

新食品ラベル表示規則（1169/2011）の
適用に関する Q&A¹
（仮訳）

2014年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)
ブリュッセル事務所

¹ 原文：Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers
http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_en.pdf

【免責条項】

本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロは一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

目次

1	はじめに.....	1
2	一般的ラベル表示.....	2
2.1	義務的な食品情報の入手可能性および配置（FIC 規則第 6 条、第 8 条、第 12 条、第 13 条、第 37 条）.....	2
2.1.1	包装済み食品の場合、義務的な食品情報は、包装上または包装に貼付されたラベル上に表示しなければならないことになっている。この目的では、どのような種類のラベルを使用できるか？.....	2
2.1.2	個別に包装された製品が複数入った「マルチパック」包装を製造業者が卸売／小売業者に販売する場合、FIC 規則第 9・10 条の義務的表示項目は、各々の個装に表示しなければならないのか？.....	2
2.1.3	個別に包装された製品が複数入った「マルチパック」包装を、FIC 規則第 8 条(7)にあるように大規模ケータリング業者に販売する場合、規則第 9・10 条の義務的表示項目は、どこに表示しなければならないのか？.....	3
2.2	義務的表示項目のリスト（FIC 規則第 9 条）.....	4
2.2.1	「使用方法」について、食品事業者は、「鍋」や「オープン」という言葉を使わず、鍋やオープンのシンボルだけを使用することが可能か？.....	4
2.3	義務的表示項目の表示方法について最低文字サイズに関連する「最大表面部」の定義（第 13 条(3)）、特定の義務的表示項目の省略（第 16 条(2)）および栄養表示の免除（付則 V ポイント 18）.....	4
2.3.1	「最大表面部」は、特に缶やびんについて、どのように決められるのか？.....	4
2.4	アレルゲン表示 [包装済み食品について]（第 21 条(1)(b)および付則 II）.....	5
2.4.1	ある成分の名称の一部として、一単語中にアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品の名称が含まれている場合（例えば「milk powder（粉ミルク）」のドイツ語である「milchpulver」）、成分の名称全体を強調すればよいのか、それともアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品に言及している部分だけを強調すればよいのか（milchpulver と milchpulver のどちらか）？.....	5
2.4.2	ある食品のすべての成分が、FIC 規則付則 II に記載されるアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品である場合、これらの存在をどのように強調すればよいのか？	5
2.4.3	最大表面部が 10cm ² 未満の食品包装・容器の場合、当該食品中のアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品の存在をどのように示すのか？.....	5
2.5	アレルゲン表示 [非包装済み食品]（第 44 条）.....	6
2.5.1	食品事業者は、非包装済み食品の製造または調製に使用されているアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品に関する情報を、単に消費者の要求があった時だけに提供することができるか？.....	6
2.5.2	食品事業者は、非包装済み食品の製造または調製に使用されたアレルギーや不耐性を引き起こす物質または製品に関する情報を、近代的な技術手段や口頭による伝達など、ラベル以外の方法で提供することはできるか？.....	6
2.5.3	加盟国は、国家措置を通して、非包装済み製品の製造または調製に使用されているアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品に関する情報の提供を、単に消費者の要求があった場合のみに提供することを認めることが可能か？.....	6
2.6	遠隔販売（第 8 条および第 14 条）.....	7
2.6.1	食品が遠隔販売によって販売に供される場合、(a) 誰に消費者に情報を提供する責任があり、(b) 誰に食品情報の存在と正確性に責任があるのか？.....	7
2.6.2	食品が遠隔販売により販売される場合、責任のある食品事業者は、どの段階で、	

