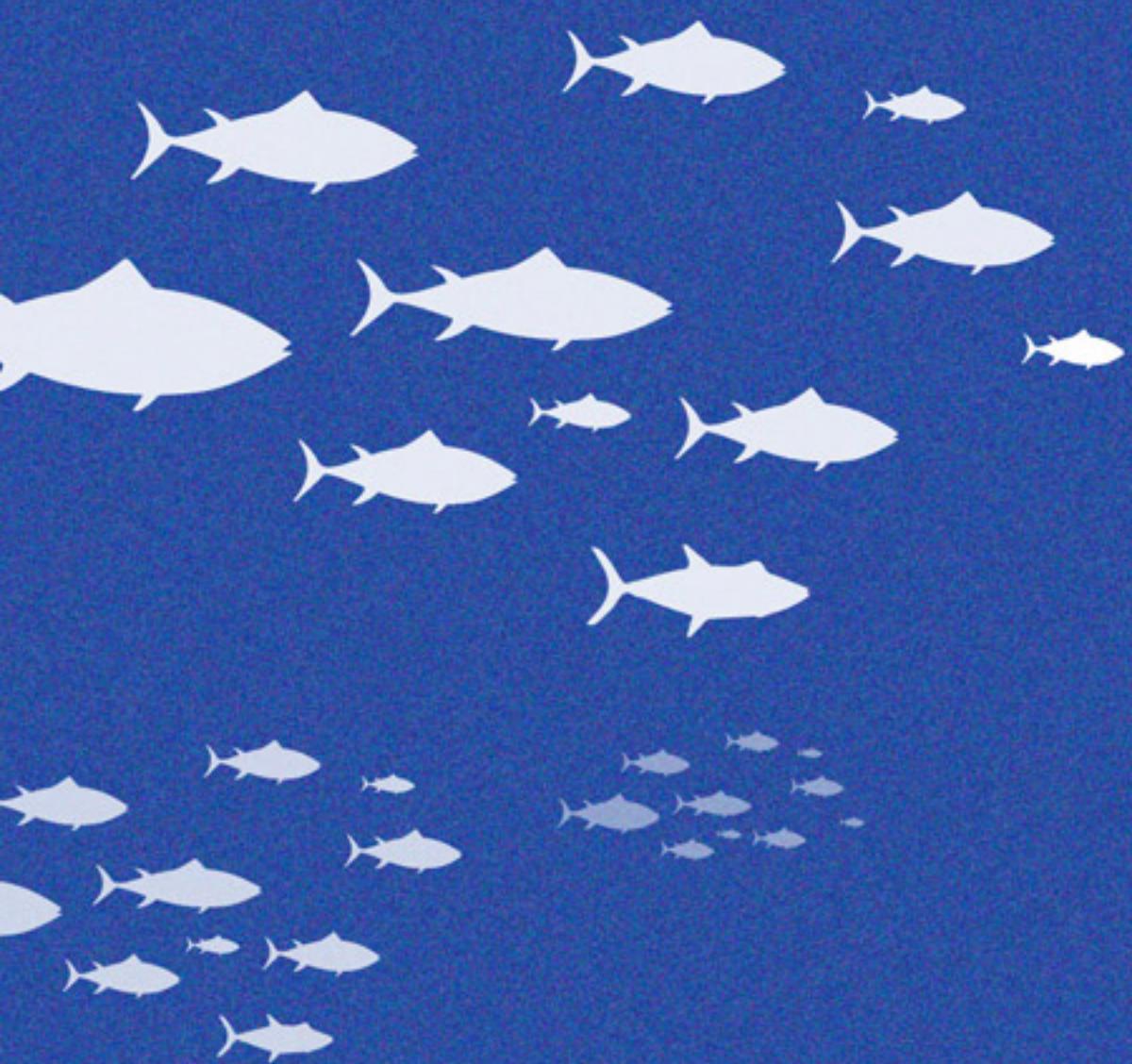
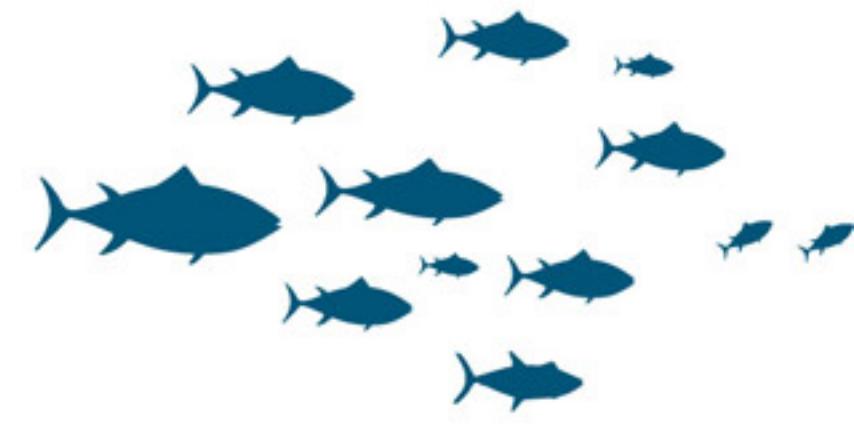


Pocket Guide

การติดฉลาก
ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
ของสหภาพยูโรบ



POCKET GUIDE

การติดฉลากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
ของสหภาพยูโรป

จัดทำ

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
www.acfs.go.th

แปลและเรียบเรียง

นางสาวไพรยา เศวตจินดา นางสาวกุลวี วิวัฒสวัสดิวนนท์ นางสาวอริสราวัลย์ ธนาสินธิ
นายยุทธนา ตันเจริญ นางสาวชามพร แย้มนวล

ภาพประกอบ/ออกแบบรูปเล่ม
บริษัทโโคคุน แอนด์ โค จำกัด

มกอช.-2558-กน.m.-1
สงวนลิขสิทธิ์

คำนำ



สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ได้จัดทำคู่มือ ‘การติดฉลากผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของสหภาพยุโรป’ ฉบับพกพา นี้ โดยมุ่งหวังให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง และผู้สนใจทั่วไปได้รับทราบถึงข้อกำหนดการติดฉลากสินค้าสัตว์น้ำทั้งที่จับจากธรรมชาติ และเพาะเลี้ยง ซึ่งสหภาพยุโรปได้ปรับให้มีรายละเอียด และความเข้มงวดขึ้นตั้งแต่ 13 ธันวาคม 2557 เพื่อให้ผู้บริโภคของตนได้รับทราบถึงข้อมูลที่จำเป็นและครบถ้วน ก่อนการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้อง

คู่มือฉบับพกพา นี้ได้สรุปสาระสำคัญ ประเด็น และข้อมูลที่ต้องแสดงไว้ บนฉลากทั้งภาคบังคับและภาคสมัครใจ พร้อมตัวอย่างประกอบที่ชัดเจน ง่ายต่อ การเข้าใจ ทั้งนี้ มกอช. หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็นเพื่อเสริมสร้างความรู้ หรือช่วยเพิ่มโอกาสในการส่องออกสินค้าสัตว์น้ำของไทย ไปตลาดสหภาพยุโรปได้อย่างราบรื่น

กองนโยบายมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร
สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ

มีนาคม 2558

สารบัญ



ฉลากสินค้าประมง

ข้อมูลภาคบังคับและสมัครใจ

6

ติดฉลากอย่างไรให้ถูกใจ EU



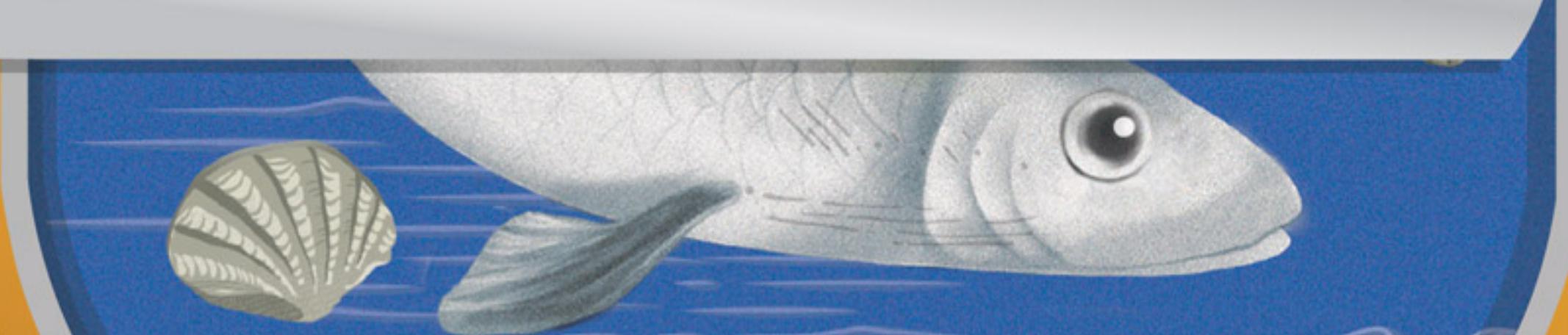
28

ตัวอย่างฉลาก

30

ค้นคว้าเพิ่มเติม...

