

## **Labelling of foodstuffs**

All foodstuffs marketed in the European Union (EU) must comply with EU labelling rules, which aim at ensuring that consumers get all the essential information to make an informed choice while purchasing their foodstuffs.

There are two types of labelling provisions which are applicable to foodstuffs:

- General rules on food labelling

- Specific provisions for certain groups of products:

  - Labelling of Genetically Modified (GM) food and novel food

  - Labelling of foodstuffs for particular nutritional purposes

  - Labelling of food additives and flavourings

  - Labelling of materials intended to come into contact with food

  - Labelling of particular foodstuffs

Regulation (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169) on the provision of food information to consumers changes existing legislation on food labelling. This regulation lays down provisions on:

- Mandatory nutrition information on processed foods;

- Mandatory origin labelling of unprocessed meat from pigs, sheep, goats and poultry;

- Highlighting allergens in the list of ingredients;

- Better legibility i.e. minimum size of text;

- Requirements on information on allergens also cover non pre-packed foods including those sold in restaurants and cafés.

According to Regulation (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169), a nutrition declaration is mandatory from 13th December 2016. It shall be included in the label with the following contents:

  - energy value

  - the amounts of fat, saturates, carbohydrate, sugars, protein and salt

The content of this mandatory declaration may be supplemented with additional information on the amounts of mono-unsaturates, polyunsaturates, polyols, starch or fibre.

Organic food shall also comply with provisions of Regulation (EU) 2018/848 (CELEX 32018R0848) which sets out rules governing the use of the organic label.

Note: Regulation (EU) 2018/848 (CELEX 32018R0848) replaces Regulation (EC) 834/2007 (CELEX 32007R0834) from 1st January 2022 although products produced in accordance with the previous Regulation before 1 January 2022 may be placed on the market after that date until stocks are exhausted.

### General rules on food labelling

The following table shows the new provisions regarding the mandatory food information which must accompany any food intended for supply to the final consumer:

| Issue                      | Currently applicable legislation  |
|----------------------------|---|
| <b>Name of the food</b>    | <p>The name of the foodstuff shall be its legal name.</p> <p>It shall not be replaced with a name protected as intellectual property, brand name or fancy name.</p> <p>Specific provisions on the name of the food and particulars that shall accompany it are laid down in <a href="#">Annex VI</a> to the Regulation</p>  |
| <b>List of ingredients</b> | <p>Preceded by the word 'Ingredients', the list shall include all ingredients (including additives or enzymes) in descending order of weight as recorded at the time of their use in the manufacture and designated by their specific name.</p> <p>Names of ingredients present in the form of engineered nanomaterials shall be included and followed by the word 'nano' in brackets.</p> <p>Any ingredient or processing aid listed or derived from a substance or product listed in <a href="#">Annex II</a> to the Regulation causing allergies or intolerances, even if it is included in the final product in an altered form, shall be indicated in the list of ingredients and emphasised through a typeset in order to clearly distinguish it from other ingredients (i.e. font, style or background colour)</p> |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>The indication of the quantity of an ingredient or category of ingredients used in the manufacture or preparation of a food shall be required where such an ingredient/category of ingredients:</p> <p>appears in the name of the food or is usually associated with it by the consumer;</p> <p>is emphasised on the labelling in words, pictures or graphics; or</p> <p>is essential to identify a food and to distinguish it from other similar products.</p>                                     |
| <p><b>Net quantity</b></p>                            | <p>It shall be expressed in units of volume in the case of liquid products (litre, centilitre, millilitre) and units of mass in the case of other products (kilogram, gram)</p> <p>Foods which are sold in a liquid medium must also label the drained net weight of the food</p> <p>For glazed frozen foods the net weight should be exclusive of the ice glaze</p>   |
| <p><b>Minimum durability date</b></p>                 | <p>It shall be the date until which the foodstuff retains its specific properties when properly stored.</p> <p>The date shall consist of day, month and year in that order and preceded by the words 'best before' or 'best before end' in accordance with <a href="#">Annex X</a></p> <p>When foods are highly perishable and are therefore likely after a short period to constitute an immediate danger to human health, the date of minimum durability shall be replaced by the 'use by' date.</p> |
| <p><b>Storage conditions or conditions of use</b></p> | <p>Where foods require special storage conditions and/or conditions of use, they shall be indicated.</p> <p>Once the package is opened, in order to enable appropriate storage or use of the food, the storage conditions and/or time limit for consumption shall be indicated, when needed</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Country of origin or place of provenance</b></p> | <p>Indication of these issues shall be mandatory:</p> <p>where failure to indicate this might mislead the consumer as to the true country of origin or place of provenance of the food</p> <p>for meat falling within the Combined Nomenclature codes listed in Annex XI.</p> <p>Where the country of origin or the place of provenance of a food is different than of its primary ingredient, the latter shall also be given or indicated as being different to that of the food in accordance with <a href="#">Comission notice on the application of article 26.3 of Regulation (EU) 1169/2011</a></p> <p>Regulation (EU) 2018/775 (<a href="#">CELEX 32018R0775</a>) lays down how the information on the origin of the primary ingredient should be displayed on labels when it is not the same as the given country of origin or the given place of provenance of the food, according to Article 26(3) of Regulation (EU) 1169/2011 (<a href="#">CELEX 32011R1169</a>).</p> |
| <p><b>Instructions of use</b></p>                      | <p>Instructions for use of a food shall be indicated to enable appropriate use</p>  |
| <p><b>Alcoholic strength</b></p>                       | <p>The rules concerning indication of the alcoholic strength by volume of products classified in HS Heading 2204, shall be laid down in specific Union provisions applicable to such products.</p> <p>The actual alcoholic strength of products containing more than 1,2% of alcohol different from those classified in HS Heading 2204, shall be indicated in accordance with <a href="#">Annex XII</a></p>  |
| <p><b>Lot marking</b></p>                              | <p>Indication which allows identification of the lot to which the foodstuff belongs shall be affixed on pre-packaged foodstuffs preceded by the letter 'L'</p>  |
| <p><b>Nutrition declaration</b></p>                    | <p><b>Note:</b> It is compulsory from <b>13th December 2016</b></p> <p>Mandatory content:</p> <p>energy value</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>the amounts of fat, saturates, carbohydrate, sugars, protein and salt</p> <p>Non-mandatory content:</p> <p>mono-unsaturates</p> <p>polyunsaturates</p> <p>polyols</p> <p>starch</p> <p>fibre</p> <p>vitamins or minerals</p> |
|--|---|