	どのような種類の情報を提供しなければならないか？	7
2.6.3	包装済み食品が遠隔販売で販売される場合、食品事業者は、購入が成立する前に、指令 2011/91/EU に従って「ロット番号」を提示する必要があるか？	8
2.7	成分リスト（第 18 条および第 20 条）	8
2.7.1	成分リストに人工ナノ材料をラベル表示すべきか？何らかの免除規定があるか？	8
2.8	移行措置（第 54 条）	9
2.8.1	食品事業者は、FIC 規則に従ってラベル表示された製品を、2014 年 12 月 13 日以前に上市できるか？	9
2.9	成分の表示と指定（付則 VII）	9
2.9.1	生産者が植物油の原料種を変更することがある場合、ラベル上に「部分的に水素化されたナタネ植物油またはパーム植物油」と示すことは可能か？	9
2.9.2	植物由来の油または脂を含む食品については、その油脂の食品中の分量を問わず、具体的な植物の由来をリストに表示することが義務となるのか？	9
2.10	冷凍肉、冷凍肉調製品、および冷凍未加工水産物の冷凍日、ないし 2 回以上冷凍された製品の場合の初回冷凍日のラベル表示（付則 III）	10
2.10.1	非包装済みの冷凍肉、冷凍肉調製品、冷凍未加工水産物のラベル表示では、2 回以上冷凍された製品の場合、冷凍日ないし最初の冷凍日の表示が義務となるか？	10
2.10.2	「未加工水産物」とは、FIC 規則でどのように定義されているか？	10
2.10.3	冷凍日はどのように表記すればよいか？	10
2.11	添加水の存在を食品名称に添える場合の表示（付則 VI ポイント 6）	10
2.11.1	どのような場合に、最終製品の重量の 5%を超える添加水の存在の表示を食品名称に含まなければならないのか？	11
2.12	正味量の表示（付則 IX ポイント 4 および 5）	11
2.12.1	サイズの異なる複数の個装製品を含んでいる包装済み食品に正味量が提示されている場合、食品事業者は個装の総数も表示すべきか？これは平均数でもよいか？	11
2.12.2	FIC 規則では、「食品にグレーズ（氷衣） ^{【訳注】} が施されている場合、表記した当該食品の正味量はグレーズの重量を除く（where the food has been glazed, the declared net weight of the food shall be exclusive of the glaze）」と規定している。このような場合、食品の正味量が水切り重量と同じになることになるが、「正味量」と「水切り重量」の両方をラベル上に示す必要があるのか？ ^{【訳注】} 冷凍食品の貯蔵中の乾燥や酸化などの品質の変化を防ぐため、凍結直後に氷水中をくぐらせて食品の表面に薄い氷の膜を施すこと。	11
3	栄養表示	13
3.1	FIC 規則に定められる栄養表示に関するルールはすべての食品に適用されるか？（第 29 条）	13
3.2	何を表記しなければならないか？（第 13 条、第 30 条、第 32 条、第 34 条および第 44 条、ならびに付則 IV および付則 XV）	13
3.3	栄養表示の参照量とは何か？（第 32 条、第 33 条および付則 XV）	14
3.4	その他の形の表記も使用可能か？（第 35 条）	15
3.5	どのような免除があるか？（第 16 条(4)および第 44 条(1)(b)、付則 V）	15
3.6	他にどのような栄養素を表示できるか？（第 30 条、第 32 条、第 33 条、第 34 条、付則 XV）	17
3.7	どのビタミン・ミネラル類についてラベル表示できるか？製品中の最低含有量に関してどのような条件があるか？表記にはどのような単位を使用すべきか？（第 30 条(2)、第 32 条(2)および(3)、および第 33 条(1)、付則 XIII）	18