34



จากสินค้าประมง

ข้อกำหนดต่อไปนี้ ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ประมง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง ที่ระบุในภาคผนวกที่ 1 ของระเบียบ 1379/2013 ดังนี้

A

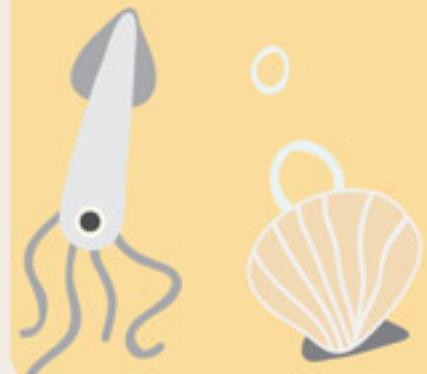
ผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจาก การเพาะเลี้ยงที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปทุกชนิด ที่ยังมีชีวิต สด หรือ แช่เย็น เช่น



ปลา



สัตว์น้ำในกลุ่ม Crustacean เช่น กุ้ง กั้ง และปู



สัตว์น้ำในกลุ่ม Mollusk เช่น หอย และหมึก

ผลิตภัณฑ์ประมงและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจาก การเพาะเลี้ยงที่ผ่านการแปรรูปบางชนิด เช่น



ปลาหมักเกลือ



ปลาที่ผ่านกรรมวัน



กุ้งที่ทำให้สุกโดยการนึ่ง หรือต้มในน้ำ หอยในน้ำเกลือ

B

ผลิตภัณฑ์ประมงแปรรูปอื่นๆ

- เช่นผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋อง
- ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบมากกว่า หนึ่งประเภท (composite products)
- ผลิตภัณฑ์ซุบเป้ง และอื่นๆ

หรือพูดง่ายๆ...สินค้าประมง ก็คือที่จับจากธรรมชาติ และมาจาก ฟาร์มทุกชนิด อยู่กрайๆ ใต้ ข้อกำหนดนี้ ก็คือรูปที่บรรจุ แล้วเสร็จ(Prepacked) และ ที่ยังไม่ได้ผ่านการบรรจุ (Non-prepacked)

ระเบียบอ้างอิง

- ระเบียบสหภาพยุโรป 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค (FIC)
- ระเบียบสหภาพยุโรป 1379/2013 ว่าด้วยองค์กรตลาดร่วม (CMO) ของผลิตภัณฑ์ประมง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยง (ข้อบที่ 4)



สัตว์น้ำ



ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูปและที่แปรรูปแล้วบางประเภท

การแสดงข้อมูลภาคบังคับ

(Mandatory Information)

1

ชื่อทางการค้า
และชื่อทางวิทยาศาสตร์



- ต้องระบุทั้งชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์ บนฉลาก โดยจะต้องตรงกับบัญชีรายชื่อ ที่ประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปแต่ละประเทศได้ จัดทำขึ้นและเผยแพร่อย่างเป็นทางการ
- ชื่อทางการค้าและชื่อทางวิทยาศาสตร์จะต้อง สื่อถึงชื่ออาหาร และสามารถระบุคำบรรยาย เพิ่มเติมในชื่อผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่น “powdered, freeze-dried, deep-frozen, concentrated, smoked และ irradiated”

ตัวอย่าง

บัญชีรายชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์สำหรับสินค้าประมงในแต่ละประเทศสมาชิกสภาพยูโรป

สาระอาณานิจกร

| Commercial Designation | Species of Fish |
|------------------------|------------------------------------|
| Bass or Seabass | <i>Dicentrarchuslabrax</i> |
| Indian Mackerel | All species of <i>Rastrelliger</i> |
| Mackerel | All species of <i>Scomber</i> |

พรั่งเศส

| Dénomination (ชื่อทั่วไป) | Nom scientifique (ชื่อวิทยาศาสตร์) |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| bar commun, loup, bar | <i>Dicentrarchus labrax</i> |
| maquereau commun, maquereau | <i>Scombers combrus</i> |

วิธีการผลิต

(Production Method)

- 2
- ต้องระบุวิธีการผลิตบนฉลาก ตามรูปแบบดังนี้
 - ได้จากการจับ ‘caught...’
 - หรือได้จากการจับในน้ำจืด ‘caught in freshwater...’
 - หรือได้จากการเพาะเลี้ยง ‘farmed...’
 - ในกรณีที่เป็นสินค้าสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียวกัน แต่ได้มาร่วมกับวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน กำหนดให้ต้องระบุวิธีการผลิตทั้งหมดลงบนฉลากด้วย”

ตัวอย่าง

ปลาคอดที่จับจากธรรมชาติและเพาะเลี้ยง

- “Farmed in the UK and caught cod”



3

พื้นที่จับสัตว์น้ำ / ประเภทและแหล่งน้ำ / ประเภทผู้ผลิต

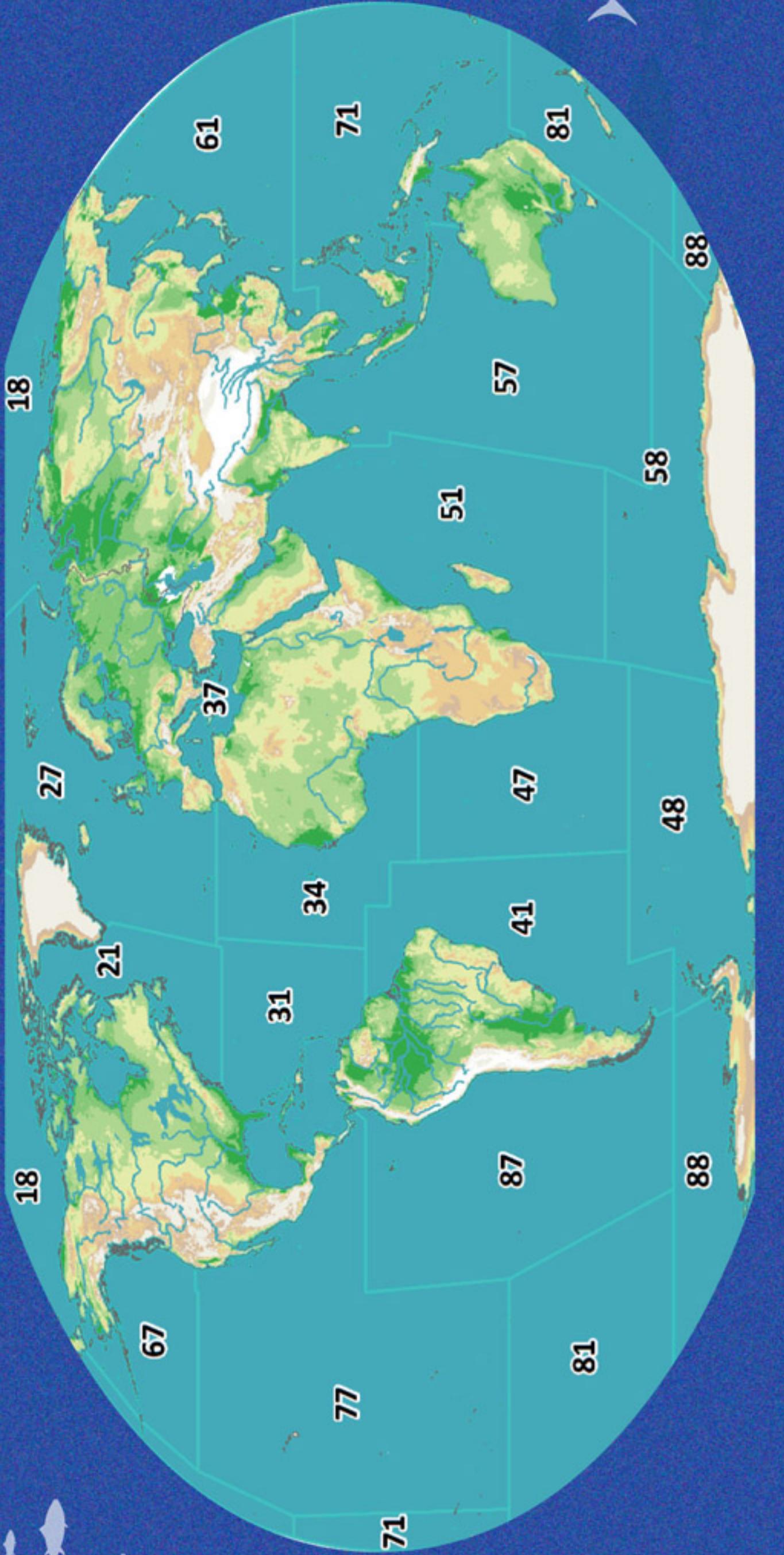
ตัวอย่าง

การระบุพื้นที่จับสัตว์น้ำบนฉลาก

- Cod NE Atlantic
- Cod NE Atlantic and Baltic Sea

- สัตว์น้ำที่จับจากทะเล – ต้องระบุพื้นที่จับสัตว์น้ำ โดยอ้างอิงตามที่องค์กรอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) กำหนดไว้
 - สัตว์น้ำที่จับได้ในบริเวณมหาสมุทรแอตแลนติก ด้านตะวันออกเฉียงเหนือทะเลเมดิเตอร์เรเนียน และทะเลเดดฯ จะต้องระบุ ชื่อของพื้นที่ย่อย (sub-area) หรือ ชื่อเขต (division) พร้อมด้วยชื่อเรียกที่ง่ายต่อการเข้าใจของผู้บริโภคหรือ แผนที่ รูปภาพโดยใช้แทนการระบุชื่อพื้นที่ (area)
 - สัตว์น้ำที่จับได้ในเขตพื้นที่อื่นๆ จะต้องระบุชื่อพื้นที่ (area) เท่านั้น

พื้นที่หลัก ในการจับสัตว์น้ำทำการ hodology FAO



Area 18 (Arctic Sea)

Area 34 (Atlantic, Eastern Central)

Area 48 (Atlantic, Antarctic)

Area 61 (Pacific, Northwest)

Area 81 (Pacific, Southwest)

Area 21 (Atlantic, Northwest)

Area 37 (Mediterranean and Black Sea)

Area 51 (Indian Ocean, Western)

Area 67 (Pacific, Northeast)

Area 87 (Pacific, Southeast)

Area 27 (Atlantic, Northeast)

Area 41 (Atlantic, Southwest)

Area 57 (Indian Ocean, Eastern)

Area 71 (Pacific, Western Central)

Area 88 (Pacific, Antarctic)

Area 31 (Atlantic, Western Central)

Area 47 (Atlantic, Southeast)

Area 58 (Indian Ocean, Antarctic and Southern)

Area 77 (Pacific, Eastern Central)

- สัตว์น้ำที่จับได้ในแหล่งน้ำจืด จะต้องระบุ
 - ชื่อของแหล่งน้ำ เช่น แม่น้ำ ทะเลสาบ
 - ชื่อประเทศที่จับสัตว์น้ำได้
- สัตว์น้ำที่ได้จากการเพาะเลี้ยง จะต้องระบุ
 - ชื่อประเทศผู้ผลิต
- ในกรณีที่เป็นสินค้าสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียวกัน แต่มาจากแหล่งทำการประมง หรือประเทศเพาะเลี้ยงต่างกัน กำหนดให้ต้องระบุ
 - พื้นที่/ประเทศ ของ batch ที่มีสัดส่วน บริมาณสัตว์น้ำมากกว่า
 - ระบุว่า ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มาจากการ พื้นที่/ประเทศต่างกัน