These particulars must appear on the packaging or on a label attached to pre-packaged foodstuffs. In the case of pre-packaged foodstuffs intended for mass caterers (foodstuffs sold in bulk), the compulsory labelling particulars must appear on commercial documents while the name under which it is sold, the date of durability or use-by-date and the name of manufacturer must appear on the external packaging.

The labelling must not mislead the purchaser as to the foodstuff's characteristics or effects nor attribute the foodstuff special properties for the prevention, treatment or cure of a human disease. The information provided by labels must be easy to understand, easily visible, clearly legible and indelible and must appear in the official language(s) of the Member State where the product is marketed. However, the use of foreign terms or expressions easily understood by the purchaser may be allowed.

#### Food Labelling Information System (FLIS)

Food Labelling Information System is an IT solution which allows users to know the mandatory EU labelling indications for a each foodstuff in 23 EU languages.

The system also provides links to the relevant legal provisions and existing guidance documents.

List of applicable legislation

Specific provisions for certain groups of products

There are also labelling provisions which apply to specific groups of food products in order to give the consumers more detailed information on the contents and the composition of these products:

#### Labelling of Genetically Modified (GM) food and novel food

Products consisting of or containing Genetically Modified Organisms (GMOs) and food products obtained from GMOs which have been authorised for the placing on the EU market are subject to labelling requirements pursuant to Regulation (EC) 1829/2003 (CELEX 32003R1829) and Regulation (EC) 1830/2003 (CELEX 32003R1830).

In the case of pre-packaged products, operators are required to state on a label that This product contains genetically modified organisms. This labelling obligation also applies to highly refined products (e.g. oil obtained from genetically modified maize) as well as GM additives and flavourings.

#### List of applicable legislation Labelling of foodstuffs for specific groups

In addition to the rules applicable to foodstuffs in general, specific provisions (e.g. declaration of the energy value, carbohydrate, protein and fat content, etc.) for groups of foods for particular nutritional uses (baby foods, dietary foods for special medical purposes, foods for diabetics, foods for weight reduction, foods for sportspeople, gluten-free food, etc.) are laid down in Regulation (EU) 609/2013 (CELEX 32013R0609) on Foods for specific groups.

These products must be suitable for their claimed nutritional purposes and marketed in such a way as to indicate their suitability.

#### List of applicable legislation

#### Labelling of food additives and flavourings

Additives and flavourings must always be labelled on the packaging of food products by their category (anti-oxidant, preservative, colour, etc) with their name or E-number. Other provisions on labelling of additives sold as such to food producers and consumers are laid down in Regulation (EC) 1333/2008 (CELEX 32008R1333) and Regulation (EC) 1334/2008 (CELEX 32008R1334).

