



ภาคผนวก ง

ข้อกำหนดทางด้านกฎหมายบรรณกิจฯ

ข้อกำหนดทางด้านกฎหมายบรรจุภัณฑ์

กฎหมายบรรจุภัณฑ์เป็นข้อจำกัดที่ต้องคำนึงถึงในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพราะกฎหมายบรรจุภัณฑ์ถือเป็นเป็นการกีดกันทางการค้าในด้านการนำเข้าและส่งออกสินค้า ซึ่งแต่ละประเทศจะมีกฎหมายเป็นของตนเองแตกต่างกัน โดยผู้วิจัยขอเสนอกฎหมายที่มีความสำคัญและเกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ ดังนี้

กฎหมายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของประเทศไทย

กฎหมายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ เป็นกฎหมายที่ร่างขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค โดยมีกฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องดังนี้ (สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมรายสาขา กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2543 :

ภาคผนวก ง1-12)

พระราชบัญญัติตราชั่งตวงวัด พ.ศ. 2466

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติมาตรฐานอุตสาหกรรม พ.ศ. 2511

นอกจากนี้ยังมีกฎหมายที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและฉลากดังนี้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 68 (พ.ศ. 2525) และฉบับที่ 95 (พ.ศ.2528) เรื่องฉลาก (ฉบับที่ 2)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 92 (พ.ศ. 2528) เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุภัณฑ์ การใช้ภาชนะบรรจุและการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 111 (พ.ศ. 2531) เรื่องกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก การใช้ภาชนะบรรจุพลาสติก และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหาร

ข้อกำหนดทางกฎหมายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

มีประเด็นที่สำคัญต่อการออกแบบโดยสังเขป ดังนี้ (สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมสนับสนุน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2546 : 56-63)

3.1 กฎข้อบังคับของฉลากอาหารบนบรรจุภัณฑ์

ในการผลิตอาหารหรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่ายจะต้องคำนึงถึงการผลิตที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ภาชนะบรรจุเหมาะสม ผลิตภัณฑ์ได้คุณภาพหรือมาตรฐานและปลอดภัยในการบริโภค นอกจากนี้ข้อความที่แสดงบนฉลากอาหารต้องชัดเจน ถูกต้อง ครบถ้วน เพื่อผู้บริโภคจะได้ใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการของสภาพร่างกายได้ ฉลากอาหารต้องแสดงให้เห็นถูกต้องตามที่ได้รับอนุญาตไว้ หรือข้อกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากอาหาร และว่าด้วยอาหารแต่ละชนิด นอกจากนี้ฉลากอาหารต้องไม่มีข้อความแสดงสรรพคุณในการป้องกัน บรรเทา บำบัด รักษาโรคต่าง ๆ ข้อความที่โอ้อวดเกินความจริง ซึ่งเป็นการหลอกลวงผู้บริโภคให้หลงเชื่อหรือเข้าใจผิด

ฉลาก หมายถึง รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมายหรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุ หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องสำอางในชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปแบบลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารรวมถึงเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

อาหารที่ต้องขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก ได้กำหนดกลุ่มของอาหารที่ต้องมีฉลาก 4 กลุ่มคือ

1. อาหารควบคุมเฉพาะ
2. อาหารที่ถูกกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน
3. อาหารที่ถูกนำเข้าประเทศเพื่อจำหน่าย ซึ่งไม่ใช่อาหารควบคุมเฉพาะ
4. อาหารอื่นที่มีการจำหน่ายและรัฐมนตรีออกประกาศกำหนดให้เป็นอาหารที่ต้อง

