

E Uの新食品表示制度について

平成23年1月

高橋 梯二

東京大学農学生命科学研究科非常勤講師

I 新食品表示規則の特徴

1 高度の食品安全と高度の消費者保護

E Uは、2002年に食品法の基本事項に関する規則(178/2002)を採択し、その後2004年には統合食品衛生規則(852, 853, 854, 882/2004)を定め、2006にこの規則を実施した。これらの規則の制定は、B S E問題を契機として、科学の原則と消費者の信頼をベースとした高度の食品安全を達成することを目的としていた。

その後、E Uは、食品に関する表示のあり方の検討に着手し、2011年11月に規則がまとめられ公表された。この表示規則は高度の消費者保護を目的としており、これをもってE Uは高度 (au niveau élevé) の食品安全と高度の消費者保護の体制を整えたことになる。

2 新しい食品表示制度の性格

この表示規則は、消費者の関心が高い事項や重要視している事項を考慮することとしており、消費者の知る権利の尊重という意味でも高い水準の消費者保護 (high level of consumer protection) を目標としている。また、表示すべき事項の拡大と正確な表示及び誤認を招く表示の防止に重点を置くとともに、消費者に分かりやすい表示方法にも力点を置いている。

これらの目的を達成するため、食品表示一般に関する指令(Directive [2000/13/EC](#))と栄養表示に関する指令(Directive [90/496/EEC](#))を統合し、加盟国に直接適用される法律である規則(Regulation)とした。(E U権限の強化)。

E Uでは、従来、食品の表示に関する規制の権限は加盟国にあるとされ、E U自体は加盟国間の規制を調和するため、指令によって基準を定めていたが、今回の改正によってE Uの権限とし、加盟国の住民に直接適用となる規則によることとした。

なお、この新規則は、補助食品や健康機能食品などの健康表示とGM食品表示を取り入れておらず、食品表示制度を完全に統合したものとはなっていない。

3 義務表示

(1) 義務表示事項の追加

義務表示として、栄養表示、原産国又は原産地表示が追加された。また、特定の

食品については追加的な義務表示事項が定められた。例としては、冷凍食肉及び未加工の魚について冷凍の日（冷凍、解凍によって味が変わるという理由）、カフェインを多く含む飲料とカフェインを添加した食品のカフェインの量などである。

(2) 栄養表示

従来、栄養表示は義務でなく、表示する場合の基準を定めていたが、これを義務表示とした。しかし、①エネルギー、②油脂、③飽和脂肪酸、④炭水化物、⑤砂糖、⑥蛋白質及び⑦塩については表示を義務としたが、①不飽和脂肪酸、②多価アルコール、③澱粉、④繊維、⑤ビタミン及びミネラルについては補助的に表示できることとしている。この補助的な表示については、一つあるいは複数の栄養素の表示が可能であり、事業者の自由度を高めている。

(3) アレルギー表示

表示すべきアレルギー物質を追加し、また、添加物及び加工助剤についてアレルギーの原因となる場合、その他不耐性（**intolerance effect**）となるもの場合は、表示することが義務付けられている。また、アレルギー等の原因となる物質の表示は未加工の食品にも義務付けるなど、表示適用範囲を広くし、消費者保護を強化している。

(4) 原産国又は原産地表示

原産地表示については、従来義務表示でなかったが、これを新たに義務表示とすることとしている。今回の改正によって日本、アメリカ、オーストラリア、EU 27カ国などの主要国で原産国又は原産地表示が義務となる。EUでは、従来から、蜂蜜、果物、野菜、魚、牛肉、牛肉製品、オリーブ油については、品目ごとの基準（vertical な基準）により原産地表示が義務付けられていた。今次改正により、とりあえず豚肉、羊肉、山羊肉、鶏肉について新たに原産地表示を義務とし、適用の規則を 2013 年末までに定めることとしている。

また、原産地表示の対象品目を拡大し、加工食品の原材料にも適用する観点から、EU 委員会は、上記の以外の肉類、乳、乳製品に含まれる乳、原材料としての肉類、未加工食品及び食品の中で 50% 超を占める原材料を義務表示に含めることについての報告書を 2014 年末までに作成することとしている。この報告書に基づき、EU 委員会は、規則の改正の提案をすることとしている。

原産国又は原産地表示義務の適用は 2014 年 12 月 13 日である。

(5) アルコール飲料に関する表示

アルコール飲料と他の食品の表示についての統一性を図るという観点から、EU委員会は2014年12月までにワインなどのアルコール飲料に関する原材料表示、栄養表示などについて報告書を作成する。

また、特に青少年や弱者に対するアルコールの害に対する国民の懸念や2007年9月5日のヨーロッパ議会の決議などを考慮し、EU委員会は、関係者及び加盟国と協議し、alcopops（香料添加のアルコール飲料）などの飲料の定義を定めることを考慮することとしている。必要があれば本規則の改正の提案を行うとしている。

特に、ワインは厳しい国際競争にさらされており、義務表示の内容いかんによっては、競争力に影響を与えるおそれがあり、欧州にとっては重要な問題である。

(6) その他

- ① トランス脂肪酸については、健康的な食品と食生活の選択を消費者ができるようにする適切な方法等の影響評価を行い、適当な場合は、委員会はこの報告に法制度の提案を含めなければならないとしている。
- ② ナノテクノロジーによる物質が含まれている場合に消費者に知らせるため、ナノテクノロジーによる物質の定義と適当な表示方法を考慮すべきであるとしている。
- ③ 義務表示事項の一部についてラベル以外の方法で提示する別の手段については、EU委員会が関係国と協議して適切な方式を検討することとしている。

4 任意表示

任意表示は、消費者に誤認を与えるものであってはならず、あいまいで、また混乱させるものであってはならず、さらに必要に応じて科学的な資料に基づくものでなければならないとしている。

また、委員会は、次の任意表示の適用に関する法律を作成しなければならないとしている。

- ① アレルギー等の原因となる物質の意図しない混入の可能性
- ② 菜食主義者に適当な食品の情報
- ③ 特定の民族グループに対する栄養素の参考摂取量

5 その他、

新しい表示規則では、考え方は示されているものの、その適用の具体的規則は先送りしたものも多く、また随所に委員会が関係国と協議して、報告書を作成し、適用の規則を提案することになっている。これとの関連で、この規則の適用は原則として

2014年12月としている。さらに、栄養表示は2016年からの適用である。このことを考慮すると、食品の表示は従来加盟国の権限でなされてきたことと、EU域内でも国により食生活や食文化の違いもあり、EUとしての統一的な取扱いを決めるのは簡単でないことをうかがわせる。