#### List of applicable legislation

#### Labelling of spirit drinks

Spirit drinks placed on the Union market shall comply with the presentation and labelling requirements set out in Regulation (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169), unless otherwise provided for in the new Regulation (EU)

2019/787 (CELEX 32019R0787) on spirit drinks. This is the case for example, of the indication of the country of origin or place of provenance of the primary ingredient, which shall not be required for spirit drinks.

The new Spiritis Regulation sets out:

the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks: the production and labelling rules as well as the definition of maximum sweetening limits are clarified for most categories of spirit drinks,

rules on the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs such as in composite names or allusions, including mixtures of spirit drinks,

rules on the protection of geographical indications (GIs) for spirit drinks: when used as ingredients, when in conflict with Trade Marks and also against goods in transit in the EU territory, and simplification of registration and amendment procedures

the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origins in alcoholic beverages.

Spirit drinks which do not meet the requirements laid down in Regulation (EU) 2019/787 (CELEX 32019R0787) but meet the requirements of Regulation (EC) 110/2008 (CELEX 32008R0110) and were labelled before 31 December 2022, may continue to be placed on the market until stocks are exhausted. Although this Regulation will eventually be repealed, in the meantime, the Summary of EU legislation on spirit drinks based on the former legislation is still available for consultation.

Labelling of particular foodstuffs

Provisions in relation with the labelling of certain products are established in specific EU legislation. User-friendly fact sheets which summarise EU legislation are available in the Summaries of EU Legislation:

Cocoa and chocolate products

Honey

Sugars

Fruit juices and certain similar products

Fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée

Partly or wholly dehydrated preserved milk

Caseins and caseinates

Natural mineral waters

Caffeine and quinine

Coffee and chicory extracts

Spreadable fats

Beef and beef products

Alcoholic beverages

Summary of EU legislation on spirit drinks

Aromatized wines, aromatized wine-based drinks and aromatized wine-product cocktails

Novel foods and novel foods ingredients

Food supplements

Vitamins and minerals

Use of enzymes in foods (excluding those in additives)

Foods and food ingredients treated with ionising radiation

Quick frozen foodstuffs

Note: Since 1st April 2015, new rules on the modalities requiring (with some exceptions) the indication of the place of rearing and of slaughter for prepacked fresh, chilled and frozen meat of swine, sheep, goats and poultry, have been applicable according to Regulation (EU) 1337/2013 (CELEX 32013R1337) (see Specific requirement Specific labelling rules for certain meat products).

Other information sources

Comission notice on the application of article 26.3 of Regulation (EU) 1169/2011: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2020.032.01.0001.01.ENG](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.032.01.0001.01.ENG)

Food Labelling Information System:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en/food\\_labelling\\_information\\_system/start/select-countries](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en/food_labelling_information_system/start/select-countries)

Foods for specific groups: [https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/specific-groups\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/specific-groups_en)



Geographical origin of spirit drinks: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l67006>

Summaries of EU Legislation: <https://eur-lex.europa.eu/browse/summaries.html>

Cocoa and chocolate products: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21122b>

EU labelling rules for honey: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21124a>

Sugars: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21130>

Fruit juices and certain similar products: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21132>

Fruit jams, jellies and marmalades and sweetened chestnut purée: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21134>

Partly or wholly dehydrated preserved milk: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21135>

Caseins and caseinates: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21128>

Natural mineral waters: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:co0008>

Caffeine and quinine: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21140>

Coffee and chicory extracts: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21131>

Spreadable fats: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21107>

Beef and beef products: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l12064>

Alcoholic beverages: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l32005>

Aromatized wines, aromatized wine-based drinks and aromatized wine-product cocktails: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legissum:l21094>

Novel foods and novel foods ingredients: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21119>

Food supplements: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21102>

Vitamins and minerals: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21302>

Use of enzymes in foods (excluding those in additives): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:sa0004>

Foods and food ingredients treated with ionising radiation: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21117>

Quick frozen foodstuffs: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21116>

Labelling and nutrition: [https://ec.europa.eu/food/food/labelling-and-nutrition\\_en](https://ec.europa.eu/food/food/labelling-and-nutrition_en)

Nutrition and Health claims:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/claims\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims_en)

## **18. Hygiene requirements for minimally processed fruit and vegetable products**

FBOs that carry out the production, processing and distribution of food after the basic production stage must comply with general hygiene regulations on basic production and the following specific requirements:

### **HACCP**

The FBO must have, implement and maintain one or more permanent procedures based on the principles of HACCP, which include:

(a) Identify any hazards that need to be prevented, eliminated or reduced to an acceptable level;

(b) Identify critical control points at the step(s) that require control to prevent, eliminate or reduce identified hazards;

(c) Establish critical limits at critical control points that separate acceptable from unacceptable capabilities to prevent, eliminate or reduce identified hazards;

(d) Develop and implement effective monitoring procedures at critical control points;

(e) Establish corrective action when monitoring results indicate control points criticality is not under control;

(f) Develop processes; should be carried out on a regular basis, to verify that the measures set out in parts (a) – part (e) are currently operating effectively; and

(g) Develop documents and records, appropriate to the nature and scale of the exporting enterprise to demonstrate that the measures mentioned in parts (a) to (f) have been effectively applied.