3.8	食品の栄養成分をどのように決定するのか？（第 31 条(4)）	19
3.9	食品のエネルギー量をどのように決めるのか？（第 31 条(1)、付則 XIV）	19
3.10	食品の栄養成分に「調理された時点の状態（as prepared）」あるいは「販売時の状態（as sold）」という旨を表記すべきか？（第 31 条(3)）	20
3.11	どのような時に、塩分が天然に発生したナトリウムの存在だけによるものである旨の文を使用できるか？（第 30 条(1)）	20
3.12	栄養情報を任意で主要な視界に繰り返し表示する場合、エネルギー量を kcal だけで示すことは可能か？（第 32 条(1)、付則 XV）	20
3.13	任意の栄養素の構成物の成分、例えば「オメガ 3 脂肪酸」を多価不飽和脂肪酸の構成物としてラベル表示することはできるか？（第 30 条）	20
3.14	栄養強調表示ないし健康強調表示を行った栄養素やその他の物質の量も表記しなければならないことになっている。これは、栄養表示の一部とすることはできるか？（第 30 条および第 49 条）	20
3.15	製品に、義務的ラベル表示が必要な栄養素がごく少量含まれている場合、そのような栄養素あるいはエネルギー量を栄養表に含む必要があるか？（第 34 条(5)）	21
3.16	どの栄養情報を包装上に繰り返し表示できるか？（第 30 条(3)、第 32 条(2)、第 33 条）	21
3.17	主要な視界（「包装前面」）に繰り返しの栄養情報を参照摂取量のパーセンテージで表記する場合、この情報は義務的栄養表示（「包装背面」）にも表示する必要があるか？（第 30 条(3)、第 32 条(4)および第 33 条、付則 XIII）	22
3.18	略語「RI」を使用することはできるか？（第 32 条および第 33 条）	22
3.19	略語「GDA」を使用することはできるか？（第 32 条および第 33 条）	22
3.20	追加文「平均的な成人の参照摂取量（8,400kJ/2,000kcal）」は、各栄養表示の近くに示すべきか？（第 32 条および第 33 条）	22
3.21	エネルギー量および栄養素の参照摂取量は、成人について定められたものである。エネルギー量と栄養素の量を、任意で、成人の参照摂取量に対するパーセンテージの代わりに、あるいはこれに加えて、子供の参照摂取量に対するパーセンテージとして表示することはできるか？（第 32 条(4)、第 36 条(3)および第 43 条、付則 XIII）	22
3.22	消費単位とは何か？1 食分を定義するのに絵文字を使うことはできるか？包装中に何食分が含まれているかを示すのに「およそ〇〇に同じ」という意味するシンボル「≈」や「〜」を使うことはできるか？（第 33 条）	23
3.23	栄養素および／またはエネルギー量を、言葉の代わりにアイコンだけを使って象徴することはできるか？（第 34 条、付則 XV）	23
3.24	製品が 2 カ国以上で販売されることになっている場合、FIC 規則の要件を満たした栄養表示に加えて、米国およびカナダで求められている形式の栄養表示を示してもよいか？（第 30 条および第 34 条、付則 XIV および付則 XV）	24
3.25	義務的栄養表示に示される「塩」の量は、次の式を使って算出する：塩＝ナトリウム×2.5。例えばサッカリンナトリウムやアスコルビン酸ナトリウムなど、あらゆる成分から由来するすべてのナトリウムをこの式に含まなければならないのか？	24
3.26	栄養ラベル表示のルールはいつから適用されるのか？（第 40 条、第 50 条、第 54 条および第 55 条）	24
3.27	事業者は、栄養ラベル表示の新ルールを 2014 年 12 月 13 日以前に採用することはできるか？栄養ラベル表示の新ルールを部分的に採用することは可能か、それとも規定の一つを採用することにより、すべての新规定を遵守しなければならないのか？（第 54 条および第 55 条）	24

1 はじめに

2011年10月25日、欧州議会および理事会は消費者に対する食品情報の提供に関する規則(EU) No 1169/2011(以降「FIC規則」という)を採択した。FIC規則はEUにおける現行の食品ラベル表示の規定を改正し、消費者が情報を得たうえでの選択と食品の安全な消費を可能にすると同時に、合法的に生産・販売される食品の自由移動を確保するものである。