ตัวอย่าง

กรณีสินค้าประกอบด้วยปลาคอด เพาะเลี้ยงในสหราชอาณาจักรและ นอร์เวย์ (สัดส่วนของสหราชอาณาจักร มากกว่า) และที่จับจาก NE Atlantic และ Baltic Sea

- Cod Farmed in the UK and Norway and caught at NE Atlantic and Baltic Sea

4

เครื่องมือทำการประมง (Fishing gear)

- สัตว์น้ำที่จับได้จากการรมชาติ จะต้องระบุประเภทเครื่องมือทำการประมงจากรายชื่อ ดังนี้
 - awan กันแล้วลาก (seines)
 - awan ลาก (trawls)
 - awan ติดและที่มีลักษณะคล้ายกัน (gillnets and similar nets)
 - awan ล้อมจับและawan ขอน (surrounding nets and lift nets)
 - เป็ด (hooks and lines)
 - คราด (dredges)
 - ประเภทลอบและดักจับ (pots and traps)
- ในกรณีที่เป็นสินค้าสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียวกัน แต่จับโดยใช้เครื่องมือทำการประมง ที่ต่างกัน ต้องระบุประเภทเครื่องมือทำการประมงสำหรับแต่ละ batch

ตัวอย่าง

กรณีใช้เครื่องมือที่แตกต่างกัน

- Fishing Gears – LHP/LHM

หมายเหตุ

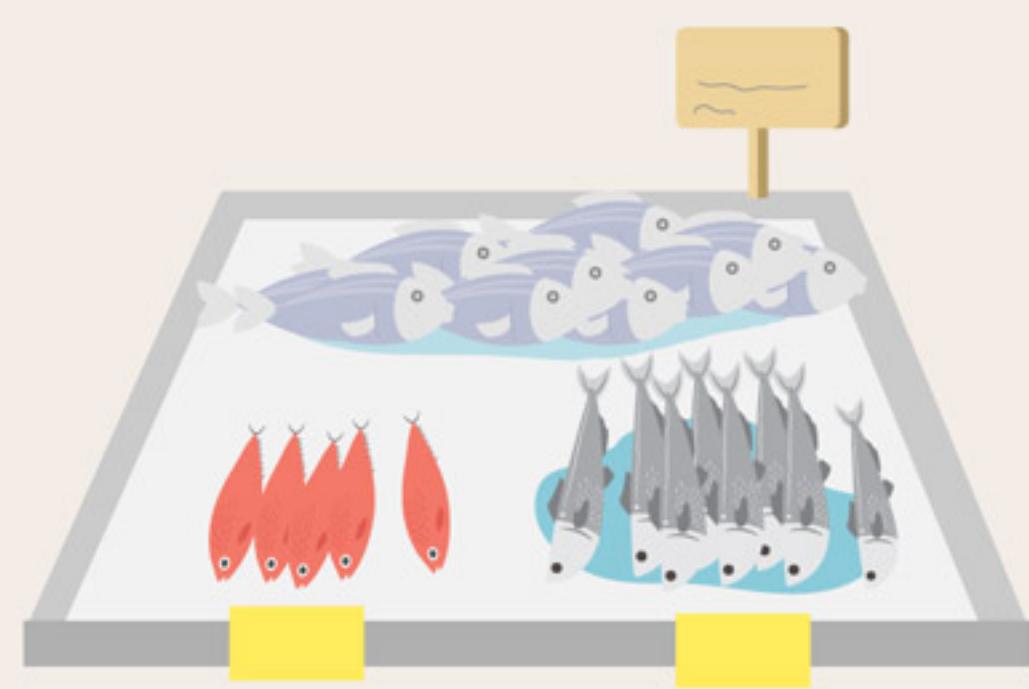
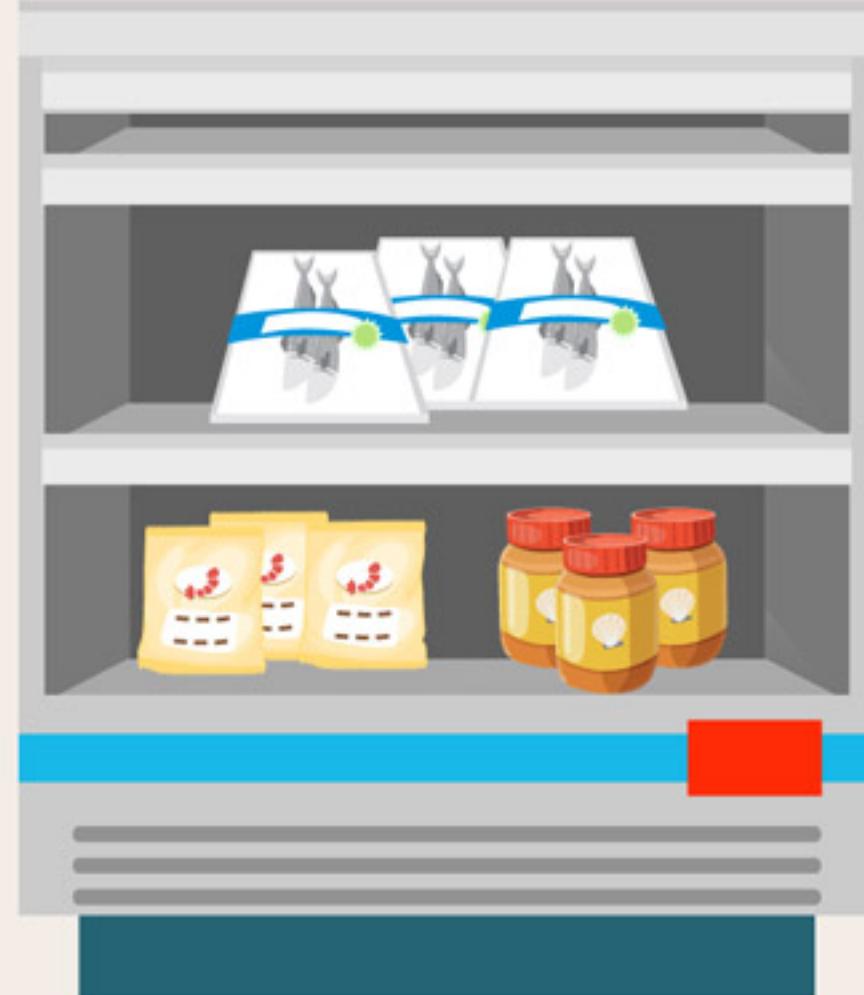
LHP = Hand Lines and Pole Lines (hand operated)

LHM = Hand Lines and Pole Lines (mechanised)

5

ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว (Defrosted)

- ฉลากจะต้องระบุว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว



- ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท Pre-Packed จะต้องระบุข้อมูลว่าผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว พร้อมตามด้วยชื่อทางการค้า

- ผลิตภัณฑ์อาหารประเภท Non-prepacked จะต้องระบุข้อมูลว่าผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว โดยไม่ต้องตามด้วยชื่อผลิตภัณฑ์อาหารอย่างไรก็ตาม ต้องแสดงข้อมูลบนป้ายโฆษณา / โปสเทอร์



ไม่ต้องระบุข้อมูลว่าผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์ประมงและสัตว์น้ำ เพาะเลี้ยง

- เป็นส่วนประกอบอาหาร (ingredients) ที่อยู่ในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- หรือ ผ่านการแช่แข็งมาก่อน เพื่อวัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยต่อสุขภาพ
- หรือ ผ่านการละลายน้ำแข็งมาแล้วก่อนเข้าสู่กระบวนการรอมคั่ว/หมักเกลือ/ปรุงสุก/หมัก/ดอง/อบแห้ง หรือผ่านกรรมวิธีที่ประกอบด้วยหลายกระบวนการ
- หรือ เป็นอาหารที่ต้องผ่านกระบวนการแช่แข็ง เนื่องจากเป็นขั้นตอนทางเทคโนโลยีที่จำเป็น

6

‘วันที่ควรบริโภคก่อน’ (Best before date) / ‘วันหมดอายุ’ (Use by date)

- ช่วงอายุการเก็บรักษาควรสัมพันธ์กับวันที่ควรบริโภคก่อน
- ผลิตภัณฑ์ Prepacked ที่ไม่น่าเสีย่าย จะต้องระบุข้อมูล ‘best before date’ และในทางตรงกันข้าม สำหรับผลิตภัณฑ์ที่น่าเสียเร็ว จะต้องระบุข้อมูล ‘use by date’
- สำหรับผลิตภัณฑ์ Non-prepacked/ผลิตภัณฑ์ Prepacked ที่จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค แต่ละประเทศสามารถเลือกกำหนดว่าจะให้ระบุข้อมูล ‘best before date’ หรือ ‘use by date’
- ผลิตภัณฑ์หอยสองฝ่ายมีชีวิต สามารถระบุข้อมูลนี้ได้ว่า ‘these animals must be alive when sold’ แทนการระบุข้อมูล ‘best before date’



7

สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Allergens)

- ผลิตภัณฑ์ Prepacked จะต้องระบุรายชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ในรายการส่วนประกอบ (list of ingredients) ซึ่งต้องปรากฏอย่างเด่นชัด จากรายชื่อส่วนประกอบอื่นๆ เช่น การใช้ตัวอักษรที่ต่างไป การทำตัวอักษรให้เข้มข้น ใช้สีเพื่อหลังเน้นข้อมูล เป็นต้น
- สำหรับผลิตภัณฑ์ Non-prepacked/ผลิตภัณฑ์ Prepacked ที่จำหน่ายโดยตรงให้แก่ผู้บริโภค จะต้องแสดงข้อมูลสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ อย่างไรก็ตาม ลักษณะของการแสดงข้อมูลจะขึ้นอยู่กับข้อกำหนดภายใต้ของแต่ละประเทศสมาชิก
- ในกรณีที่ไม่มีรายการส่วนประกอบอื่นๆ จะต้องระบุรายชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ในรูปแบบดังนี้ ‘contains...’



ไม่จำเป็นต้องระบุรายชื่อสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ ในกรณีที่ชื่ออาหารบ่งชี้ชัดเจน ว่าเป็นสารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้



ข้อกำหนดเพิ่มเติม

ที่จำเป็นต้องระบุบนฉลากผลิตภัณฑ์

• Prepacked •

1

รายการส่วนประกอบ (List of ingredients)

- รายการส่วนประกอบเรียงตามน้ำหนักอาหาร จำกมากไปน้อย โดยให้ระบุต่อจากถ้อยคำ ‘Ingredients’

Ingredients

Sugar, Palm Oil, 17% Whole Milk Powder, Cocoa Butter, Cocoa Mass, Skimmed Milk Powder, Sweet Whey Powder, Lactose, Hazel Nuts, Emulsifier: Lecithin; Vanilla Extract

The product may contain gluten, soy beans and almonds.