II EU規則の概訳

消費者への食品についての情報の提供に関するヨーロッパ議会及び理事会規則
No 1169/2011

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 Text with EEA relevance
Official Journal L 304 , 22/11/2011 P. 0018 - 0063

前文（１）～（５９）まで略

第 I 章 一般的規定

第 1 条 対象となる事項及び範囲

1 消費者の考え方や消費者が必要とする情報が異なることを考慮し、情報に関連して高い水準の消費者保護を確保するための基盤を提供することを目的とする。

2 この規則は、食品の情報に関する一般的な原則、要求事項及び責任を確立し、また、消費者の情報に対する権利を保証する手段を定め、さらに、情報提供の手続を定める。

3 この規則は、食品の情報の消費者への提供に関係している場合において食品チェーンのすべての段階の食品の事業者に適用となる。また、レストランや食堂などに提供される食品及びレストラン等が供給する食品を含み最終の消費者向けのすべての食品に適用となる。さらに、この規則はEUの地域から発出するケイタリング事業に対しても適用となる。

第2条 用語の定義（略）

第II章 食品の情報に関する一般的原則

第3条 一般的目的

1 食品の情報の規定は、特に、健康的、経済的、環境的、社会的、倫理的側面との関連において最終消費者に対して食品の選択と安全な使用の基礎を提供することにより消費者の健康と利益の高い水準の保護を目指さなければならない。

2 また、食品の情報に関する法律は、必要な場合は、生産者の正当な利益の保護と良質の製品の生産の必要性を考慮して、EU域内における製品の自由な移動を達成することを目的としなければならない。

3 食品の情報に関する法律が新しい要求事項を導入した場合は、新しい要求事項の施行後、移行期間が与えられなければならない。この移行期間において新しい要求事項に合致していない表示がある食品であっても市場に供給することが可能で、移行期間終了までに市場に出されていたこのような食品は、売り切るまで販売することができる。

4 緊急の場合を除き、食品の情報に関する法律の準備、評価及び改正に当たっては、関係者を含み、直接にあるいは代表機関を通じ、公衆との透明性のある協議が実施されなければならない。

第4条 食品の義務的表示情報に関する原則

1 食品の情報に関する法律によって食品の情報が義務である場合、特に、次の分類の一つに該当しなければならない。

- (a) 特定、組成、特質又はその他の特性に関する情報
- (b) 消費者の健康の保護及び安全な使用に関する情報
- (c) 栄養的な特徴に関する情報

2 食品の義務表示情報及び情報を得た消費者の選択を可能とすることを考慮する場合、消費者の多くが必要とし、消費者が相当の価値を認め、又は消費者への利益が一般的に認められている情報を考慮しなければならない。

第5条 欧州食品安全庁との協議

公衆の衛生に対する影響があると思われる食品の情報に関する法律によるEUの措置は、欧州食品安全庁との協議の後に採択されなければならない。

第III章 食品の情報に関する基本的な要求事項及び事業者の責務

第7条 公正な情報の提供

- 1 食品の情報は、誤認させるものであってはならない。特に、
 - (a) 食品の特質、特に、性質、特定（識別）、内容物、組成、量、賞味期限、原産国又は原産地、生産又は製造の方法について
 - (b) 食品が有しない効果又は機能があるとすることによって、
 - (c) 特定の原材料や栄養素を含んでいることあるいは含んでいないことなどについてすべての類似の食品が持っている特性であるにもかかわらず、その食品がそのような特性をもっていると示唆することによって、
 - (d) 天然に存在しているある成分又は通常に使われている原材料が異なる成分あるいは異なる原材料に代替されているにもかかわらず、外観、説明あるいは、図によって示すことで、特別の食品（成分）又は原材料の存在を示唆することによって、

2 食品の情報は、正確で、明快で、消費者にとって分かりやすいものでなければならない。

3 ナチュラルミネラルウォーター及び特定の栄養のための食品に適用されるEUの法律による例外を除き、食品の情報はすべての食品について人間の病気を防止し、処置し、治すことのある特性があるとしてはならない。またそれに言及してはならない。

第8条 事業者の責任（略）

第 I V 章 義務的表示食品情報

第 1 節 内容及び表示

第 9 条 義務表示事項のリスト

- 1 義務表示事項は、次のとおりである。
 - (a) 食品の名前
 - (b) 原材料のリスト
 - (c) アネックス II にある原材料及び加工助剤又はアネックス II に掲載されているものでアレルギー等 (allergies or intolerances) の原因となる物質あるいはそれらの製品から生産されている原材料及び加工助剤
 - (d) 一定の原材料又は括り分類された原材料の量
 - (e) 食品のネット量
 - (f) 賞味期限又は消費期限
 - (g) 特別の貯蔵条件又は使用条件
 - (h) 事業者の名前及び住所
 - (i) 第 26 条に規定される原産国又は原産地 (country of origin or place of provenance)
 - (j) 説明がなければ適切な使用が難しい使用方法
 - (k) 量で 1.2% を超えるアルコールを含む飲料のアルコール度
 - (l) 栄養表示

アネックス II アレルギー等の原因となる物質

- 1 グルテンを含む穀物及びその製品、ただし、次のものを除く。
 - ・デクストローズを含む小麦ベースのグルコースシロップ
 - ・小麦をベースとしたマルトデキストリン (maltodextrins)
 - ・大麦をベースとしたグルコースシロップ
 - ・アルコールの蒸留に使用される穀物
- 2 甲殻類（エビやカニなど）及びその製品
- 3 卵及びその製品
- 4 魚及びその製品 ただし次のものを除く
 - ・ビタミンなどの carrier として使われる魚のゼラチン
 - ・ビールやワインの清澄に使われる魚のゼラチン又はアイシンググラス
- 5 落花生及びその製品
- 6 大豆及びその製品、ただし次ぎのものを除く。
 - ・完全に精製された大豆油及び大豆油脂
 - ・醤油由来の天然混合トコフェロール (tocopherols) (E306), 天然D-アルファ トコフェロール (D-alpha tocopherol), 天然D-アルファ トコフェロール アセテート及び天然D-アルファ トコフェロールコハク酸エステル
 - ・醤油由来の植物ステロール (phytosterols) 及び植物ステロール エステルからつくられる野菜油
 - ・醤油由来の野菜油ステロールからつくられる植物スタノール エステル
- 7 乳及びその製品（ラクトースを含む）、ただし次のものを除く
 - ・アルコール蒸留に用いられるホエイ
 - ・lactitol;
- 8 ナッツ類；アーモンド、ヘイゼルナッツ、くるみ、カシューナッツ、ペカンナッツ、ブラジルナッツ、ピスタチオ、マ