FIC規則は2011年12月12日に発効した。2016年12月13日から適用される栄養表示に関する規定を除き、2014年12月13日から適用される。

欧州委員会の保健・消費者保護総局は、FIC規則の適用に関する疑問に対する回答を提供するため、非公式の作業慣行に従い加盟国の専門家と作業部会(WG)を設置した。

本文書は、食品チェーン内のあらゆるプレイヤーや加盟国の関連当局が、FIC規則をよりよく理解し、正しく適用できるように支援することを目的としている。しかしながら、本文書は公式な法的地位は持たないため、論争が生じた場合には、同法の解釈に対する最終的な責任は欧州司法裁判所にある。

2 一般的ラベル表示

2.1 義務的な食品情報の入手可能性および配置 (FIC 規則第 6 条、第 8 条、第 12 条、第 13 条、第 37 条)

2.1.1 包装済み食品の場合、義務的な食品情報は、包装上または包装に貼付されたラベル上に表示しなければならないことになっている。この目的では、どのような種類のラベルを使用できるか？

包装済み食品の場合、義務的な食品情報は、包装上に直接か、包装に貼付されたラベル上に表示する。ラベルとは、食品の包装・容器上に、手書きや印刷、謄写、標印、浮き出し、刻印によって示された、または取り付けられた、タグやブランド、マーク、図、その他の描写物と定義されている。

ラベルは、見やすく、明確に読むことができ、また適切な場合は、消えないものでなければならない。義務的な食品情報は、いかなる点でも、その他すべての介在物の他の記載物や絵などで隠れたり、不明瞭になったり、損なわれたり、中断されたりしてはならない。従ってラベルが簡単にはがれて、消費者への義務的な食品情報の入手可能性やアクセスが脅かすものであってはならない。さらに、同法は、食品事業者が食品ラベル上のスペースをバランスのとれた方法で使用するよう、義務的食品安全のために利用可能なスペースを犠牲にして任意の食品情報を表示してはならないと定めている。

以上の基準を満たしているとみなせれば、どのような種類のラベルでも使用することができる。包装に貼付されている、はがすタイプのラベルの場合は、義務的情報の入手可能性と配置に関する一般要件を満たしているかどうかの評価はケースバイケースで行えばよい。このようなタイプのラベルでは特に、提示されている食品情報を簡単に見つけられるかどうかに留意すべきである。

2.1.2 個別に包装された製品が複数入った「マルチパック」包装を製造業者が卸売／小売業者に販売する場合、FIC 規則第 9・10 条の義務的表示項目は、各々の個装に表示しなければならないのか？

個別に包装された製品が複数入った「マルチパック」包装を製造業者が卸売／小売業者に販売するケースは、大規模ケータリング業者への販売／供給が関わらない最終消費者への販売の前段階にあたる。このような場合、FIC 規則の第 9・10 条で求められている義務的表示項目は、下記の挙げる場所のいずれか一カ所に表示する：

- 事前包装上（すなわち「マルチパック」包装上） ないし
- 事前包装上に貼付したラベル上 ないし
- 当該食品に言及している商業文書上で、そのような文書が、言及している当該食品に添付されるか、製品の配送前ないし配送と同時に送付されることが保証できる場合。ただし、この場合は、包装済み食品の販売用の外装上にも以下の項目を表示しなければならない：
 - 食品の名称
 - 賞味期限ないし消費期限（'use by' date）
 - 特別な保存条件および／または使用条件（条件がある場合）
 - 責任のある食品事業者の名称および住所

従って、各々の個装自体にはラベル表示は必要ない。

しかしながら、もしも卸売業者または小売業者が最終消費者に個装で販売することにした場合は、当該事業者は、事前包装上ないし事前包装上のラベル上、あるいは添付商業文書上に表示されている情報に基づき、FIC 規則第 9・10 条で求められる義務的表示項目を各個装上に表示しなければならない。

