life of food product)
- 5) เงื่อนไขในการเก็บรักษา (storage conditions of food product)
- 6) การจำแนกรุ่น (the identification of food product) เช่น batch number
- 7) ชื่อและสถานที่ตั้งผู้ผลิต (name and location of manufacturer)

Requirements for Labelling of Transport Packages

กรณีผลิตภัณฑ์ซึ่งบรรจุใน **transport package** ไม่ได้มีลักษณะเป็น **consumer packaging** โดยอาจจะนำไปผลิตและนำไปบรรจุใหม่นั้น



ข้อมูลฉลากที่ **transport package** จะต้องมีข้อมูลตาม
Requirements for Labelling of Packaged Food Products



transport packages

ข้อกำหนดในการจัดทำฉลาก

- ข้อมูลฉลากระบุเป็น**ภาษาไทย**เป็นหลัก
- ข้อมูลบนฉลากทั้ง **packaged food products** และ **transport packages** ต้องไม่ทำให้เกิดความสับสนต่อผู้บริโภค อ่านแล้วเข้าใจง่าย มีความถูกต้อง ชัดเจน
- ต้องไม่ลบเลือนหรือหลุดลอกได้ง่าย
- ข้อมูลบนฉลาก **packaged food products** ต้องอยู่บนภาชนะที่บรรจุอาหาร
- ต้องไม่ปรากฏรูปภาพหรือข้อความที่ไม่ได้เป็นส่วนผสมในอาหารหรืออยู่ในกระบวนการผลิต
- กรณีเป็นรูปอาหารพร้อมทาน ซึ่งจริงแล้วอาหารนั้นยังไม่ผ่านการปรุง ต้องมีข้อความกำกับให้เห็นว่าภาพที่ปรากฏเป็น ตัวอย่างของการนำอาหารมาปรุง หรือข้อความอื่นที่มีความหมายในทำนองเดียวกัน



ขอบคุณค่ะ

กลุ่มตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ
โทร. 02 562 0600-12 ต่อ 13505