カダミア又はクイーンズランドナッツ及びそれらの製品。ただし、アルコール蒸留のために用いられるナッツ類を除く。

9 セロリ及びその製品

10 からし及びその製品

11 ごまの種及びその製品

12 二酸化硫黄、総SO₂換算で10 mg/kg 又は 10 mg/Lを超えて含まれている場合

13 ルピナス (l u p i n) 及びその製品

14 軟体動物及びその製品

第10条 特別な食品に対する追加的義務表示

1 上記の義務表示事項に加え、アネックス III に記載されている特別の種類の商品については追加的な義務表示事項が定められる。

アネックス III 追加的な義務表示が要求される食品

| 食品の種類 | 追加義務表示事項 |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 特定の気体で包装されている食品 | 「保護気体による包装」の表示 |
| 2 甘味料 (sweeteners) を含む食品 | |
| 甘味料を一種類又は複数含む食品 | 「甘味料を含む」の表示 甘味料の名称 |
| 砂糖と甘味料を含む場合 | 「砂糖及び甘味料を含む」の表示 甘味料の名称 |
| アスパルテームを含む場合 | 「アスパルテームを含む」の表示 |
| 10%超の多価アルコール (polyol) を含む場合 | 「過度の消費は下痢 (laxative) 効果が生じる可能性がある」の表示 |

| | |
|---|---|
| <p>3 グリシルリジン (glycyrrhizinic) 又はそのアンモニア塩を含む食品</p> | |
| <p>砂糖菓子又は飲料に当該物質又は liquorice plant Glycyrrhiza glabra が 100 mg/kg 又は 10 mg/L 以上含まれている場合</p> | <p>「甘草 (liquorice) を含む」の表示</p> |
| <p>当該物質又は liquorice plant Glycyrrhiza glabra を 4 g/kg 以上の濃縮で使用して glycyrrhizinic 又はそのアンモニア塩を含む砂糖菓子の場合</p> | <p>「甘草を含む。高血圧の人は過度の摂取を控えるべき」の表示</p> |
| <p>アルコールを 1. 2% を超えて含む食品で、当該物質又は liquorice plant Glycyrrhiza glabra を添加して 50 mg/l 以上の濃縮又は 300 mg/l 以上のグリシルリジン 酸又はその塩を含む場合</p> | <p>「高血圧の人は過度の摂取を控えるべき」の表示</p> |
| <p>4 カフェインを多く含む飲料</p> | |
| <p>コーヒーや茶をベースあるいはそれらの抽出物をベースとした飲料を除き、150 mg/L を超えてカフェインを含む飲料の場合</p> | <p>100mL 当たりのカフェインの量、 「高カフェイン含有、子供、妊婦、授乳中の女性には推奨しない」の表示</p> |
| <p>飲料以外の食品で、カフェインが生理学的目的で添加されている場合</p> | <p>100 g/mL 当たりのカフェインの量 「カフェインを含む。子供及び妊婦には推奨しない。」の表示</p> |
| <p>5 植物ステロール、植物ステロール エステル、植物スタノール 又は植物スタノール エステルを添加した食品又は食品添加物</p> | <p>(1) 「植物ステロール添加」又は「植物スタノール添加」の表示 (2) 添加した植物ステロール、植物ステロール エステル、植物スタノール 又は植物スタノール エステルの量 (%、又は as g of free plant sterols/plant stanols per 100 g 又は食品 100 g 当たり</p> |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | <p>の g) を食品の原材料表示の中で表示</p> <p>(3) 血液中のコレステロールの引き下げの目的のみに使われることの表示</p> <p>(4) 医者にかかっている患者は医者の管理の下にのみ使うことができることの表示</p> <p>(5) ~ (8) (略)</p> |
| 6 冷凍食肉、冷凍食肉調製品、 冷凍の未加工魚製品 | |
| 冷凍食肉、冷凍食肉調製品、冷凍の未加工魚製品 | 冷凍の日、冷凍を複数回行っている場合は最初の冷凍の日 |

第 11 条 重量 (略)

第 12 条 義務表示情報の提供とその場所

1 義務表示情報は、この規則に従って、すべての食品についてみる事が可能で簡単に接することができるようにしなければならない。

2 加工食品の場合は、義務表示情報は直接容器包装に又は貼付されているラベルに表示されなければならない。

3 いくつかの義務表示事項の情報提供に関する他の方法から受ける消費者の利益を確保するため、容器包装あるいはラベルに表示するのと同じ水準が確保されることを条件にして、委員会は、一定の義務表示事項について容器包装やラベルによらない他の方法によって示される基準を採用することができる。

5 容器包装に入っていない食品については、第 44 条の規定 (アレルギー等原因物質又は産品は義務表示でそれ以外は加盟国の法制による) が適用になる。

第13条 義務表示事項の表示方法

- 1 義務表示事項は、分かりやすい場所に、見やすく、明確に、必要な場合は消去できない方法で表示されなければならない。
- 2 義務表示事項は、食品の容器包装又はラベルによく読めるよう印刷されなければならない。その場合活字の大きさはアネックス IV に定義されている高さ (x-height) が 1.2 mm 以上でなければならない。
- 3 容器包装の最大の表面が 80 cm² 未満の場合は、活字の高さは 0.9 mm 以上でなければならない。
- 5 義務表示事項の食品の名前、ネット量及びアルコール度は、同じ場所に表示されなければならない。

第14条 遠隔販売 (Distance selling)

- 1 容器包装入り食品 (prepacked foods) については、離れた所からの連絡により販売する場合は、
 - (a) 義務表示事項は賞味期限又は消費期限を除き、購入が決定される前に提示されなければならない。事業者は、遠隔販売用の材料に明示するか、その他の適当な手段で明らかにしなければならない。
 - (b) 発送の段階では、すべての義務表示事項が明らかにされなければならない。
- 2 容器包装入りでない食品の遠隔販売の場合は、アレルギー等物質については明らかにしなければならない。その他は、加盟国の国内法に従う。
- 3 上記 1 の規定は、自動販売機及び自動商業地域には適用しない。

第15条 言語に関する要求事項 (略)

第16条 義務表示の省略

- 1 リユース用のガラスびんで消えないように印字され、ラベル等がない場合は、食品の名前、アレルギー等物質、ネット量、賞味期限又は消費期限及び栄養表示のみの表示が義務である。
- 2 最大の表面積が 10 cm² 未満の容器包装の場合は、食品の名前、ア