มีฉลาก

ความสำคัญของฉลากอาหาร

1. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิต/ผู้นำเข้ากับผู้บริโภค
2. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์
3. เป็นสื่อที่ให้ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ
4. มีข้อมูลที่ช่วยในการตัดสินใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์มาบริโภค เช่น สูตร ส่วนประกอบ ปริมาณสุทธิ ราคา วันเดือนปีที่ผลิต หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน คุณค่าทางโภชนาการ
5. เป็นหลักฐานอ้างอิงในการดำเนินการตามกฎหมายกับผู้ฝ่าฝืน
6. เป็นปัจจัยให้เกิดการแข่งขันในด้านการตลาด
7. เป็นปัจจัยที่เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่ผลิตภัณฑ์
8. เป็นข้อมูลทางอ้อมที่จะบอถึงจิตสำนึกของผู้ผลิตและผู้นำเข้าที่มีต่อผู้บริโภค

ข้อกำหนดทั่วไปเกี่ยวกับฉลากอาหาร

1. ฉลากอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ใช้แล้วต้องแสดงเลขสารบบอาหารที่ฉลากตามแบบที่สำนักคณะกรรมการอาหารและยากำหนดไว้
2. ฉลากอาหารต้องปิด ดิด หรือแสดงไว้ในที่ที่เปิดเผยที่ภาชนะบรรจุหรือหีบห่อของภาชนะบรรจุอาหาร และมองเห็นได้ชัดเจน โดยมีขนาดของฉลากสัมพันธ์กับพื้นที่ของภาชนะบรรจุหรือหีบห่อนั้น
3. ฉลากอาหารต้องไม่ทำให้เข้าใจผิด ไม่ว่าจะทางตรงหรือทางอ้อม ระหว่างอาหารกับข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้า
4. ฉลากอาหารที่มีข้อความ รูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้า ไม่ว่าจะ เป็นภาษาใดที่ปรากฏในฉลากต้อง
 - 4.1 ไม่เป็นเท็จหรือหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควรหรือไม่ทำให้เข้าใจผิดในสาระสำคัญ
 - 4.2 ไม่แสดงถึงอาหาร ส่วนประกอบของอาหาร อัตราส่วนของอาหาร ปริมาณของอาหาร หรือแสดงถึงสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จ หรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อ
 - 4.3 ไม่ทำให้เข้าใจว่ามีวัตถุตามข้อความ ชื่อรูป รูปภาพ รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือเครื่องหมายการค้า ดังกล่าวผสมอยู่ในอาหาร โดยไม่มีวัตถุนั้นผสมอยู่ หรือมีผสมอยู่ในปริมาณที่ไม่อาจแสดงสรรพคุณได้
5. ข้อความในฉลากต้องมีลักษณะเห็นได้ชัดเจนและอ่านได้ง่าย

6. การแสดงสีของพื้นฉลากและสีของข้อความในฉลากต้องใช้ที่ตัดกัน ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ฉลาก เว้นแต่ข้อความดังต่อไปนี้ต้องมีขนาดอักษร ตำแหน่งและแบบตามที่คณะกรรมการอาหารและยากำหนด

6.1 เลขสารบบอาหาร

6.2 ข้อความที่คณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้ต้องมีสำหรับอาหารที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

การแสดงรายละเอียดของฉลากอาหาร

1. ฉลากของอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน และอาหารที่ต้องมีฉลากที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค

1.1 ชื่ออาหาร

1.2 เลขสารบบอาหาร

1.3 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือแบ่งบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย หรือชื่อที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้า และประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า

1.4 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก

1.4.1 แสดงเป็น “น้ำหนักสุทธิ” ในกรณีที่เป็นของแข็งหรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว และอื่น ๆ นอกจากที่ระบุไว้

1.4.2 แสดงเป็น “ปริมาณสุทธิ” ในกรณีที่เป็นของเหลวหรือครึ่งแข็งครึ่งเหลว

1.4.3 ในกรณีที่เป็นอาหารสามารถแยกเนื้ออาหาร ออกจากน้ำหรือของเหลว ต้องแสดงน้ำหนักเนื้ออาหาร (Drained weight) ด้วย