When there are changes to the product, process or any step, the FBO must review the process and make necessary changes.

#### Requirements for food establishments

- The food establishment is clean, sanitary and maintained in good repair and operating condition
- Has floor plan, design, construction, location and scale
- Provide adequate sanitary facilities and hand-washing sinks
- Ensure there is adequate lighting, ventilation, changing areas and drainage
- Cleaning chemicals are stored away from food.

Food preparation, handling or processing areas should be adequately designed and located to permit good hygiene practices. Walls, floors, ceilings... need to be easy to clean and maintain.

Portable and temporary premises, housing and vending machines must be designed and constructed to enable them to be operated in a hygienic manner and to enable hygiene standards to be maintained.

When transporting food, ensure vehicles and containers are clean and well maintained:

- Food trucks must not be used to transport any object that could contaminate food
- Effective cleaning is required between batches
- Food should be placed in a manner that minimizes the risk of contamination
- There should be temperature control equipment and monitoring equipment installed if necessary.

#### Device requirements:

- All food contact equipment must be kept clean, tidy, in good repair and working condition
- Equipment must be made of materials that do not contaminate food and can be cleaned, and installed so that the surrounding area can be cleaned
- When using and maintaining the device, do not risk damaging, for example, moving parts, electronic parts or hot parts.

#### Food waste requirements:

- Food waste, inedible by-products and other waste must be effectively removed from rooms where food is present.
- Trash cans must be covered, in good working condition and easy to clean and disinfect
- Waste areas must be screened from pests, and designed so that they can be kept clean.

Food establishments must provide adequate potable water. Ice must be made from potable water.

#### Personal hygiene requirements:

- Everyone working in food preparation and processing areas should maintain a high level of personal hygiene, and should wear clean, suitable clothing and, where necessary, protective clothing
- If a person preparing and processing food is sick or in a condition that could contaminate food and still work, it is considered a violation.

#### Terms applicable to the food area:

- Raw materials should not be accepted into a food business if they are, or are suspected to be, contaminated with bacteria, parasites, decomposed material or foreign bodies even after selection and processing Normally it is not edible
- Raw materials and ingredients must be kept in good condition, prevented from becoming harmful and protected from contamination.

#### Other specific areas:

- Wrapping and packaging materials used for food should not be a source cause pollution and must be preserved to avoid contamination.

Food preparers and handlers must be trained in hygiene issues appropriate to the job, and managers or supervisors responsible for implementing and maintaining the HACCP system must also be trained. Food preparers and processors also need to be guided and supervised to ensure the application of training and practical knowledge.

You need to remember:

- FBOs carrying out any steps in the production, processing and distribution of food after primary production must comply with general hygiene regulations on primary production and other requirements stated in Appendix II of EC/8 52/2004, especially implementing and maintaining the HACCP system.

### **Yêu cầu về ghi nhãn thực phẩm của EU**

Tất cả thực phẩm được bán trên thị trường Liên minh Châu Âu (EU) phải tuân thủ các quy tắc ghi nhãn của EU, nhằm mục đích đảm bảo rằng người tiêu dùng có được tất cả thông tin cần thiết để đưa ra lựa chọn sáng suốt khi mua thực phẩm của họ.

Có hai loại quy định ghi nhãn áp dụng cho thực phẩm:

- Quy định chung về ghi nhãn thực phẩm
- Quy định cụ thể đối với một số nhóm sản phẩm:
  - + Ghi nhãn thực phẩm biến đổi gen (GM) và thực phẩm mới;
  - + Ghi nhãn thực phẩm cho mục đích dinh dưỡng cụ thể;
  - + Ghi nhãn phụ gia thực phẩm và hương liệu;
  - + Ghi nhãn các vật liệu tiếp xúc với thực phẩm;
  - + Ghi nhãn các loại thực phẩm cụ thể.

Quy định (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169) về việc cung cấp thông tin đối với thực phẩm cho người tiêu dùng làm thay đổi luật hiện hành về ghi nhãn thực phẩm. Quy định này quy định về:

Thông tin dinh dưỡng bắt buộc đối với thực phẩm chế biến sẵn;

Bắt buộc ghi nhãn xuất xứ đối với thịt lợn, cừu, dê, gia cầm chưa qua chế biến;

Làm nổi bật các chất gây dị ứng trong danh sách thành phần;

Tăng kích thước văn bản tối thiểu giúp người tiêu dùng dễ đọc hơn;

Yêu cầu về thông tin đối với chất gây dị ứng cũng áp dụng đối với thực phẩm không đóng gói sẵn, kể cả những thực phẩm được bán trong nhà hàng và quán cà phê.