レルギー等物質、ネット量及び賞味期限又は消費期限のみの表示が義務である。原材料のリストについては他の手段を通じて、あるいは消費者の要求に対して明らかにしなければならない。

4 アルコール度 1.2%を超える飲料については、原材料リスト表示及び栄養表示の義務は適用されない。

2014年12月31日までに委員会は、アルコール飲料に対する原材料リストの表示（第18条）及びエネルギー価の計算方法（31条（1））の適用に関する報告書を作成しなければならない。この中で、将来アルコール飲料は対象にされるべきなのか、特にエネルギー価についての情報を提供すべきなのかを取り扱わなければならない。この関連で、委員会は“alcopops”（果汁や炭酸の入った低アルコール飲料）の定義を提案する必要性を考慮しなければならない。また、委員会はこの報告書に法律の提案を、必要があれば、原材料リスト又は栄養表示をアルコール飲料に適用する規則（rule）についての提案を行わなければならない。

第2節 義務表示事項詳細

第17条 食品の名前（略）

第18条 原材料のリスト

1 原材料のリストには、たとえば「原材料」などの適当な表題をつけなければならない。また、すべての原材料について重量の順番で記載しなければならない。

2 原材料は、特定の名前が使用されなければならない、第17条及びアネックスVIに定められた規則（rule）に従って使用されなければならない。

3 ナノ材料の形でのすべての原材料は（all ingredients present in the form of engineered nanomaterials）、原材料リストに明確に表示されなければならない、「ナノ」という文字がカッコ付きで伴っていないなければならない。

4 上記1及び2に関する技術的な規則は、アネックスVIIに定められる。

第19条 原材料リストの省略

1 次の食品については、原材料リストを表示する必要がない。

- (a) 生鮮果物及び野菜（じゃがいもを含む）
- (b) 炭酸水
- (c) 発酵酢
- (d) チーズ、バター、発酵乳及びクリーム
- (e) 単一の原材料でできている食品

第20条 原材料リストでの表示の省略

次の食品の構成物は原材料リストに含めることを要求されない。

- (a) 加工の工程で一時的に除かれ、後に元の割合を超えない範囲で再び加えられる構成物
- (b) 食品添加物及び食品酵素
 - ・当該食品の原材料として含まれていたもの（キャリアオーバー）で最終製品において技術的機能を持たないもの
 - ・加工助財として使用されるもの
- (c) キャリアー（carrier）及びキャリアーと同じ目的で使用されるもの
- (d) 食品添加物ではないがそれと同じように使われ、加工助剤の目的で使われるもので、最終製品に含まれるもの
- (e) 水
 - 濃縮又は脱水された原材料をもとに戻すために使われる水、及び通常摂取されることのない媒体としての水

第21条 アレルギー等の原因となる物質又は製品の表示

1 アレルギー等の原因物質又は製品の表示は、次の要求事項を満たさなければならない。

- (a) アネックスIIのリストに掲載されている物質あるいは製品の名前に従って明快に表示されなければならない。
- (b) アネックスIIのリストに掲載されている物質あるいは製品の名前は、原材料リストの他のものと区別されるよう表示されなければならない。たとえば、字の大きさ、スタイル、背景の色を変えるなどである。
食品の名前が明らかにアレルギー等の原因となる物質あるいは製品の名前と同じ場合は、アレルギー等の原因となる物質あるいは製品を表示する必要はない。

2 消費者にとってより良い情報を確保するため、及び最近の科学技術の進歩を考慮して、委員会は、組織的に見直しを行い、必要があればアネックス II の改正を行う。

第 2 2 条 原材料の量の表示

1 原材料が次のいずれかに該当する場合、量を表示しなければならない。

(a) 食品の名前に含まれ、消費者が食品の名前とそれを結びつけて考えている場合

(b) 表示に用語、絵又は図で強調されている場合

(c) 食品を特徴づけるため不可欠であり、及びその名前又は外観により混同されるおそれがある製品と区別するため不可欠である場合

2 特定の原材料に関して量を表示しないことができる場合等上記 1 の規定を適用するための規定はアネックス VIII に定める。

第 2 3 条 ネット容量 (略)

第 2 4 条 賞味期限、消費期限及び冷凍期日

1 微生物学的観点から傷みやすく (perishable)、人間の健康に対して害となるまでの期間が短いと思われる食品については、賞味期限を消費期限に変えるべきである。消費期限を過ぎたものは、安全でないとみなされる。

2 適切な日付は、アネックス X に従って、表示される。

3 賞味期限の表示方法の統一的な適用を確保するため、委員会は、実施規則を定めることができる。

第 2 5 条 保存条件及び使用条件

2 容器包装を開いた後、適切な保管や使用を可能とするため、保管条件や消費の期限が表示されなければならない。

第26条 原産国又は原産地表示

1 この規則は、EUの伝統的特性証明及び地理的表示に関する表示要件に抵触せず適用されなければならない。

2 原産国又は原産地を記載しないと消費者が本来の原産国又は原産地を誤解する恐れがある場合原産国又は原産地を記載しなければならない。

豚肉、羊肉、山羊肉及び鶏肉（アネックス XII）については、委員会は2013年12月13日までに実施に関する規則（act）を採択しなければならない。

3 ある食品に原産国又は原産地が表示されており、その主要な原材料の原産国又は原産地がその食品のもの異なる場合は、主要原材料の原産国又は原産地が表示されるか、食品の原産地と異なることが表示されなければならない。委員会は2013年12月13日までにこれの実施に関する規則（act）を採択しなければならない。

4 上記食肉の原産国又は原産地表示の実施から5年以内に委員会は実施の状況をヨーロッパ議会及び理事会に報告しなければならない。

5 2014年12月13日までに委員会は、以下の食品についての原産国又は原産地表示について報告書を提出しなければならない。

- (a) 上記食肉及び牛肉以外の食肉
- (b) 乳
- (c) 乳製品に原材料として使用される乳
- (d) 未加工の食品
- (e) 原材料が一種類の食品
- (f) 食品の中で50%を超える原材料

6 2013年12月13日までに委員会は原材料として使われる食肉の原産国（原産地）表示について報告書を提出しなければならない。

7 5及び6の報告書は、消費者が必要とする情報、義務表示の可能性、コストと利益の比較、EU域内法への影響及び国際貿易への影響を考慮しなければならない。また、委員会は、この報告書にEUの関連規定の改正の提案を含めることができる。