1.5 ส่วนประกอบที่สำคัญเป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณ ให้แสดงเรียงตามลำดับปริมาณจากมากไปหาน้อย กรณีต้องเจือจางหรือทำลายก่อนบริโภคให้แสดงส่วนประกอบที่สำคัญเมื่อเจือจางหรือทำลายตามวิธีปรุงเพื่อรับประทานที่แจ้งไว้ในฉลาก

1.6 ข้อความว่า “ใช้วัตถุดิบเสีย” (ถ้ามีการใช้)

1.7 ข้อความว่า “เจือสีธรรมชาติ” หรือ “เจือสีสังเคราะห์” (ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี)

1.8 ข้อความ “ใช้ เป็นวัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุปรุงแต่งรสอาหารที่ใช้)

1.9 ข้อความว่า “ใช้.....เป็นวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาล” (ความที่เว้นไว้ให้ระบุชื่อของวัตถุที่ให้ความหวานแทนน้ำตาลที่ใช้) ด้วยตัวอักษรขนาดไม่เล็กกว่า 2 มิลลิเมตร สีของตัวอักษรตัดสีของพื้นฉลาก

1.10 ข้อความว่า “แต่งกลิ่นธรรมชาติ” หรือ “แต่งกลิ่นเลียนธรรมชาติ” หรือ “แต่งกลิ่นสังเคราะห์” หรือ “แต่งรสธรรมชาติ” หรือ “แต่งรสเลียนแบบธรรมชาติ” (ถ้ามีการใช้แล้วแต่กรณี)

1.11. การแสดง (วัน) เดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุการใช้หรือควรบริโภคก่อน โดยมีข้อความว่า “ผลิต” “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” กำกับไว้ในกรณีดังต่อไปนี้

1.11.1 อาหารที่เก็บไว้ได้ไม่เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนปีที่หมดอายุของการบริโภคหรือควรบริโภคก่อน

1.11.2 อาหารที่เก็บไว้ได้เกิน 90 วัน ให้แสดง วันเดือนปีที่หมดอายุของการบริโภคหรือควรบริโภคก่อน

1.11.3 อาหารที่คณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ให้แสดงวันเดือนปีที่ผลิต วันเดือนปีที่หมดอายุการบริโภคหรือควรบริโภคก่อน (ดูรายละเอียดนอกเหนือจากที่กำหนดในภาคผนวก)

1.12 คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี)

1.13 วิธีปรุงเพื่อรับประทาน (ถ้ามี)

1.14 วิธีการใช้และข้อความที่จำเป็นสำหรับอาหารที่มุ่งหมายจะใช้กับทารกหรือเด็กอ่อนหรือบุคคลกลุ่มใดไว้โดยเฉพาะ

1.15 ข้อความที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนดให้เอง เช่น กำหนดให้แสดงคำว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารก” สำหรับนมผงขาดมันเนย คำว่า “ห้ามรับประทาน” สำหรับน้ำมันดิบ คำว่า “อย่าใช้เลี้ยงทารกอายุต่ำกว่า 1 ปี” สำหรับนมข้นหวาน เป็นต้น

หมายเหตุ : การแสดงชื่ออาหาร ปริมาณสุทธิ ให้แสดงในตำแหน่งที่สามารถเห็นได้ชัดเจน กรณีที่แสดงไว้ด้านล่างของภาชนะบรรจุต้องมีข้อความที่ฉลากว่า “จะดูเดือนปีที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ได้ที่ใด”

2. ฉลากอาหารทั่วไปที่จำหน่ายต่อผู้บริโภค (อาหารที่นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะอาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและอาหารที่ต้องมีฉลาก) ต้องมีข้อความภาษาไทยอย่างน้อยดังต่อไปนี้แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้