Nutrition Information

| typical value | Pro 100 g | % Reference Intakes Pro 100 g |
|--|------------------|-------------------------------|
| Energy | 2353 kJ/565 kcal | 28% |
| Fat | 37.0 g | 53% |
| Of which: - saturates | 21.1 g | 106% |
| Carbohydrate | 49.1 g | 19% |
| Of Which: - sugar | 49.0 g | 54% |
| Fibre | 3.4 g | - |
| Protein | 7.2 g | 14% |
| Salt | 0.23 g | 4% |
| Reference Intake for an average adult (8400 kJ/2000kcal) | | |

ข้อยกเว้น

ผลิตภัณฑ์ที่ประกอบด้วยส่วนประกอบเพียงหนึ่งชนิด ซึ่งมีชื่อเดียวกันกับชื่อผลิตภัณฑ์อาหารไม่จำเป็นต้องแสดงข้อมูลรายการส่วนประกอบ

2

ปริมาณส่วนประกอบ (ingredients)

- ต้องแสดงเป็นร้อยละ (%)
- ต้องแสดงข้อมูลในกรณีที่ส่วนประกอบ
 - มีชื่อแสดงอยู่ในรายชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
 - ได้รับการเน้นข้อความบนฉลาก
 - เป็นส่วนประกอบสำคัญที่ให้คุณลักษณะเฉพาะแก่ผลิตภัณฑ์อาหาร

ข้อยกเว้น

ไม่ต้องแสดงข้อมูลในส่วนนี้ เช่น เมื่อมีการแสดงข้อมูลน้ำหนักเนื้อสุกหรือแล้ว (drained net weight)

3

ปริมาณสุทธิ (น้ำหนักสุทธิ)

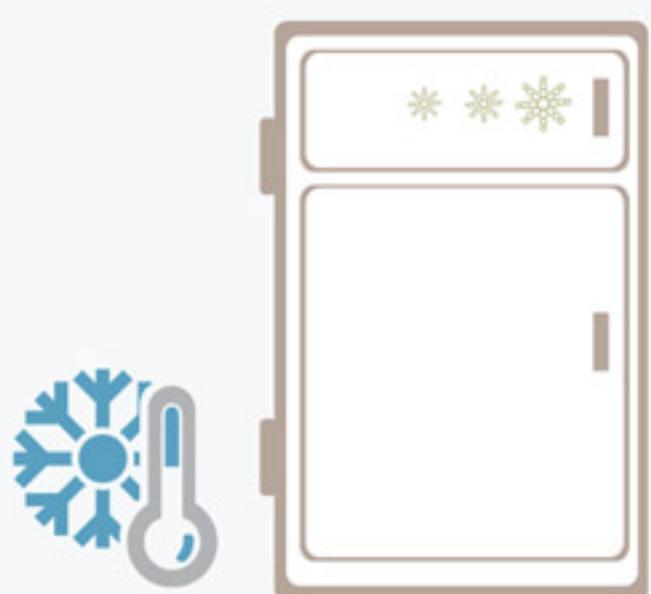
- ต้องแสดงในหน่วย ‘กรัม’ หรือ ‘กิโลกรัม’
- ต้องแสดงข้อมูลน้ำหนักเนื้อสุกหรือ เมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปของเหลว รวมถึงแข็ง หรือแข็ง
- แบบรวดเร็ว
- ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการเคลือบ (glaze) การแสดงน้ำหนักสุทธิของอาหารจะต้องไม่รวมน้ำหนักที่เคลือบ โดยสามารถระบุข้อความบนฉลากได้ตามรูปแบบตัวอย่างของผลิตภัณฑ์อาหารที่น้ำหนัก 250 กรัม ดังนี้
 - Net weight = 250 g and Drained net weight = 250 g
 - Net weight = Drained net weight = 250 g
 - Drained net weight = 250 g
 - Net weight (without glaze) = 250 g



4

วิธีการเก็บรักษา¹ และการบริโภค

- จะต้องแสดงข้อมูลวิธีการเก็บรักษาและการบริโภค



5

ซื้อและก่อจ่าย² ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร (Food business operator)

- จะต้องระบุข้อมูลชื่อและที่อยู่ของผู้ประกอบธุรกิจอาหาร
- กรณีผู้ประกอบธุรกิจอาหารไม่ได้อยู่ในสภาพยูโรป จะต้องระบุชื่อและที่อยู่ของผู้นำเข้า



6 ประเภทแหล่งผลิต หรือ แหล่งที่มาของสินค้า



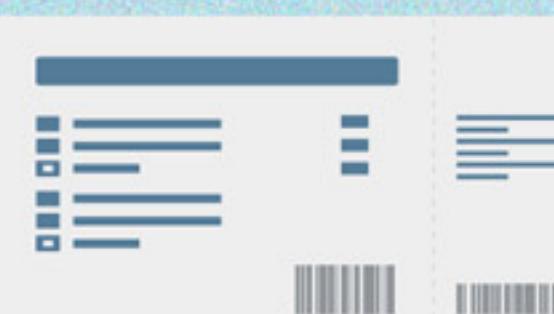
- จะต้องระบุข้อมูลประเภทแหล่งผลิต หรือแหล่งที่มาของสินค้า เนื่องจากหากไม่ได้ระบุไว้ จะทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิดได้

7 ข้อแนะนำในการบรรจุภัณฑ์



- แสดงข้อมูลในกรณีจำเป็น

8 การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559)



- จะต้องระบุข้อมูลค่าพลังงาน ปริมาณไขมัน ไขมันอิ่มตัว คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล โปรตีน และเกลือ โดยแสดงในสัดส่วนต่อ 100 กรัม หรือ 100 มิลลิลิตร ทั้งนี้ สามารถระบุข้อมูลวิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารเฉพาะอื่นๆ เพิ่มเติมได้
- สามารถแสดงข้อมูลทางโภชนาการในสัดส่วนต่อหนึ่งหน่วยการบรรจุภัณฑ์ (per portion) หรืออัตราของปริมาณอ้างอิงที่ร่างกายควรได้รับ (Reference intake)
- สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูป ที่ประกอบด้วยส่วนประกอบเพียงหนึ่งชนิด/ประเภทจะได้รับข้อยกเว้นไม่ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการ

9 Packaged in a protective atmosphere



- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการบรรจุหีบห่อโดยใช้ก้าช จะต้องระบุ 'packaged in a protective atmosphere'

10 วันที่แช่แข็ง (Date of freezing) หรือ วันที่มีการแช่แข็งครั้งแรก (Date of first freezing)



- ข้อกำหนดนี้ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการแปรรูปเท่านั้น
- จะต้องระบุวันที่ตามรูปแบบ ดังนี้ 'Frozen on day/month/year'

11 ปริมาณน้ำที่เติมลงไป (Added water)



- จะต้องระบุข้อมูลปริมาณน้ำที่เติมลงไปในรายการส่วนประกอบ ตามข้อกำหนดของระเบียบสหภาพยุโรป 1169/2011 ว่าด้วยการให้ข้อมูลและติดฉลากอาหาร
- สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการตัดแต่ง (cut, joint, slice, portion, fillet) หรือแบบหั่นตัว ที่มีส่วนประกอบของน้ำมากกว่า 5 % เมื่อเทียบกับน้ำหนักผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป จะต้องแสดงข้อมูล "added water" ในชื่อผลิตภัณฑ์ด้วย

12 โปรตีนที่เติมลงไปที่มาจากการสัตว์หลายชนิด (Added proteins of different animal origin)



- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องระบุโปรตีนที่เติมลงไปและแหล่งที่มาจากการสัตว์ด้วย



13

ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่สร้างขึ้นจากซันส่วนต่างๆ
และส่วนประกอบอื่นๆ (Formed fish)

- ผลิตภัณฑ์ที่สัตว์น้ำที่อาจทำให้ผู้บริโภคคิดว่า ผลิตจากเนื้อปลาเพียงชิ้นเดียว แต่ในความเป็นจริงแล้ว ผลิตจากหลายชิ้นส่วนต่างๆ กันและมีส่วนประกอบอื่นๆ ร่วมด้วย (เช่น วัตถุเจือปนอาหาร เอนไซม์จากอาหาร) จะต้องระบุคำว่า 'formed fish' ให้ผู้บริโภคทราบด้วย
- ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร จะต้องใช้คำว่า 'formed fish'

14

เครื่องหมาย
ผลิตภัณฑ์
(Identification Mark)

- กรณีที่ผลิตในสหภาพยุโรป จะต้องแสดงข้อมูลชื่อประเทศผู้ผลิต หมายเลข โรงงานที่ได้รับการรับรอง และชื่ออักษรย่อ EC (หรือแปลเป็นภาษาอื่นๆ ที่ใช้ในสหภาพยุโรป)
- สำหรับผลิตภัณฑ์นำเข้า ระบุเพียงแค่ชื่อประเทศและหมายเลขโรงงานที่ได้รับการรับรองเท่านั้น



15

วันที่บรรจุ
(Date of packaging)

- จะต้องแสดงข้อมูลวันที่บรรจุสำหรับผลิตภัณฑ์หอยสองฝาไม่มีชีวิต
- ข้อมูลดังกล่าวจะต้องประกอบด้วยวันที่และเดือนเป็นอย่างน้อย



การแสดงข้อมูลภาคสมัครใจ (Voluntary Information)

ผลิตภัณฑ์อาหาร Prepacked และ Non-prepacked

นอกเหนือจากการแสดงข้อมูลภาคบังคับบนฉลากแล้ว ผู้ประกอบการยังสามารถแสดงข้อมูลแบบสมัครใจได้เพิ่มเติม หากข้อมูลนั้น มีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ สามารถตรวจสอบได้ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมทั้งไม่เบียดบังพื้นที่สำหรับการแสดงข้อมูลภาคบังคับบนฉลาก

1

วันที่จับ (Date of catch / harvest)