9 豚肉、羊肉、山羊肉及び鶏肉及びこれ以外の食肉（牛肉を除く）については、委員会の報告書及び影響評価には、次の家畜の生産段階に関連した原産国又は原産地表示の方法などを考慮しなければならない。

- (a) 生まれた場所
- (b) 飼育の場所
- (c) 屠殺の場所

第3節 栄養表示

第29条 他の法令との関係（略）

第30条 内容

1 栄養についての義務表示には次が含まなければならない。

- (a) エネルギー価
- (b) 脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、砂糖、たんぱく質及び塩（salt）の量

2 栄養表示には次の一つあるいはそれ以上の物質を補助的に表示することができる。

- (a) 一価不飽和脂肪酸（mono-unsaturates）
- (b) 多価ポリ不飽和脂肪酸（polyunsaturates）
- (c) 多価アルコール（polyols）
- (d) 澱粉
- (e) 繊維
- (f) アネックス XIII のAの1にあるビタミン又はミネラル及びアネックス XIII のAの2に定義する相当の量

3～6 表示栄養素の限定表示などの例外（略）

7 委員会は、2014年12月30日までに加盟国で得られた科学的な証拠と経験を考慮し、トランス脂肪酸の存在とEUの人々の食生活全般についての報告書を提出しなければならない。この報告書の目的は、より健康的な食品と食生活の選択を消費者ができるようにする適切な方法等の影響評価である。また、適当な場合は、委員会はこの報告に法制度の提案を含めなければならない。

第31条 エネルギー価や栄養素の量の計算方法

計算

1. エネルギー価は、アネックス XIV に掲載された変換要素 (conversion factors) を用いて計算されなければならない。

アネックス XIV の変換要素

- carbohydrate (except polyols), 17 kJ/g — 4 kcal/g
- polyols, 10 kJ/g — 2,4 kcal/g
- protein, 17 kJ/g — 4 kcal/g
- fat, 37 kJ/g — 9 kcal/g
- salatrim, 25 kJ/g — 6 kcal/g
- alcohol (ethanol), 29 kJ/g — 7 kcal/g
- organic acid, 13 kJ/g — 3 kcal/g
- fibre, 8 kJ/g — 2 kcal/g
- erythritol, 0 kJ/g — 0 kcal/g

2. 委員会は、食品に含まれるビタミン及びミネラルの量をより正確に計算するため、表示できるビタミン及びミネラルについての変換要素を採択することができる。この場合はアネックス XIV に追加される。

3. エネルギー価と栄養素の量については、販売されている食品の値でなければならない。その場合、加工の十分な詳細が決まっており、その情報が消費のために加工される食品に関するものであることを条件として、加工後の食品の価又は量とすることができる。

4. 値 (values) は、個々の場合に応じ、次に基づく平均値でなければならない。

- (a) 食品についての製造業者の分析；
- (b) 使用されている原材料の既知のあるいは実際の平均値からの算出又は
- (c) 一般に確立され、受けいれられているデータからの算出

委員会は、開示された値と公式な検査で確立された値との差のような開示された値の確定に関して本パラグラフの統一的な実施のための詳細な規則を設立するため実施規則 (acts) を採択することができる。

第32条 100 g 又は 100 mL による表示

1 エネルギー価は、アネックス XV の計量単位で表示されなければならない。

2 エネルギー価及び栄養素の量は、100 g 又は 100mL 当たりで表示されなければならない。

3 ビタミン及びミネラルについては、追加的に参考摂取量のパーセント割合が表示されなければならない。

4 エネルギー価及び栄養素の量については、適切な場合は、追加的に参考摂取量のパーセント割合を表示することができる。

5 上記4の表示をした場合、近接して次の追加的表示がなされなければならない。

大人の平均的参考摂取量 (8400kJ/2000kcal)

第33条 一人当たり又は消費単位での表示

1 次に掲げる場合は、エネルギー価及び栄養素の量は、一人当たり及び/又は消費単位で、消費者に判別しやすい方法で、表示することができる。この場合、一人当たり又は消費単位の量の表示がなされなければならない。また、包装された食品にいくつの一人当たり単位又は消費単位が含まれているか表示しなければならない。

- (a) 前条第2による 100g 又は 100mL 単位の値に加えて、表示する場合
- (b) ビタミンとミネラルに関する前条第3による 100g 又は 100mL 単位による表示に加えて、表示する場合
- (c) 前条第4による表示に加えて、又はその代わりに用いる場合

第34条 表示方法

1 第30条1（義務的栄養表示）及び同条2（自発的栄養表示）の栄養表示は一方所に含まれていなければならない。また、適当な場合は、アネックスXVに掲載されている順番で表示されなければならない。

5 エネルギー価又は栄養素の量が無視できる値である場合は、「・・・は無視できる量」と表示できる。また、無視できる値についての統一的な表示方法について委員会は実施規則を定めることができる。

第35条 追加的な表現及び表示方法

1 エネルギー価及び栄養素の量については、グラフ又はシンボルを用いて一定の条件の下で言葉や数字に追加して表示することができる。

5 得られた経験に照らして、2017年12月31日までに委員会はヨーロッパ議会及び理事会に対して表現や表示の追加的な方式の使用、域内市場への影響及びさらなる調和の妥当性（advisability）に関し報告書を提出しなければならない。

第V章 任意情報

第36条 要求事項

2 任意のベースで表示される情報は次の要求事項を満たさなければならない。

- (a) 消費者に誤認を与えるものであってはならず、
- (b) あいまいで、また混乱させるものであってはならず、
- (c) 必要に応じて科学的な資料に基づくものでなければならない。

3 委員会は、次の任意表示について上記2の要求事項を適用する規則を作成しなければならない。

- (a) アレルギー等の原因となる物質の意図せざる混入の可能性
- (b) 菜食主義者に適当な食品の情報
- (c) 特定の民族グループに対する栄養素の参考摂取量

第37条 提示

任意表示は、義務表示のためのスペースを侵害して表示してはならない。

第VI章 加盟国の措置

第38条 加盟国の措置

1 本規則によって特別に調和されている事項に関してはEUの許可がなければ加盟国の措置を採用し、維持してはならない。これらの加盟国の措置は製品の自由な移動を妨げるものであってはならない。

2 次の第39条を害することなく、加盟国は、本規則で特別に調和された事項以外について加盟国の措置を採用することができる。

第41条 アルコール飲料

アルコール度1.2%を超える飲料の場合、第16条(4)に定めるヨーロッパの規則の採用(アルコール飲料の表示のあり方についての検討)が検討中であるときは、加盟国は原材料名表示に関する国内措置を維持することが可能である。