- 2.1 ชื่ออาหาร
- 2.2 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุหรือชื่อและที่ตั้ง
- 2.3 สำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือแบ่งบรรจุก็ได้ สำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารที่นำเข้า
- 2.4 ปริมาณสุทธิของอาหารและระบบเมตริก
- 2.5 (วัน) เดือนและปีที่ผลิต วันเดือนและปีที่หมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน ให้แสดงเช่นเดียวกับข้อ 1.11
3. ฉลากอาหารที่จำหน่ายให้แก่ผู้ปรุงหรือจำหน่ายอาหาร ให้แสดงรายละเอียดในฉลากเหมือนข้อ 1 เว้นแต่คู่มือหรือเอกสารประกอบที่แสดงรายละเอียดเกี่ยวกับส่วนผสมคำแนะนำในการเก็บรักษา วิธีปรุงเพื่อรับประทาน วิธีการใช้ “ใช้วัตถุดิบเสีย” “ใช้...เป็นวัตถุดิบปรุงแต่งรสอาหาร” “ใช้.....เป็นวัตถุดิบให้ความหวานแทนน้ำตาล” “เจือสี.....” “แต่งกลิ่น.....” “แต่งรส.....” (ถ้ามีการใช้) และข้อความที่กำหนดให้แสดงอยู่ด้วย ก็ให้แสดงที่ฉลากเพียงชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ปริมาณสุทธิ (วัน) เดือนปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ หรือควรบริโภคก่อน
4. ฉลากอาหารที่จำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้แก่โรงงานผลิตอาหาร ต้องแสดงข้อความภาษาไทยเว้นแต่อาหาร น้ำเข้าอาจแสดงข้อความภาษาอังกฤษก็ได้ อย่างน้อยดังต่อไปนี้
 - 4.1 ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
 - 4.2 เลขสารบบ
 - 4.3 ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก
 - 4.4 ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต หรือชื่อและที่ตั้งสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตอาหารสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารที่นำเข้า
5. ฉลากอาหารที่ผลิตเพื่อส่งออก จะแสดงเป็นภาษาใดก็ได้ อย่างน้อยระบุดังนี้
 - 5.1 ประเทศผู้ผลิต
 - 5.2 เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)

ในการจัดทำฉลากอาหารจะต้องพิจารณาว่า อาหารที่จะจัดทำเป็นอาหารกลุ่มใด และต้องส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาพิจารณาอนุมัติก่อนนำไปแสดงที่ภาษาหรือไม่ อาหารนั้นจะจำหน่ายให้ใคร และต้องมีการแสดงรายละเอียดและมีเงื่อนไขในการแสดงฉลากอย่างไรบ้างในกรณีที่ผู้ผลิตและผู้นำเข้าได้จัดทำไว้ก่อนประกาศกระทรวงสาธารณสุข มีผลบังคับใช้จะต้องดำเนินการอย่างไรนั้นให้ศึกษาจากบทเฉพาะการที่อยู่ท้ายประกาศกระทรวง

สาธารณสุข เพื่อที่จะได้ดำเนินการให้ถูกต้องและไม่เสียสิทธิที่ควรจะได้ประโยชน์ในอนาคต เช่น เงื่อนไขที่จะอนุญาตให้ใช้ฉลากเดิมไปในระยะเวลาหนึ่ง หากมีการยื่นขอแก้ไขให้ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับใหม่ภายในเวลาที่กำหนด เป็นต้น

4. ข้อกำหนดทางด้านการค้าระหว่างประเทศ

ข้อกำหนดการค้าระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์อาหาร ได้แก่ (อ้อยทิพย์ พลศรี, 2546 : 44-45)

4.1 การห้ามใช้วัสดุหรือภาชนะบรรจุภัณฑ์อาหารบางชนิด เพื่อบรรจุอาหารแปรรูปส่งออก ได้แก่

4.1.1 ถาดโฟมที่ทำจากพลาสติกโพลีสไตรีน (PS) ไม่ว่าจะฉีดจากสาร CFC หรือไม่ก็ตาม

4.1.2 ภาชนะที่ทำด้วย EPE ที่ทำจาก CFC

4.1.3 ภาชนะที่ทำด้วย PVC เป็นห่อหรือกล่องหรือซองเป็นส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์อาหาร ขณะนี้ยังไม่มียกเว้นห้ามระหว่างประเทศ แต่ในทางปฏิบัติจะไม่ยินยอมให้นำเข้า ทั้งอเมริกา ยุโรป ญี่ปุ่น