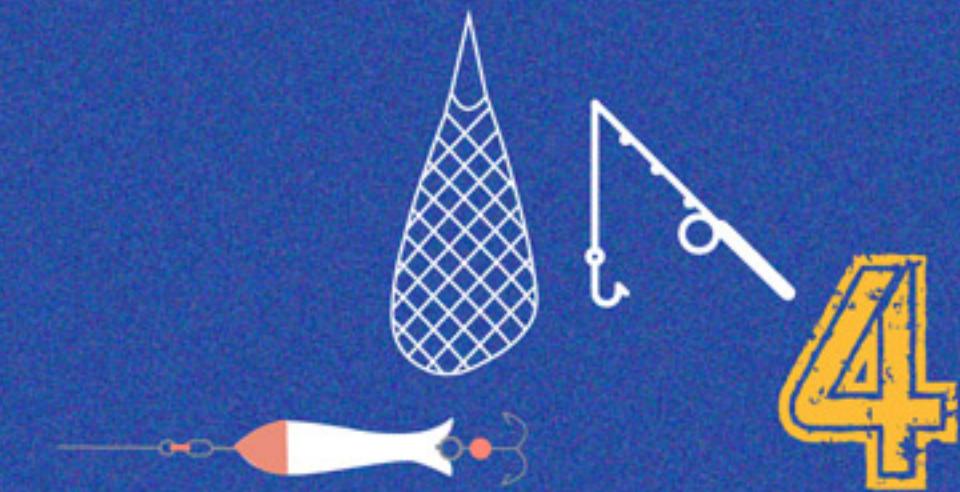
2

วันที่ขึ้นก่า (Date of landing)



3

ชื่อท่าเรือ (Port of landing)



4

- ที่นำสัตว์น้ำขึ้นท่าครั้งแรก

รายละเอียดเครื่องมือทำการประมง

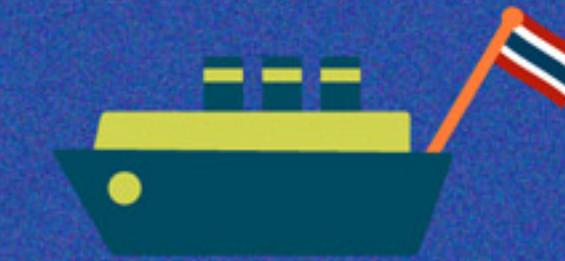
- นอกเหนือจากบัญชีรายชื่อเครื่องมือทำการประมง 7 ประเภท ที่ต้องแสดงในส่วนของข้อมูลภาคบังคับแล้ว สามารถแสดงข้อมูลที่มีรายละเอียดมากขึ้นบนฉลากได้ เช่น เครื่องมือทำการประมงที่อยู่ในคอลัมน์ 2 และ/ หรือ 3 ดังตารางด้านล่าง
- กรณีจับสัตว์น้ำโดยใช้วิธีและเทคนิคการทำประมงแบบอื่น ที่ไม่ได้อยู่ในรายชื่อ (เช่น จับด้วยมือ หรือ ดำ น้ำ) สามารถแสดงข้อมูลดังกล่าวได้โดยสมัครใจ

ประเภทเครื่องมือ

| รายละเอียด | | |
|--------------------------------|---|--|
| Seines | Beach seines Danish seines Scottish seines Pair seines | SB SDN SSC SPR |
| Trawls | Beam trawls Bottom otter trawls Bottom pair trawls Midwater otter trawls Pelagic pair trawls Otter twin trawls | TBB OTB PTB OTM PTM OTT |
| Gill nets and similar nets | Set (anchored) gillnets Driftnets Encircling gillnets Trammel nets Combined trammel and gillnets | GNS GND GNC GTR GTN |
| Surrounding nets and lift nets | Purse seines Lampara nets Boat operated lift nets Shore-operated stationary lift nets | PS LA LNB LNS |
| Hooks and lines | Hand lines and pole lines (hand operated) Hand lines and pole lines (mechanised) Set longlines Longlines (drifting) Troll lines | LHP LHM LLS LLD LTL |
| Dredges | Boat dredges Hand dredges used on board a vessel Mechanised dredges including suction dredges | DRB DRH HMD |
| Pots and traps | Pots (traps) | FPO |

5

ธงเรือ (Vessel's flag state)



6

ข้อมูลทางสิ่งแวดล้อม หลักจริยธรรม และสังคม

7

เนื้อหาทางโภชนาการ / การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ

- ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร สามารถแสดงข้อมูลทางโภชนาการ โดยสมัครใจ ในกรณี ดังนี้
 - ก่อนการบังคับใช้ในวันที่ 13 ธันวาคม 2559
 - เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องแสดงข้อมูลทางโภชนาการแบบภาคบังคับซึ่งระบุอยู่ในภาคผนวกที่ 5 ของระเบียบ 1169/2011
- ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2557 ข้อมูลโดยสมัครใจจะต้องจัดทำ โดยใช้รูปแบบตามการแสดงข้อมูลทางโภชนาการแบบภาคบังคับ

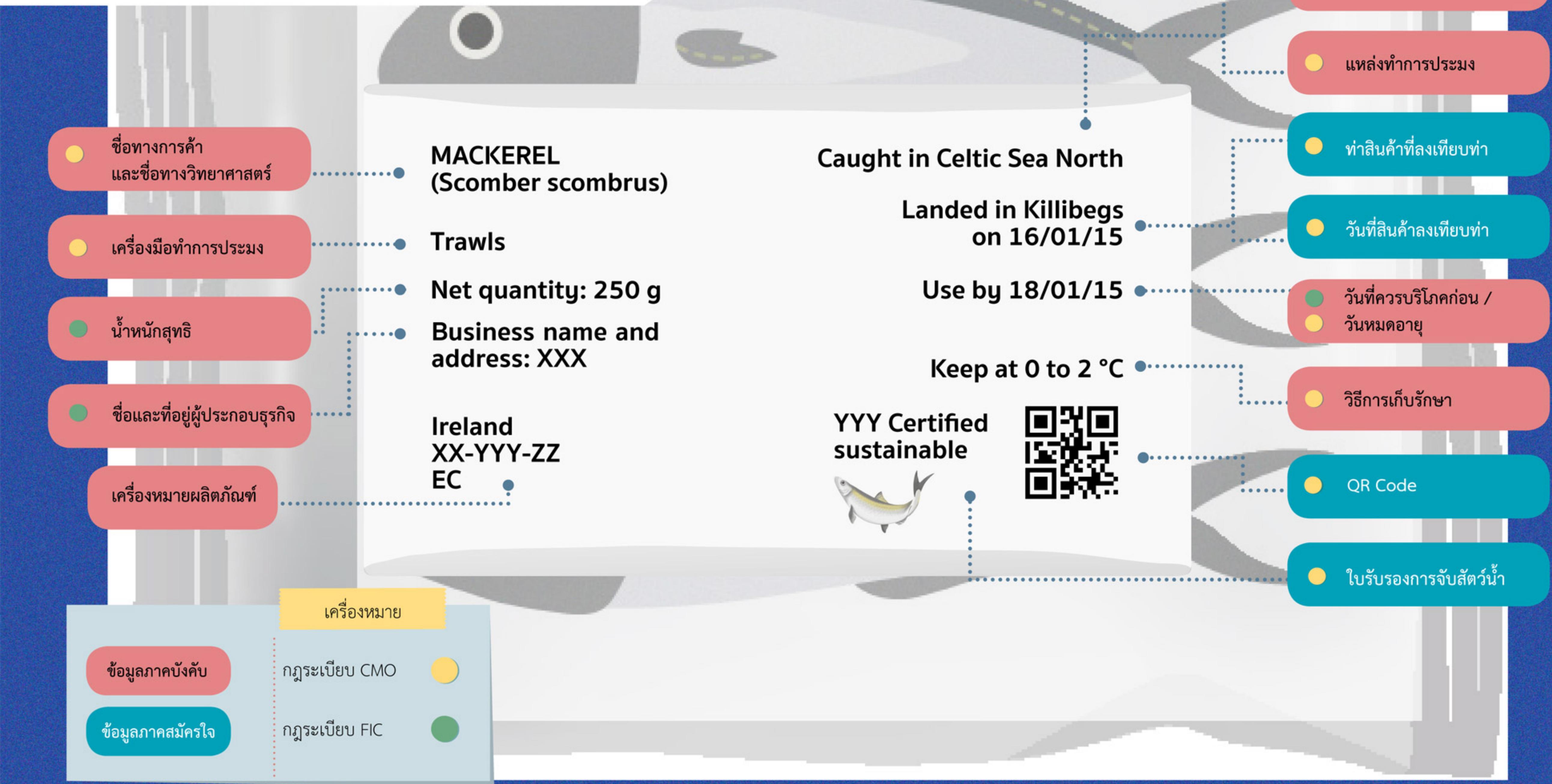


อีนๆ

- ข้อมูลอีนๆ ที่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค ซึ่งมีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ ถูกต้องและตรวจสอบได้

ຕົວຢ່າງ

การติดจลากอาหารสด ที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป และบรรจุแล้วเสร็จ





ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจาก ธรรมชาติและเพาะเลี้ยง ที่ผ่านการแปรรูป



ข้อกำหนดต่อไปนี้ ครอบคลุมประเภทผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการธรรมชาติและเพาะเลี้ยง ที่ผ่านการแปรรูปอื่นๆ ทั้งประเภท Prepacked และ Non-prepacked เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร กระป๋อง ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนประกอบมากกว่าหนึ่งประเภท (composite products) ผลิตภัณฑ์ ชุบแป้ง และอื่นๆ

การแสดงข้อมูลภาคบังคับสำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วเสร็จ (Mandatory Information for Prepacked Products)

“สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุแล้วเสร็จจะต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับดังรายการข้างล่างนี้ โดยการแสดงข้อมูลให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ยังไม่ผ่าน การแปรรูปใน” A

- รายการส่วนประกอบ (List of ingredients)
- ส่วนประกอบอื่นๆ หรือสารช่วยในกระบวนการผลิต ที่อาจก่อให้เกิดภัยมิแพ้หรือแพ้อาหาร
- ปริมาณของส่วนประกอบ
- น้ำหนักสุทธิ
- วันที่ควรบริโภคก่อน (Best before date) / วันหมดอายุ (Use by date)
- วิธีเก็บรักษา
- ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร (Food business operator)
- ประเภทแหล่งผลิต หรือ แหล่งที่มาของสินค้า
- ข้อแนะนำการบริโภค
- การแสดงข้อมูลทางโภชนาการ (บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม 2559)
- Packaged in a protective atmosphere
- ปริมาณน้ำที่เติมลงไป (Added water)
- ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่สร้างขึ้นจากชิ้นส่วนต่างๆ และส่วนประกอบอื่นๆ (Formed fish)
- โปรตีนที่เติมลงไปที่มาจากการสัตว์หลายชนิด