第VII章 実施、改正及び最終規定

第55条 施行及び適用に時期

この規則はEUの官報に掲載された後20日を経過して施行(enter into force)される。

この規則は、2014年12月13日から適用(apply)になる。ただし、第9条(1)の(L)(栄養表示)は2016年12月13日から、アネックスVIのB(ひき肉に関する表示)は2014年1月1日から適用になる。

アネックス

アネックス I 特別の定義 (略)

アネックス II アレルギー等の原因となる物質又は産品 (P9、10 に掲載)

アネックス III 追加的な義務表示が要求される食品 (P10, 11, 12 に掲載)

アネックス IV 活字の高さの定義 (略)

アネックス V 栄養表示義務の例外となる食品

- 1 原材料が一種類で未加工の産物
- 2 熟成の加工のみが行われ、原材料が一種類の加工産品
- 3 人間の消費のための水 (二酸化炭素及び又は香料のみを添加している水を含む)
- 4 ハーブ
- 5 食塩及び食塩代替物
- 6 食卓用甘味料 (Table top sweetener)
- 7 コーヒー及びチコリ抽出物、コーヒー豆、カフェイン除去コーヒー豆に関する規則 1999/4/EC で取り扱われている産品
- 8 ハーブ及びび果物による infusions、茶、カフェイン除去の茶、インスタント茶又はその抽出物、カフェイン除去インスタント茶又はその抽出物で香料のみが添加されているもので栄養的価値が変化していないもの、
- 9 発酵による酢及びその代替物で香料のみが添加されているもの
- 10 香料
- 11 食品添加物
- 12 加工助剤
- 13 食品酵素
- 14 ゼラチン
- 15 ジャム
- 16 イースト

- 17 チューインガム
- 18 容器包装入り食品でその表面積が 25 cm² 未満のもの
- 19 少量が消費者にあるいは地域の小売業に直接提供される食品（手作り食品を含む）

アネックス VI 食品の名前と付加する特別の用語

A 食品の名前に付随しなければならない表現

1 物理的な条件あるいは特別の調製に関する事項は、食品の名前に含まれているか又は伴っていないなければならない（たとえば、製粉、冷凍、フリーズドライ、急速冷凍、濃縮、燻製）。表示していない場合は購入者に誤認を与えることになる。

2 販売前に冷凍され、解凍されて販売される食品は、「解凍」の用語が伴っていないなければならない。ただし、次の場合は適用にならない。

- (a) 最終製品に含まれている原材料
- (b) 製造過程において技術的に冷凍することが必要な食品
- (c) 解凍が安全面及び品質面で悪影響がない食品

3 放射線照射 (ionising radiation) による食品は、次のうちの一つの表示を伴っていないなければならない。

「放射線照射 (irradiated)」、「イオン化放射線処理」、EU 指令 999/2/EC に示されている表現

4 消費者が食品に通常使われているかあるいは含まれていると思っている原材料又は構成物が異なる原材料等に代わっている食品の場合、ラベルの原材料のリストに加えてこの原材料又は構成物を表示しなければならない。

5 異なる動物あるいは魚の蛋白質（加水分解された (hydrolysed) 蛋白質を含む）を含む肉製品、肉調製品、魚製品の場合は、その食品の名前にはこれらの蛋白質が含まれていること及びその起源（その動物又は魚）が記されていないなければならない。

6 肉製品及び肉調製品でカット肉、joint、部分肉(portion)、枝肉の形体のものについては、水の添加により最終食品の重量が5%を超えて増加している場合は、食品の名前に水の添加があることを含めなければならない。この義務はカット、joint、切り身、部分、フィレの形体の魚又は魚全体（魚まるごと）にも適用される。

7 肉製品、肉調製品及び魚製品について、肉あるいは魚の一つの部分であるように見えるが、他の原材料（食品添加物及び食品酵素）によって異なる部分で結合されている場合は、次の表示がなされなければならない。

英語の場合： 肉については「formed meat」、魚については「formed fish」

仏語の場合： 肉については「viande reconstituée」、
魚については「poisson reconstitué」

B ひき肉に対する特別の要求事項

1 一日の平均をベースにした構成基準

| | 脂質含有率 | コラーゲン/肉蛋白質率 |
|-----------|-------|-------------|
| リーンひき肉 | ≤7% | ≤12% |
| 純粹牛ひき肉 | ≤20% | ≤15% |
| 豚肉を含むひき肉 | ≤30% | ≤18% |
| その他の肉のひき肉 | ≤25% | ≤15% |

2 EU規則 No 853/2004 のアネックス III、section V 第 IV 章に定められた要求事項に加え、次の表現がラベルに表示されなければならない。

—脂質の容量割合・・・未満

—コラーゲン/肉蛋白質割合・・・未満

3 加盟国は、EU規則 No 853/2004 の第 5(1)条に定められている標識と混同しないその国の標識の下で、上記 1 に規定された基準に沿っていないひき肉の国内市場での販売を認めることができる。

C ソーセージのケーシングに関する特別の要求事項

ソーセージのケーシングが食べられない場合は、その旨表示されなければならない。

アネックス VII 原材料表示

Part A 重量順位表示すべき原材料の表示に関する特別規定

| 原材料の分類 | 重量による表示に関する規定 |
|---|---|
| 1 添加された水及び揮発性物質 | 重量順に表示 水の場合最終製品の重量の5%を超えない場合表示の必要はない。この例外は、食肉、食肉加工品、加工していない魚製品、加工されていない軟体動物に適用される。 |
| 2 加工の際、濃縮、乾燥又は構成された形で使用される原材料 | 濃縮あるいは乾燥前の重量順に表示 |
| 3 水の添加によって再構成される濃縮又は乾燥食品に使用される原材料 | 「再構成製品の原材料」あるいは「調理済み製品の原材料」のような表現が伴っている場合は、再構成製品の中の構成割合に応じて表示 |
| 4 果実、野菜又はきのこで、いずれも重量で少量であり、食品の原材料としての割合が変化するもの | 「果実」、「野菜」あるいは「きのこ」とグループ表示し、そのすぐ後に、「割合が変化する」と表記する。 |
| 5 スパイス又はハーブの混合であって、どれも支配的な割合を占めていないもの | 「割合が変化する」と表記する。 |
| 6 最終製品の2%未満の原材料 | 他の原材料の後に表示される。 |
| 7 類似又は相互に代替できる原材料で、その成分、性質又は価値 (value) を変化させず、食品の製造や調製を行うことができる場合で、最終製品の2%未満であるもの | 二つ以上の原材料のうち少なくとも一つが最終製品に存在する場合、「含む000及び/又はx x x」という表現で表示できる。この場合は、Part Cにある食品添加物、アレルギー等を誘発するアネックスIIにある物質には適用されない。 |

| | |
|-------------|---|
| 8 植物由来の清製油 | <p>「植物油」と表示してよい。ただし、その後植物の名を標記する。また、「割合が変化する」と表記してもよい。</p> <p>「完全水素化」又は「部分水素化」の表示は「水素化油」の表示が伴っていないなければならない。</p> |
| 9 植物由来の清製油脂 | <p>「植物油脂」と表示してよい。ただし、その後植物の名を標記する。また、「割合が変化する」と表記してもよい。</p> <p>「完全硬化」又は「部分硬化」の表示は「硬化油脂」の表示が伴っていないなければならない。</p> |