Theo Quy định (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169), công bố dinh dưỡng là bắt buộc từ ngày 13 tháng 12 năm 2016. Công bố dinh dưỡng phải được ghi trên nhãn với các nội dung sau:

- Giá trị năng lượng;
- Lượng chất béo, chất bão hòa, carbohydrate, đường, protein và muối;

Nội dung của các công bố bắt buộc này có thể bao gồm thêm cả thông tin về lượng chất không bão hòa đơn, chất không bão hòa đa, polyol, tinh bột hoặc chất xơ.

Thực phẩm hữu cơ cũng phải tuân thủ các quy định của Quy định (EU) 2018/848 (CELEX 32018R0848) đặt ra các quy tắc quản lý việc sử dụng nhãn hữu cơ.

Lưu ý: Quy định (EU) 2018/848 (CELEX 32018R0848) thay thế Quy định (EC) 834/2007 (CELEX 32007R0834) từ ngày 1 tháng 1 năm 2022 mặc dù các sản phẩm được sản xuất theo Quy định cũ trước ngày 1 tháng 1 năm 2022 có thể vẫn được tiêu thụ trên thị trường cho đến khi hết sản phẩm cũ.

Quy định chung về ghi nhãn thực phẩm:

Bảng quy định về việc cung cấp thông tin thực phẩm dành cho con người:

| <b>Vấn đề</b>        | <b>Pháp luật hiện hành</b>  |
|----------------------|---|
| <b>Tên Thực phẩm</b> | <p>Tên của thực phẩm phải là tên hợp pháp của nó.</p> <p>Tên thực phẩm sẽ không được thay thế bằng tên được bảo hộ như sở hữu trí tuệ, tên thương hiệu hoặc tên ưa thích.</p> <p>Các quy định cụ thể về tên thực phẩm và các chi tiết đi kèm được nêu tại Phụ lục VI của Quy định</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Danh sách các thành phần thực phẩm</b></p> | <p>Nhãn phải chứa thông tin của tất cả các thành phần (bao gồm cả chất phụ gia hoặc enzym) theo thứ tự trọng lượng giảm dần như được ghi lại tại thời điểm sử dụng chúng trong sản xuất và được chỉ định bằng tên cụ thể của chúng.</p> <p>Tên của các thành phần có ở dạng vật liệu nano được chế tạo phải được bao gồm và theo sau là từ 'nano' trong ngoặc.</p> <p>Bất kỳ thành phần hoặc chất hỗ trợ chế biến nào được liệt kê hoặc có nguồn gốc từ một chất hoặc sản phẩm được liệt kê trong Phụ lục II của Quy định gây dị ứng, ngay cả khi chất đó được đưa vào sản phẩm cuối cùng ở dạng đã thay đổi, phải được nêu rõ trong danh sách các thành phần và được nhấn mạnh với cách thức đặc biệt để phân biệt rõ ràng với các thành phần khác (ví dụ: phong chữ, kiểu dáng hoặc màu nền)</p> <p>Phải ghi rõ số lượng của một thành phần hoặc loại thành phần được sử dụng trong sản xuất hoặc chế biến thực phẩm khi thành phần/loại thành phần đó:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. xuất hiện trong tên của thực phẩm hoặc thường được người tiêu dùng gắn liền với thực phẩm đó;</li> <li>2. được nhấn mạnh vào việc ghi nhãn bằng từ ngữ, hình ảnh hoặc đồ họa; hoặc</li> <li>3. là điều cần thiết để nhận biết một loại thực phẩm và phân biệt nó với các sản phẩm tương tự khác.</li> </ol> |
| <p><b>Số lượng tịnh</b></p>                      | <p>Số lượng tịnh được biểu thị bằng đơn vị thể tích đối với sản phẩm dạng lỏng (lít, centilit, mililit) và đơn vị khối lượng đối với sản phẩm khác (kg, gam).</p> <p>Thực phẩm được bán ở dạng lỏng cũng phải dán nhãn trọng lượng tịnh của thực phẩm.</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Đối với thực phẩm đông lạnh tráng men, trọng lượng tịnh không bao gồm men đá</p>   |
| <p><b>Thời hạn sử dụng tốt nhất</b></p>                 | <p>Là ngày mà thực phẩm vẫn giữ được các đặc tính cụ thể của nó khi được bảo quản đúng cách.</p> <p>Thông tin sẽ bao gồm ngày, tháng và năm và trước các từ 'tốt nhất trước' hoặc 'tốt nhất trước khi kết thúc' theo Phụ lục X</p> <p>Khi thực phẩm rất dễ hư hỏng và do đó sau một thời gian ngắn có khả năng gây nguy hiểm trực tiếp cho sức khỏe con người thì thời gian sử dụng tốt nhất phải được thay thế bằng 'hạn sử dụng'.</p>   |
| <p><b>Điều kiện bảo quản hoặc điều kiện sử dụng</b></p> | <p>Đối với các loại thực phẩm có yêu cầu bảo quản và/hoặc điều kiện sử dụng đặc biệt thì phải được ghi rõ trên nhãn.</p> <p>Sau khi mở bao bì, để có thể bảo quản hoặc sử dụng thực phẩm một cách thích hợp, phải nêu rõ điều kiện bảo quản và/hoặc thời hạn sử dụng khi cần thiết.</p>   |
| <p><b>Nước xuất xứ hoặc nơi xuất xứ</b></p>             | <p>Việc chỉ ra những vấn đề này là bắt buộc:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vì nếu không nêu rõ điều này có thể khiến người tiêu dùng hiểu lầm về nước xuất xứ thực sự hoặc nơi xuất xứ của thực phẩm</li> <li>• đối với sản phẩm thịt thuộc các mã được liệt kê trong Phụ lục XI.</li> </ul> <p>Trong trường hợp nước xuất xứ hoặc nơi xuất xứ của thực phẩm khác với thành phần chính của nó thì thành phần sau cũng sẽ được nêu hoặc chỉ ra là khác với thành phần của thực phẩm theo thông báo của Ủy ban về việc áp dụng Điều 26.3 của Quy định (EU) 1169/2011</p> |