ยกเว้น ข้อมูลภาคบังคับดังต่อไปนี้

1 ชื่อของผลิตภัณฑ์

- ต้องใช้ชื่อทางกฎหมาย
- หรือในกรณีที่ไม่มีชื่อทางกฎหมาย ให้ใช้ชื่อที่เป็นที่รู้จักทั่วไปของผู้บริโภค (customary name)
- หรือในกรณีที่ไม่มีชื่อที่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคทั่วไป สามารถใช้ชื่อที่บ่งบอกลักษณะของอาหารได้ (descriptive name)

3 ผลิตภัณฑ์ปลาทูน่าและปลาโบโนโต (Bonito) / ปลาชาร์ดีน (Sardines) หรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากปลาชนิดอื่น แต่ประสงค์จะระบุเป็นชื่อปลาชาร์ดีน (Sardine-like products)

- สหภาพยุโรปได้กำหนดมาตรฐานสินค้า (Marketing Standards) สำหรับสินค้าข้างต้นโดยเฉพาะ ซึ่งสามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่
 - ปลาทูน่าและปลาโบโนโต : Council Regulation (EEC) No 1536/92 of 9 June 1992 laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito
 - ปลาชาร์ดีน: Council Regulation (EEC) No 2136/89 of 21 June 1989 laying down common marketing standards for preserved sardines

การแสดงข้อมูลภาคบังคับ (Mandatory information for non-Prepacked Products) สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่าน การบรรจุ

“สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการบรรจุให้แสดง ข้อมูลเกี่ยวกับสารก่อภัยมิแพ้เท่านั้น ยกเว้นในกรณี ที่ประเทศสมาชิกสภาพยุโรปบังคับใช้มาตรการ ภายใต้กฎหมายที่กำหนดให้ต้องระบุข้อมูลภาคบังคับ ส่วนอื่นๆ”

2 ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว (Defrosted)

- ในกรณีที่ผลิตภัณฑ์อาหารผ่านกระบวนการแข็ง เมื่อก่อนการวางจำหน่ายโดยวางจำหน่ายในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว จะต้องระบุคำว่า “defrosted” พร้อมกับชื่อผลิตภัณฑ์อาหารด้วย

“ยกเว้น ในกรณีดังนี้”

- เป็นส่วนประกอบที่ปราศจากในผลิตภัณฑ์สุดท้าย
- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่จำเป็นต้องใช้เทคโนโลยี การแข็งแข็งในขั้นตอนการผลิต
- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เมื่อผ่านการละลายน้ำแข็งแล้ว จะไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย หรือคุณภาพของอาหาร

การแสดงข้อมูลภาคสมัครใจ (Voluntary information)

ผู้ประกอบการสามารถแสดงข้อมูลภาคสมัครใจ เพิ่มเติมได้ หากข้อมูลนั้น มีความชัดเจน ไม่คลุมเครือ สามารถตรวจสอบได้ และไม่ทำให้ผู้บริโภคเข้าใจผิด รวมทั้งไม่เบี่ยดบังพื้นที่สำหรับการแสดงข้อมูลภาคบังคับบนฉลาก

ตัวอย่าง

การติดฉลากอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป (บรรจุกระป๋อง)



เครื่องหมาย

ข้อมูลภาคบังคับ

กฎระเบียบ CMO

ข้อมูลภาคสมมครใจ

กฎระเบียบ FIC



ติดฉลากอย่างไรให้ถูกใจ EU



1 ต้องมีข้อมูลภาคบังคับแสดงบนฉลาก เห็นเด่นชัดและเข้าใจได้ง่าย

- สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร Prepacked ข้อมูลภาคบังคับจะต้องปรากฏอยู่บนบรรจุภัณฑ์หรือฉลากที่แนบมา กับผลิตภัณฑ์
- สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร Non-prepacked สามารถแสดงข้อมูลภาคบังคับในรูปแบบต่างๆ กันได้ เช่น ฉลาก ป้ายโฆษณา โปสเตอร์ หรือในรูปแบบอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน

2 ต้องแสดงข้อมูลภาคบังคับในบริเวณที่มองเห็นได้ชัดเจน อ่านง่าย และไม่สามารถลบออกได้

- ทั้งนี้จะต้องไม่ถูกปิดบัง ซ่อนเร้น เปียงเบน หรือรบกวนโดยข้อความรูปภาพหรือวัตถุอื่นใด

3 ต้องพิมพ์ข้อมูลภาคบังคับบนบรรจุภัณฑ์ หรือบนฉลาก ในลักษณะที่อ่านได้ง่ายและชัดเจนตามรูปแบบ ดังนี้

- ความสูงของขนาดตัวอักษร “x height” จะต้องไม่น้อยกว่า 1.2 มิลลิเมตร (หรือเทียบเท่าอักษร Times New Roman ขนาด 8 pt)
- **ยกเว้น** บรรจุภัณฑ์และภาชนะมีพื้นที่ผิวน้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร ความสูงของขนาดตัวอักษรจะต้องไม่น้อยกว่า 0.9 มิลลิเมตร

4 ชื่อของอาหารและน้ำหนักสุทธิจะต้องปรากฏอยู่ในบริเวณเดียวกันที่สามารถมองเห็นได้

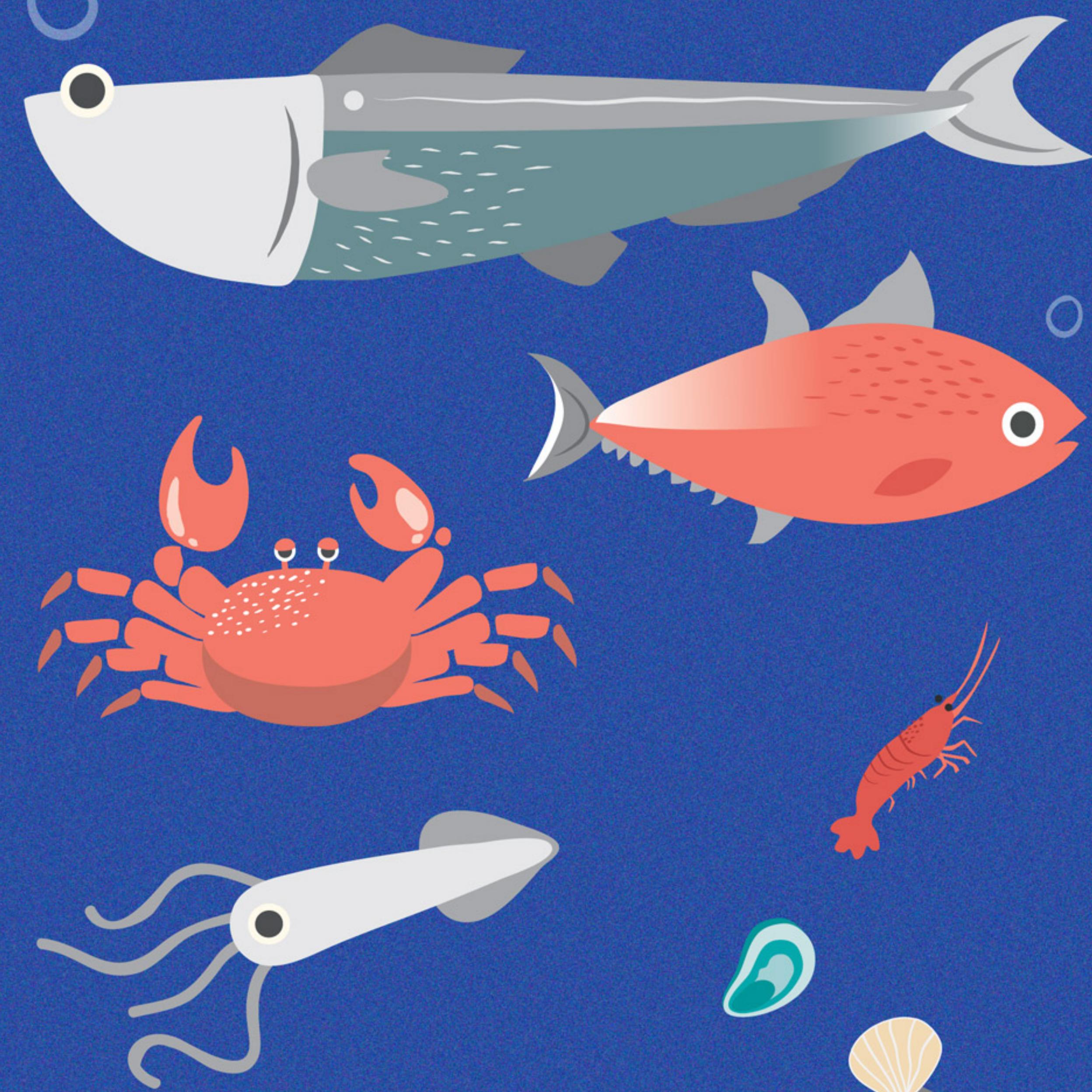


Appendix

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 = เส้นเขตบน | 5 = เส้นเขตล่าง |
| 2 = เส้นเขตตัวพิมพ์ใหญ่ | 6 = ขนาดตัวพิมพ์เล็ก |
| 3 = เส้นหลัก | 7 = ขนาดอักษรโดยรวม |
| 4 = เส้นฐาน | |



ตัวอย่างฉลาก





Riesen Garnelen

Riesengarnelen (Litopenaeus vannamei) aus Aquakulturen (Teichwirtschaft) in Indonesien, roh, mit Kopf und Schale, glasiert, tiefgefroren

Die Riesengarnelen haben noch ihre vollständige Schale, die das Garnelenfleisch vor dem Austrocknen schützt. Durch die Zubereitung in der Schale entfalten sie ihren optimalen Geschmack.

COSTA Riesengarnelen
zeichnen sich durch ihre hohe
Bissfestigkeit aus – erfahren
Sie mehr unter www.costa.de.