Part B 特定個別名称ではなく分類の名称による原材料の表示

| 食品の分類の定義 | 表示方 |
|--------------------------------|---|
| 1 動物由来の清製油 | <p>「動物の」という形容詞あるいは動物の名称を加えた「油」</p> <p>「完全水素化」又は「部分水素化」の表示は「水素化油」の表示が伴っていないなければならない。</p> |
| 2 動物由来の精製油脂 | <p>「動物の」という形容詞あるいは動物の名称を加えた「油脂」</p> <p>「完全硬化」又は「部分硬化」の表示は「硬化油脂」の表示が伴っていないなければならない。</p> |
| 3 2種類以上の穀物の粉の混合 | 穀物の名称を付した「粉」 |
| 4 物理的な方法あるいは酵素によって変化したでんぷん | 「でんぷん」 |
| 5 すべての魚、ただし、魚の名が食品の名に含まれていない場合 | 「魚」 |

| | |
|--|--------------------------------|
| | |
| 6 すべてのチーズ、ただし、チーズの名が食品の名に含まれていない場合 | 「チーズ」 |
| 7 食品の重量の2%を超えていないすべてのスパイス | 「スパイス」又は「混合スパイス」 |
| 8 すべてのハーブ又はその部分であって、食品の中の重量割合が2%を超えないもの | 「スパイス」又は「混合スパイス」 |
| 9 チューインガム用としてガムをベースとした加工において使用されるすべての種類のガム | 「ガムベース」 |
| 10 焼かれ、砕かれたすべての穀物産品 | 「パン粉 (crums)」又は「ラスク焼き (rusks)」 |
| 11 すべてのサッカロース (蔗糖) | 「砂糖」 |
| 12 無水デキストロース又はデキストロース水和物 | 「デキストロース」 |
| 13 グルコースシロップ又は無水グルコースシロップ | 「グルコースシロップ」 |
| 14 すべての乳蛋白及びその混合 | 「乳蛋白」 |
| 15 圧搾、連続圧搾又は精製されたカカオバター | 「カカオバター」 |
| 16 すべての種類のワイン | 「ワイン」 |

| <p>1.7 哺乳類、鳥類の筋肉で、総油脂及び総接続組織 (connective tissue) が次の表に掲げる割合を超えていないもの</p> <p>肉に含まれる総油脂及び総接続組織の限度割合</p> <table border="1" data-bbox="355 439 1024 786"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>油脂の割合</th> <th>コラーゲン/肉蛋白割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>哺乳類（ウサギ及び豚を除く）及び哺乳類を中心とした混合肉</td> <td>25%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>豚</td> <td>30%</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>鳥及びうさぎ</td> <td>15%</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p>上記の限度を超えている場合で、他のすべての食肉の定義に合致している場合は、「肉・・・油脂/接続組織を含む」をして調整できる。</p> <p>機械的に分離された肉による産品はこの定義から除かれる。</p> | 種類 | 油脂の割合 | コラーゲン/肉蛋白割合 | 哺乳類（ウサギ及び豚を除く）及び哺乳類を中心とした混合肉 | 25% | 25% | 豚 | 30% | 25% | 鳥及びうさぎ | 15% | 10% | <p>「肉」及び「動物の種類の名」</p> |
|--|-------------------------|-------------|-------------|------------------------------|-----|-----|---|-----|-----|--------|-----|-----|-----------------------|
| 種類 | 油脂の割合 | コラーゲン/肉蛋白割合 | | | | | | | | | | | |
| 哺乳類（ウサギ及び豚を除く）及び哺乳類を中心とした混合肉 | 25% | 25% | | | | | | | | | | | |
| 豚 | 30% | 25% | | | | | | | | | | | |
| 鳥及びうさぎ | 15% | 10% | | | | | | | | | | | |
| <p>1.8 機械的に分離されたすべての肉</p> | <p>「機械的分離肉」及び「動物の名」</p> | | | | | | | | | | | | |

Part C 一定の原材料についてその分類名と特定の名あるいはE number を付した表示

食品添加物及び酵素がこのリストに表示された分類に属する場合は、その分類の名前及びそれに続き物質の名前又は適当な場合はE number を表示しなければならない。物質が二つ以上の分類に属する場合は、当該物質の主要機能に属する分類の後に物質名あるいはE number を表示する。

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| 酸味料 (Acid) | 発泡剤 (Foaming agent) |
| アンチケーキング剤 (Anti-caking agent) | ゲル化剤 (Gelling agent) |
| 泡防止剤 (Anti-foaming agent) | 光沢剤 (Glazing agent) |
| 酸化防止剤 (Antioxidant) | 保湿剤 (Humectant) |
| 充填剤 (Bulking agent) | Modified starch |
| 色素 (Colour) | 保存剤 (Preservative) |

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| 乳化剤 (Emulsifier) | 圧搾ガス (Propellent gas) |
| 乳化塩 (Emulsifying salts) | 膨張剤 (Raising agent) |
| 安定剤 (Firming agent) | 抑制剤 (Sequestrant) |
| 香強化剤 (Flavour enhancer) | 安定剤 (Stabiliser) |
| Flour treatment agent | 甘味料 (Sweetner) |
| | 増粘剤 (Thickener) |