|                           |   |
|---------------------------|---|
|                           | Quy định (EU) 2018/775 (CELEX 32018R0775) quy định cách hiển thị thông tin về nguồn gốc của thành phần chính trên nhãn khi thông tin đó không giống với quốc gia xuất xứ hoặc nơi xuất xứ nhất định của thực phẩm, theo Điều 26(3) của Quy định (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169).  |
| <b>Hướng dẫn sử dụng</b>  | Phải nêu rõ hướng dẫn sử dụng thực phẩm để có thể sử dụng hợp lý  |
| <b>Độ cồn</b>             | Các quy tắc liên quan đến việc chỉ định nồng độ cồn theo thể tích của các sản phẩm được phân loại trong nhóm HS 2204 sẽ được quy định trong các quy định cụ thể của Liên minh áp dụng cho các sản phẩm đó.<br>Nồng độ cồn thực tế của sản phẩm có nồng độ cồn trên 1,2% khác với rượu phân loại tại nhóm HS 2204 được ghi theo Phụ lục XII  |
| <b>Đánh dấu lô hàng</b>   | Dấu hiệu cho phép nhận biết lô hàng thực phẩm đó phải được dán trên thực phẩm đóng gói sẵn có chữ 'L' đứng trước  |
| <b>Công bố dinh dưỡng</b> | <b>Lưu ý: Bắt buộc công bố từ ngày 13/12/2016</b><br><b>Nội dung bắt buộc phải công bố:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• giá trị năng lượng</li> <li>• lượng chất béo, chất bão hòa, carbohydrate, đường, protein và muối</li> </ul> <b>Nội dung không bắt buộc:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• chất không bão hòa đơn</li> <li>• chất không bão hòa đa</li> <li>• polyol</li> <li>• tinh bột</li> <li>• chất xơ</li> </ul> |

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | <b>• vitamin hoặc khoáng chất</b> |
|--|-----------------------------------|

Những chi tiết này phải xuất hiện trên bao bì hoặc trên nhãn dán của thực phẩm đóng gói sẵn. Đối với thực phẩm đóng gói sẵn dành cho người ăn uống đại chúng (thực phẩm bán với số lượng lớn), trên chứng từ thương mại phải ghi nhãn bắt buộc kèm theo tên bán, thời hạn sử dụng và tên gọi của nhà sản xuất phải ghi trên bao bì bên ngoài.

Việc ghi nhãn không được gây nhầm lẫn cho người mua về đặc tính hoặc tác dụng của thực phẩm cũng như không gán các đặc tính đặc biệt của thực phẩm để phòng ngừa, điều trị hoặc chữa khỏi bệnh cho con người. Thông tin được cung cấp trên nhãn phải dễ hiểu, dễ nhìn, dễ đọc, không thể xóa và phải xuất hiện bằng (các) ngôn ngữ chính thức của Quốc gia Thành viên nơi sản phẩm được bán trên thị trường. Tuy nhiên, có thể cho phép sử dụng các thuật ngữ hoặc cách diễn đạt bằng tiếng nước ngoài dễ hiểu đối với người mua.