Rohe Garnelen sind grau bis schwarz und nehmen erst bei der Zubereitung die bekannte rote Farbe an.



AUETALIEN

Garnelen aus der Packung nehmen und die Glasur unter lauwarmem Wasser abspülen. Anschließend bei Zimmertemperatur etwa eine Stunde auftauen lassen und trocken tupfen.

ZUBEREITUNG

In der Pfanne: Garnelen in etwa 2–3 EL erhitztem Speiseöl von jeder Seite 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

 **Auf dem Grill:** Garnelen auf einer leicht mit Speiseöl bepinselten Alufolie (glänzende Seite) von jeder Seite 3–5 Minuten grillen. Durch unterschiedliche Hitzeentwicklung des Grills kann die Garzeit etwas variieren.

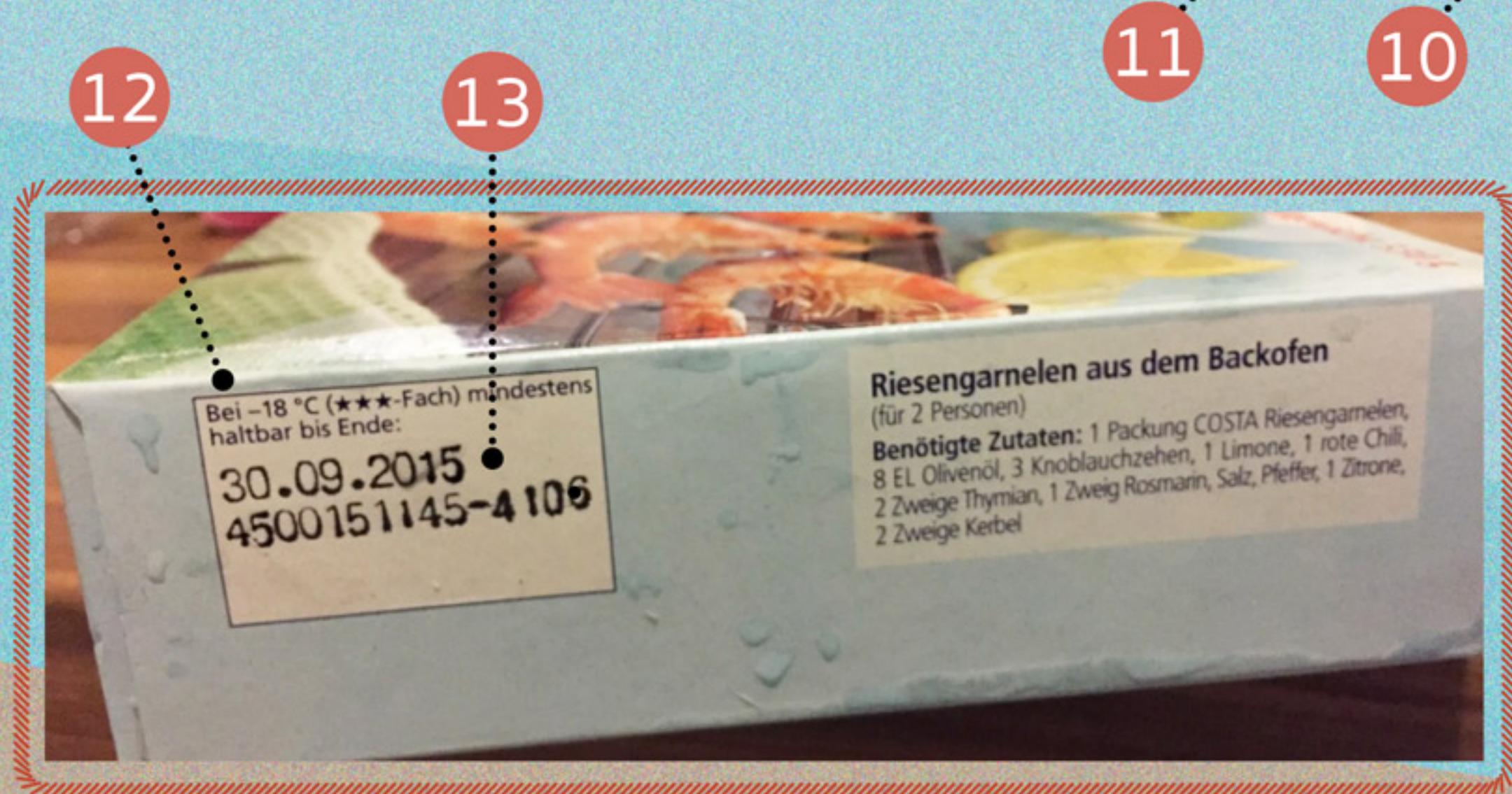
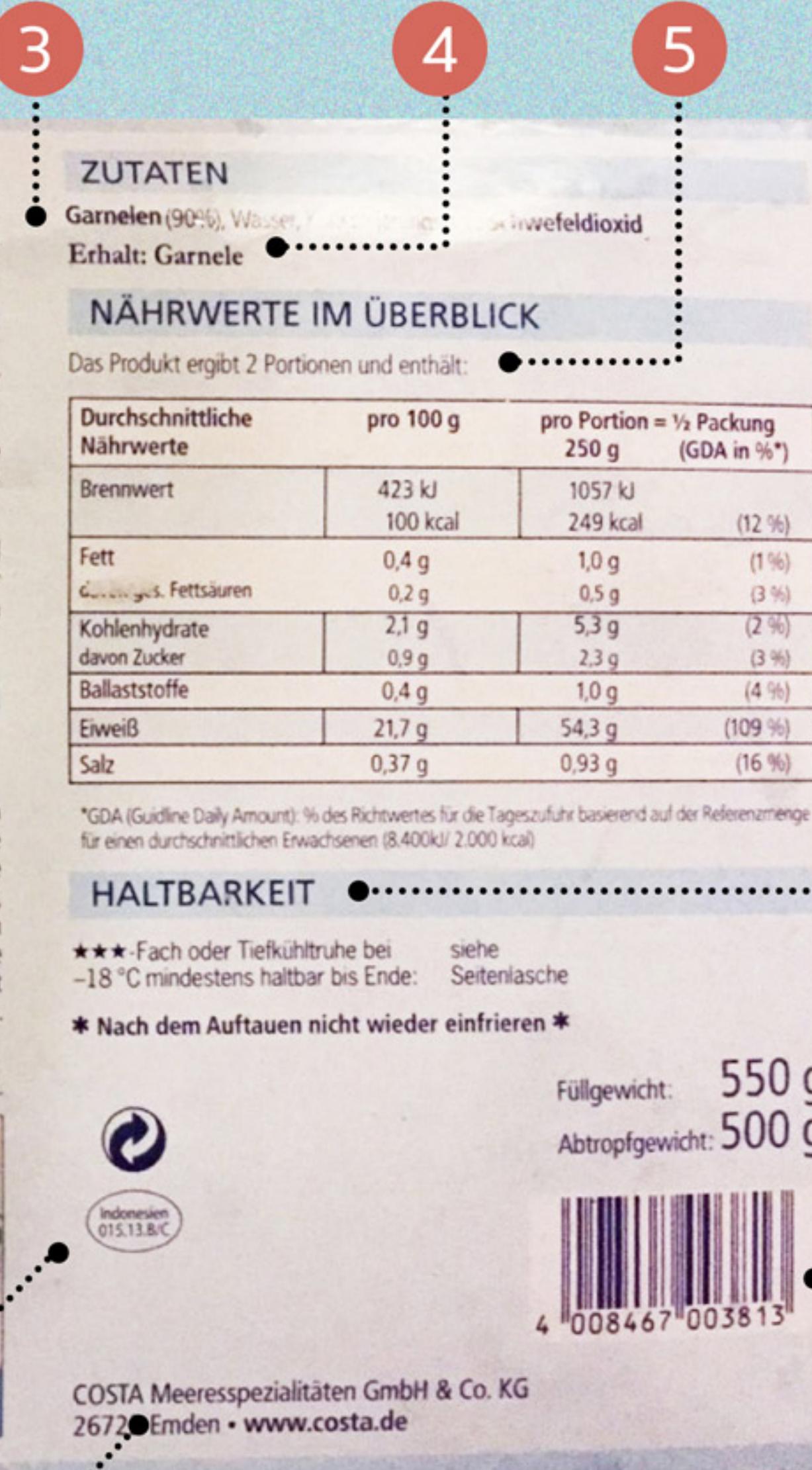
Im vorgeheizten Backofen: Garnelen auf einem mit 3–4 EL Speiseöl eingefetteten Backblech auf mittlerer Schiene des Backofens von jeder Seite 5–6 Minuten garen. Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C, Heißluft: etwa 220 °C, Gas: etwa Stufe 7

REZEPT-EMPFEHLUNG

Riesengarnelen aus dem Backofen
für 2 Personen (benötigte Zutaten siehe Seitenlasche)

Garnelen nach Anleitung auftauen und auf ein mit 4 EL Olivenöl bepinseltes Backblech legen. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken, Limone auspressen sowie die Chilischote fein schneiden. Die Zutaten mit dem restlichen Olivenöl zu einer Marinade vermengen und die Garnelen damit bestreichen. Thymian und Rosmarin zerflücken, über die Garnelen streuen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 10–12 Minuten bei 250 °C grillen. Die Zitrone waschen und in Spalten schneiden. Die Garnelen auf einem Teller anrichten und mit Zitronenspalten und Kerbelblättchen garnieren. Tipp: Dazu frisches Baguette servieren.