Part D 香料の表示

- 1 香料は次のように表示されなければならない。
 - －「香料」又はより特定の名前又はE C規則 No1334/2008 第3(2)条の(b), (c), (d), (e), (f), (g)及び(h)に定義された香料を含む場合はその香料の名前
 - －香料の成分がE U規則(EC)No1334/2008 の第3(2)条(f)に定義された香料を含んでおり、食品に燻製の香りを与えている場合は、「燻製香料(smoke flavourings)」又は「食品あるいは食品群などの燻製香料」(たとえば、「ブナの燻製香料」など)
- 2 香料について「Natural」の用語は、E U規則(EC)No1334/2008 の第16条に従って使用されなければならない。
- 3 キニーネ (Quinine) 及び/又はカフェインが加工において香料として用いられている場合は、「香料」の表示の直後にその名前が表示されなければならない。

Part E 複合材料の表示

- 1 複合材料は、法律で定められたあるいは慣行による名称で、総重量とその直後にその原材料のリストとともに表示することができる。
- 2 複合材料の原材料リストの表示は、次の場合は義務でない。
 - (a) 複合材料の成分がE U規定で定められており、その複合材料の量が最終製品の量の2%未満である場合
 - (b) 複合材料がスパイス及び/又はハーブの混合であって、その量が最終製品の量の2%未満である場合。ただし、食品添加物の場合は除く。
 - (c) 原材料が食品であって、E Uの規定によって原材料リストが要求されていない場合

アネックス VIII 原材料の量の表示

1. 量の表示は必要ない。
 - (a) 原材料及び原材料の分類に関し、
 - (i) アネックス IX の第 5 に従って、表示されている乾物重量
 - (ii) EU の規定によって既に表示されなければならない重量
 - (iii) 香料の目的で少量使用されている量
 - (iv) 食品の名前にあらわれているものの、量が食品の性質にとって又は同様の食品と区別するために重要でないことから、販売される国の消費者の選択を左右するようなものでない原材料の重量
 - (b) EU の特別の規定により、原材料又は原材料分類の量が詳細に定められている場合
 - (d) アネックス VII の Part A の第 4 及び第 5 による場合
2. 第 22(1)条(a)及び(b)は、次の場合適用にならない（表示の必要がない）。
 - (a) アネックス III に従って、「甘味料」又は「砂糖及び甘味料」の表示が行われ、かつ、甘味料の名前が表示されている場合の原材料又は原材料分類である場合
 - (b) 栄養表示基準に従う追加ビタミン及びミネラルの場合
3. 原材料又は原材料の分類の量の表示は、
 - (a) それが使用される時点での原材料の量に一致する割合で表示されなければならない、また、
 - (b) 原材料又は原材料の分類の名前の直後に又は当該原材料又は原材料分類に関連した原材料リストに表示されなければならない。
4. 上記 3 の例外は、
 - (a) 熱処理又はその他の処理によって水分が失われている食品については、量は使用された原材料の量に応じた割合で最終製品の量との関連において表示されなければならない。その場合原材料の量又は食品に表示さ

れたすべての原材料が 100%を超えてはならず、使用された原材料の量を基礎に最終製品の 100g(%か)になるような量を表示しなければならない。

- (b) 揮発性の原材料は、最終製品の重量における割合に応じて表示されなければならない。
- (c) 濃縮又は脱水の携帯で使用され、加工の過程で再構成される原材料は、それが濃縮又は脱水される前の重量に応じて表示されなければならない。
- (d) 水を加えることによって再構成される濃縮又は脱水されたものの場合、原材料の量は、再構成された製品の重量に応じた割合で表示されなければならない。

アネックス IX 量の表示 (略)

アネックス X 賞味期限、消費期限及び冷凍の日付け (略)

アネックス XI 原産国又は原産地の表示が義務となる食肉の種類

CN codes 0203 豚肉、生鮮、チルド又は冷凍

CN codes 0204 羊又は山羊の肉、生鮮、チルド又は冷凍

CN codes Ex0207 鶏肉、生鮮、チルド又は冷凍

アネックス XII アルコール濃度 (略)

アネックス XIII 参考摂取量

A ビタミンとミネラルの一日の参考摂取量

1 表示が可能なビタミンとミネラル及びその参考摂取量 (NRVs)

ビタミン A (μ g) 800

ビタミン D (μ g) 5

ビタミン E (mg) 12

ビタミン K (μ g) 75

ビタミン C (mg) 80

Tiamin (mg) 1,1

リボフラビン (Riboflavin) (mg) 1,4

ナイアシン (Niacin) (mg) 16
ビタミン B6 (mg) 1,4
葉酸 (Folic acid) (μ g) 200
ビタミン B12 (μ g) 2,5
ビオチン (Biotin) (μ g) 50
パントテン酸 (Pantothenic acid) (mg) 6
カリウム (Potassium) (mg) 2000
塩化物 (Chloride) (mg) 800
カルシウム (Calcium) (mg) 800
リン (Phosphorus) (mg) 700
マグネシウム (Magnesium) (mg) 375
鉄 (Iron) (mg) 14
亜鉛 (Zinc) (mg) 10
銅 (Copper) (mg) 1
マンガン (Manganese) (mg) 2
フッ化物 (Fluoride) (mg) 3,5
セレン (Selenium) (μ g) 55
クロム (Chromium) (μ g) 40
モリブデン (Molybdenum) (μ g) 50
ヨウ素 (Iodine) (μ g) 150

2 ビタミンとミネラルの相当の量 (significant amount)

何が相当の量であるかを定める場合は、次の価 (量) が考慮されなければならない

— 飲料以外の場合、上記 1 に記載された 100 g 又は 100 ml 当たりの参考摂取量の
15%

— 飲料の場合、上記 1 に記載された 100 ml 当たりの参考摂取量の 7.5%

— 容器包装に一つの portion しか含まない場合は、上記 1 に記載された portion
当たりの参考摂取量の 15%

B エネルギーとビタミン及びミネラル以外の栄養素の参考摂取量

エネルギー (Energy) 8400 kJ/2000 kcal

合計脂質 (Total fat) 70 g

飽和脂肪酸 (Saturates) 20 g

炭水化物 (Carbohydrate) 260 g

砂糖 (Sugars) 90 g

蛋白質 (Protein) 50 g

塩 (Salt) 6 g

アネックス XIV CONVERSION FACTORS (P19 に掲載)

アネックス XV 栄養表示の表示単位 (略)

注： EU規則の概訳を読むにあたっての注意事項

この概訳は、法律の条文をそのまま訳したものでなく、条文の要点の訳である。従って、重要でない部分は訳していない場合があり、また、表現も正確な訳というより分かりやすくしている。正確な条文の内容を知る必要がある場合は、原文を参照していただきたい。この資料では条文やパラグラフの番号は原文と同じにしてある。番号に欠落がある場合は、その番号の条文を訳していないということである。