#### Hệ thống thông tin ghi nhãn thực phẩm (FLIS)

Hệ thống thông tin ghi nhãn thực phẩm là một giải pháp CNTT cho phép người dùng biết các chỉ dẫn ghi nhãn bắt buộc của EU cho từng loại thực phẩm bằng 23 ngôn ngữ của EU.

Hệ thống còn cung cấp đường dẫn tới các quy định pháp luật có liên quan và các văn bản hướng dẫn hiện hành.

Ngoài ra còn có các quy định về ghi nhãn áp dụng cho các nhóm sản phẩm thực phẩm cụ thể nhằm cung cấp cho người tiêu dùng thông tin chi tiết hơn về hàm lượng và thành phần của các sản phẩm này:

#### Dán nhãn thực phẩm biến đổi gen (GM) và thực phẩm mới

Các sản phẩm bao gồm hoặc chứa Sinh vật biến đổi gen (GMO) và các sản phẩm thực phẩm thu được từ GMO đã được cấp phép đưa vào thị trường EU phải tuân theo các yêu cầu ghi nhãn theo Quy định (EC) 1829/2003 (CELEX 32003R1829) và Quy định (EC) ) 1830/2003 (CELEX 32003R1830).

Trong trường hợp sản phẩm đóng gói sẵn, nhà sản xuất phải ghi trên nhãn rằng sản phẩm này có chứa sinh vật biến đổi gen. Nghĩa vụ ghi nhãn này cũng áp

dụng cho các sản phẩm đã tinh chế cao (ví dụ: dầu thu được từ ngô biến đổi gen) cũng như các chất phụ gia và hương liệu biến đổi gen.

Ngoài các quy định áp dụng cho thực phẩm nói chung, còn có những quy định cụ thể (ví dụ: công bố giá trị năng lượng, hàm lượng carbohydrate, protein và chất béo, v.v.) đối với các nhóm thực phẩm có công dụng dinh dưỡng đặc biệt (thức ăn trẻ em, thực phẩm ăn kiêng cho mục đích y tế đặc biệt, thực phẩm cho bệnh nhân tiểu đường, thực phẩm giảm cân, thực phẩm cho người chơi thể thao, thực phẩm không chứa gluten, v.v.) được quy định trong Quy định (EU) 609/2013 (CELEX 32013R0609) về Thực phẩm dành cho các nhóm cụ thể.

Những sản phẩm này phải phù hợp với mục đích dinh dưỡng đã được công bố và được tiếp thị theo cách để chỉ ra sự phù hợp của chúng.

#### Ghi nhãn phụ gia thực phẩm và hương liệu

Các chất phụ gia và hương liệu phải luôn được dán nhãn trên bao bì sản phẩm thực phẩm theo chủng loại (chất chống oxy hóa, chất bảo quản, màu sắc, v.v.) kèm theo tên hoặc số E của chúng. Các quy định khác về ghi nhãn các chất phụ gia được bán cho người sản xuất và người tiêu dùng thực phẩm được quy định trong Quy định (EC) 1333/2008 (CELEX 32008R1333) và Quy định (EC) 1334/2008 (CELEX 32008R1334).

#### Ghi nhãn rượu mạnh

Đồ uống có cồn được đưa ra thị trường Liên minh phải tuân thủ các yêu cầu về trình bày và ghi nhãn quy định trong Quy định (EU) 1169/2011 (CELEX 32011R1169), trừ khi có quy định khác trong Quy định mới (EU) 2019/787 (CELEX 32019R0787) về rượu mạnh. Ví dụ, đây là trường hợp về chỉ dẫn nước xuất xứ hoặc nơi xuất xứ của thành phần chính, không bắt buộc đối với đồ uống có cồn.

#### Quy định Spiritis mới đặt ra:

- định nghĩa, mô tả, trình bày và ghi nhãn đồ uống có cồn: quy tắc sản xuất và ghi nhãn cũng như định nghĩa về giới hạn độ ngọt tối đa được làm rõ cho hầu hết các loại đồ uống có cồn,

- quy định về việc sử dụng tên gọi các loại rượu mạnh trong cách trình bày và ghi nhãn các loại thực phẩm khác như tên gọi tổng hợp hoặc ký hiệu, bao gồm cả hỗn hợp các loại rượu mạnh,

- quy định về bảo vệ chỉ dẫn địa lý (GI) cho đồ uống có cồn: khi được sử dụng làm nguyên liệu, khi xung đột với Nhãn hiệu và chống lại hàng hóa quá cảnh trong lãnh thổ EU và đơn giản hóa thủ tục đăng ký và sửa đổi

- việc sử dụng rượu etylic và sản phẩm chưng cất có nguồn gốc nông nghiệp trong đồ uống có cồn.