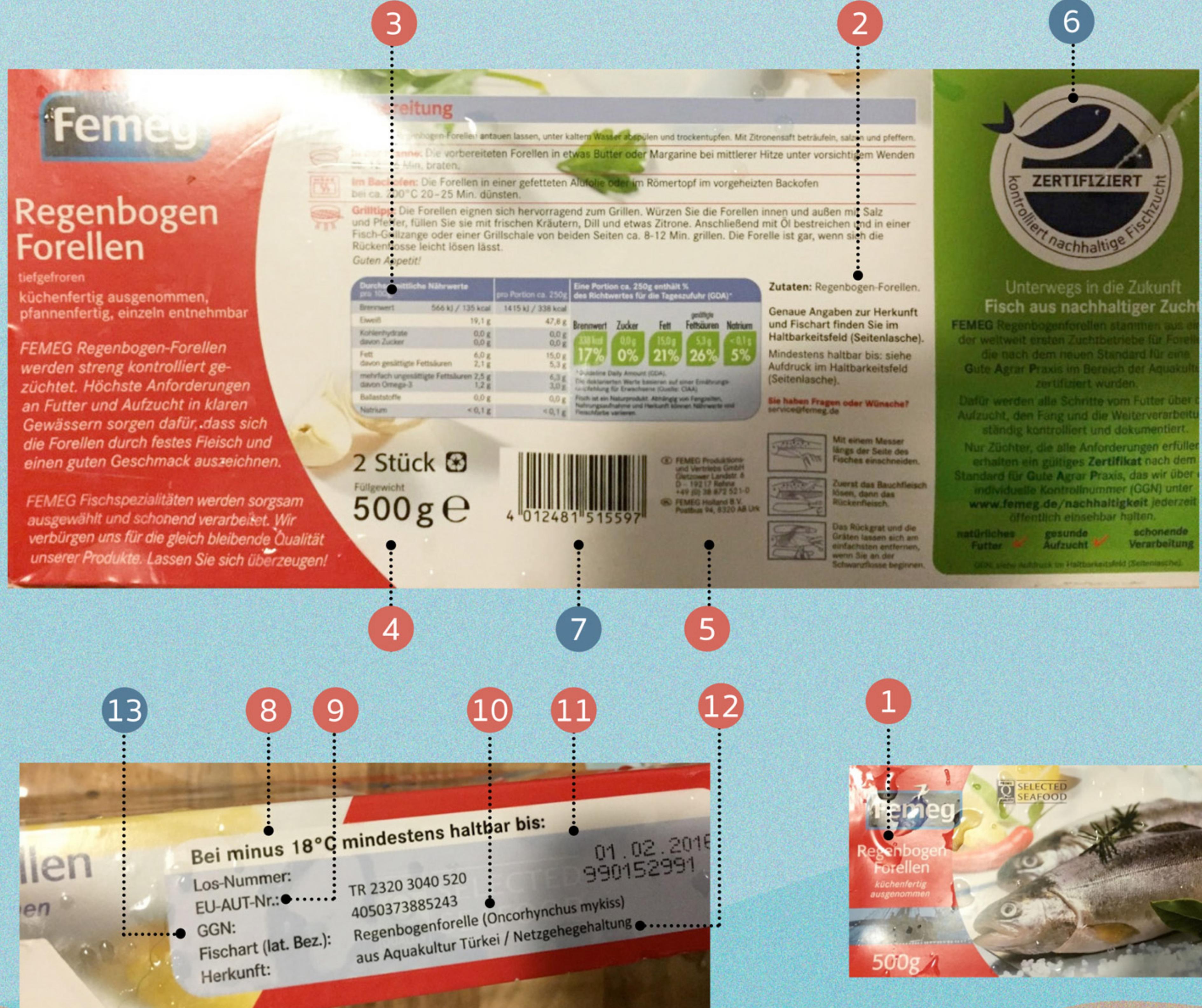
Weitere leckere Rezepte finden Sie unter www.costa.de.



- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร: King prawns (มีหัวและเปลือก)
 - ชื่อทางการค้าและชื่อวิทยาศาสตร์ วิธีการและประเภทผู้ผลิต: King prawns (*Litopenaeus vannam-ei*) จากการเพาะเลี้ยง ในอินโดนีเซีย
 - รายการส่วนประกอบ: กุ้ง (90%) น้ำ วัตถุกันเสีย ซัลเฟอร์ไดออกไซด์
 - สารที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้: กุ้ง
 - ข้อมูลโภชนาการ
 - วิธีการเก็บรักษา: ในตู้เย็นแข็งที่ -18 องศาเซลเซียส หลังจากบรรจุน้ำแข็ง แล้ว ไม่ควรนำกลับไปแช่แข็งอีก
 - น้ำหนักสุทธิ : 550 กรัม
 - น้ำหนักเนื้อสุทธิ: 500 กรัม
 - บาร์โค้ด
 - ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร
 - ชื่อประเทศและหมายเลขโรงงาน: อินโดนีเซีย 015.13.B/C
 - วิธีการเก็บรักษา: ในอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส
 - วันหมดอายุ: 30 กันยายน 2558

ข้อมูลภาคบังคับ

ข้อมูลภาคสมัครใจ



- 1 ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร: ปลาเรนโบว์ เทราฟ
- 2 รายการส่วนประกอบ: ปลาเรนโบว์ เทราฟ
- 3 ข้อมูลโภชนาการ
- 4 น้ำหนักสุทธิ: 500 กรัม
- 5 ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร
- 6 ข้อมูลทางสิ่งแวดล้อม: ตราธารรองว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจาก การเพาะเลี้ยง แบบยั่งยืน
- 7 باركode
- 8 วิธีการเก็บรักษา: ในอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส
- 9 หมายเลขโรงงานที่ได้รับการรับรอง
- 10 ชื่อทางการค้าและชื่อทางวิทยาศาสตร์: ปลาเรนโบว์ เทราฟ (Oncorhynchus mykiss)
- 11 วันหมดอายุ: 1 กุมภาพันธ์ 2559
- 12 แหล่งที่มาสินค้า: จากการเพาะเลี้ยง ในตุรกี / กระชัง
- 13 หมายเลข Global GAP

ข้อมูลภาคบังคับ
ข้อมูลภาคสมัครใจ



คันคว้าเพิ่มเติม

ระเบียบที่เกี่ยวข้องกับองค์กรตลาดร่วม (CMO)

- Regulation (EU) No 1379/2013 of the European Parliament and of the Council of 11 December 2013 on the common organisation of the markets in fishery and aquaculture products, amending Council Regulations (EC) No 1184/2006 and (EC) No 1224/2009 and repealing Council Regulation (EC) No 104/2000
- Council Regulation (EEC) No 1536/92 of 9 June 1992 laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito
- Council Regulation (EEC) No 2136/89 of 21 June 1989 laying down common marketing standards for preserved sardines

ระเบียบว่าด้วยการแสดงข้อมูลอาหารแก่ผู้บริโภค (FIC)

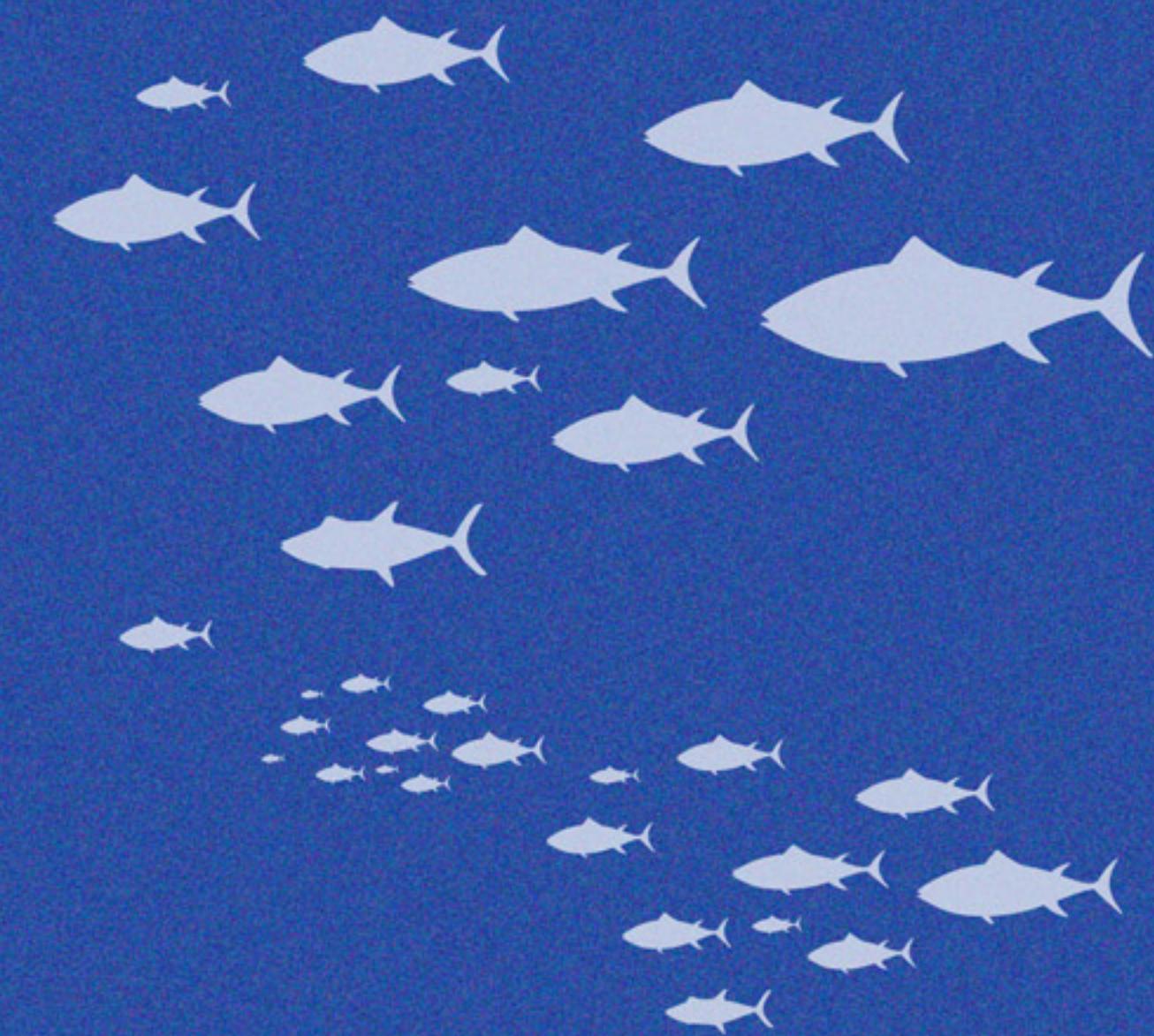
- Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

ระเบียบว่าด้วยข้อกำหนดเฉพาะด้านสุขอนามัยของอาหารที่มาจากการลัตัวร์

- Regulation 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin

ระเบียบว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร

- Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives





กองนโยบายมาตรฐาน
สินค้าเกษตรและอาหาร

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร
และอาหารแห่งชาติ (มกอช.)

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

50 ถนนพหลโยธิน
แขวงลาดยาว เขตจตุจักร
กรุงเทพฯ 10900
www.acfs.go.th