4.1.4 ห้ามใช้ขวดเก่าใช้แล้ว แม้ว่าจะล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคแล้ว

4.1.5 ห้ามใช้กระป๋องเหล็กที่ไม่เคลือบแลคเกอร์หรือดีบุก

4.1.6 ห้ามใช้ฉลากชุดขีดเป็นรอยหรือลอกได้โดยง่าย

4.2 แสดงฉลากและสัญลักษณ์เครื่องหมายบนบรรจุภัณฑ์และฉลาก ได้แก่

4.2.1 ชื่ออาหาร-ตรา-เครื่องหมายการค้า ห้ามตราเป็นชื่ออาหารและให้มีชื่ออาหารกำกับระบุคุณสมบัติทางกายภาพของอาหารนั้น หรือวิธีการแปรรูป เช่น ผง แซ่เจ็ง ร่มควัน เป็นต้น

4.2.2 อาหารฉายรังสี เช่น “Irradia Treated with ionizing radiation”

4.2.3 ส่วนประกอบอาหารเป็นร้อยละของน้ำหนักเรียงตามลำดับมากไปน้อย

4.2.4 รายการสารอาหารทางโภชนาการ

4.2.5 ปริมาณสุทธิของอาหารเหลวให้แสดงเป็นปริมาตร (ลิตร มิลลิลิตร) อาหารอื่น ๆ ให้แสดงเป็นน้ำหนักมีหน่วยเป็นกรัม กิโลกรัม

4.2.6 ระบุชื่อที่สั้นที่สุดของอาหาร เช่น “Date of minimum Durability” “Best before วัน เดือน ปี” “Best before end เดือน ปี”

4.2.7 สภาวะเฉพาะในการเก็บรักษาหรือใช้

4.2.8 ชื่อ/ชื่อทางธุรกิจ และที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้บรรจุหรือผู้ขาย

4.2.9 แหล่งผลิต

4.2.10 วิธีการปรุงเพื่อรับประทาน เพื่อให้ผู้บริโภคปรุงเองได้โดยง่าย

4.2.11 ระบุชนิดและน้ำหนักของวัสดุบรรจุภัณฑ์ทุกตัว เพื่อกำหนดค่าธรรมเนียมการกำจัดขยะตามมาตรการ GREEN DOT โดยเรียกเก็บจากผู้ส่งออก กรณีส่งไปขายยุโรป

4.2.12 มีสัญลักษณ์เครื่องหมายครบถ้วน

โดยสรุปแล้วรายละเอียดต่าง ๆ บนบรรจุภัณฑ์เป็นไปตามกฎ ระเบียบ และจะต้องมีความชัดเจน กลุ่มคือ บรรจุภัณฑ์ต้องแจ้งให้ผู้ซื้อทราบว่าสินค้านั้นคืออะไร โดยแจ้งข้อมูลตามความเป็นจริงที่กฎหมายกำหนด เช่น ผลิตภัณฑ์อาหาร ข้อมูลที่กฎหมายกำหนด ได้แก่ ชื่อผลิตภัณฑ์ ส่วนผสม ปริมาณสุทธิ วันหมดอายุ สภาพะในการเก็บหรือสภาพะในการใช้ แหล่งกำเนิดสินค้า ข้อเสนอแนะในการใช้ และในกรณีของเครื่องดื่มให้ลงปริมาณแอลกอฮอล์มากกว่า ร้อยละ 1.2

ดังนั้นข้อจำกัดทางด้านกฎหมายบรรจุภัณฑ์ เช่น การสร้างความน่าเชื่อถือเพื่อยกระดับมาตรฐานคุณภาพ เป็นการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับและสามารถประกันคุณภาพให้กับผู้บริโภค ตลอดจนส่งเสริมให้ผู้ผลิตพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ด้วยการสร้างแบรนด์ด้วยบรรจุภัณฑ์ในท้ายที่สุด