Đồ uống có cồn không đáp ứng các yêu cầu nêu trong Quy định (EU) 2019/787 (CELEX 32019R0787) nhưng đáp ứng các yêu cầu của Quy định (EC) 110/2008 (CELEX 32008R0110) và được dán nhãn trước ngày 31 tháng 12 năm 2022, có thể tiếp tục bị cấm đưa ra thị trường cho đến khi hết hàng.

Ghi nhãn các loại thực phẩm cụ thể

Các quy định liên quan đến việc ghi nhãn của một số sản phẩm nhất định được quy định trong luật pháp cụ thể của EU. EU ban hành cuốn sổ tay thị trường đối với các sản phẩm sau đây để dễ dàng tiếp cận cho người tiêu dùng:

Sản phẩm ca cao và sô cô la

Mật ong

Đường

Nước ép trái cây và một số sản phẩm tương tự

Mứt trái cây, thạch và mứt cam và bột hạt dẻ ngọt

Sữa bảo quản đã khử nước một phần hoặc toàn bộ

Casein và caseinat

Nước khoáng thiên nhiên

Caffeine và quinine

Chiết xuất cà phê và rau diếp xoăn

Chất béo dễ lây lan

Thịt bò và các sản phẩm từ thịt bò

Đồ uống có cồn

Tóm tắt luật pháp của EU về đồ uống có cồn

Rượu thơm, đồ uống làm từ rượu thơm và cocktail từ sản phẩm rượu thơm

Thực phẩm mới và thành phần thực phẩm mới

Thực phẩm bổ sung

Vitamin và các khoáng chất

Sử dụng enzyme trong thực phẩm (không bao gồm enzyme trong chất phụ gia)

Thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm được xử lý bằng bức xạ ion hóa

Thực phẩm đông lạnh nhanh

Lưu ý: Kể từ ngày 1 tháng 4 năm 2015, các quy định mới về các phương thức yêu cầu (với một số ngoại lệ) chỉ dẫn nơi nuôi và giết mổ đối với thịt lợn, cừu, dê và gia cầm tươi, ướp lạnh và đông lạnh đóng gói sẵn đã được áp dụng theo Quy định (EU) 1337/2013 (CELEX 32013R1337).

Các nguồn thông tin khác

Thông báo của Ủy ban về việc áp dụng điều 26.3 của Quy định (EU) 1169/2011:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2020.032.01.0001.01.ENG](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.032.01.0001.01.ENG)

Hệ thống thông tin ghi nhãn thực phẩm:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/labelling\\_legislation\\_en/food\\_labelling\\_information\\_system/start/select-countries](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en/food_labelling_information_system/start/select-countries)

Thực phẩm dành cho các nhóm cụ thể:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/special-groups\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/special-groups_en)

Nguồn gốc địa lý đối với rượu mạnh:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l67006>

Tóm tắt về Pháp luật của EU:

<https://eur-lex.europa.eu/browse/summaries.html>

Các sản phẩm ca cao và sô cô la:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21122b>

Quy tắc ghi nhãn của EU đối với mật ong:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21124a>

Đường:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21130>

Nước ép trái cây và một số sản phẩm tương tự:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21132>

Mứt trái cây, thạch và mứt cam và bột hạt dẻ ngọt:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21134>

Sữa bảo quản khử nước một phần hoặc toàn bộ:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21135>

Casein và caseinat:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21128>

Nước khoáng thiên nhiên:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:co0008>

Caffeine và quinine:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21140>

Chiết xuất cà phê và rau diếp xoăn:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21131>

Chất béo có thể lây lan:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21107>

Thịt bò và các sản phẩm từ thịt bò:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l12064>

Đồ uống có cồn:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l32005>

Rượu vang thơm, đồ uống làm từ rượu vang thơm và cocktail từ sản phẩm rượu vang thơm:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21094>

Thực phẩm mới và thành phần thực phẩm mới:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21119>

Thực phẩm bổ sung:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21102>

Vitamin và khoáng chất:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21302>

Sử dụng enzyme trong thực phẩm (không bao gồm enzyme trong chất phụ gia):

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:sa0004>

Thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm được xử lý bằng bức xạ ion hóa:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21117>

Thực phẩm đông lạnh nhanh:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=legisum:l21116>

Ghi nhãn dinh dưỡng:

[https://ec.europa.eu/food/food/labelling-and-nutrition\\_en](https://ec.europa.eu/food/food/labelling-and-nutrition_en)

Tuyên bố về Dinh dưỡng và Sức khỏe:

[https://ec.europa.eu/food/safety/labelling\\_nutrition/claims\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims_en)