2.1.3 個別に包装された製品が複数入った「マルチパック」包装を、FIC 規則第 8 条(7)にあるように大規模ケータリング業者に販売する場合、規則第 9・10 条の義務的表示項目は、どこに表示しなければならないのか？

個装された製品が複数入った「マルチパック」包装を大規模ケータリング業者に販売する場合、義務的表示項目は、マルチパック包装上に直接か、マルチパック包装上に貼付したラベル上に表示しなければならない。

ただし、もしも（マルチパック包装中の）個装された製品が、最終消費者向けの販売単位である場合は、義務的情報は各々の個装上にも表示しなければならない。

これらの個装された製品の最大表面部が 10cm² 未満の場合、包装上ないしラベル上に表示しなければならない義務的な情報は下記に限られる：

- 食品の名称
- 付則 II に記載されている成分ないし加工助剤、または、同付則に記載されるアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品から派生した成分ないし加工助剤で、食品の製造ないし調製に使用され、形態が変わったとしても最終製品に存在する場合
- 食品の正味量

- 賞味期限ないし消費期限 ('use by' date)

成分リストは、その他の手段を通して、または消費者からの要求に応じて提供することになる。

ケータリング施設における最終消費者への食品の提供方法には様々な形があることを考えると、大規模ケータリング事業者の客に食事の一部として提供される 1 食分カップ入りの食品（例えばジャムやハチミツ、辛子など）は、販売単位としてみなすべきではない点に留意すべきである。従って、このような場合では、食品情報はマルチパック包装上に表示するだけで十分である。

(注：どのような場合も、義務的なアレルギー情報は最終消費者に提示しなければならない。)

2.2 義務的表示項目のリスト (FIC 規則第 9 条)

2.2.1 「使用方法」について、食品事業者は、「鍋」や「オープン」という言葉を使わず、鍋やオープンのシンボル（記号）だけを使用することが可能か？

それはできない。使用方法説明などの義務的表示項目は言葉と数字で示さなければならない。絵文字やシンボル（記号）の使用は、あくまでも義務的表示項目を表現する追加的な手段である。

ただし、欧州委員会は今後、義務的表示項目の 1 つ以上を、言葉ないし数字に代りに絵文字またはシンボル（記号）で表現することを認める委任法／実施法令を採択する可能性がある。

2.3 義務的表示項目の表示方法について最低文字サイズに関連する「最大表面部」の定義 (第 13 条(3))、特定の義務的表示項目の省略 (第 16 条(2)) および栄養表示の免除 (付則 V ポイント 18))

2.3.1 「最大表面部」は、特に缶やびんについて、どのように決められるのか？

長方形や箱形の包装の場合、「最大表面部」の決め方は簡単で、包装の一側面全体（高さ×幅）である。

しかし、円筒形（缶など）やボトル型（びんなど）の包装では、不規則な形状である場合がしばしばあり、最大表面部の決め方はより複雑である。多くの場合、不規則な形状である円筒形やボトル型の包装の「最大表面」の概念を明確にするための実用的な方法としては、例えば、缶の上面と底面や上下フランジ部分、ボトルやびんの場合では肩部や首部分を除いた領域とすることが考えられる。

2.4 アレルゲン表示 [包装済み食品について] (第 21 条(1)(b)および付則 II)

2.4.1 ある成分の名称の一部として、一単語中にアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品の名称が含まれている場合（例えば「milk powder（粉ミルク）」のドイツ語である「milchpulver」）、成分の名称全体を強調すればよいのか、それともアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品に言及している部分だけを強調すればよいのか（*milchpulver* と *milchpulver* のどちらか）？

成分を記載する際、食品事業者は FIC 規則付則 II に記載されている物質／製品の名称に準ずる名称を強調しなければならない。従って、付則 II に列挙されている物質／製品に準じた成分の名称部分だけを強調すべきである（例：milchpulver）。ただし、実用的なアプローチの精神から、当該成分の名称全体を強調することも（例：milchpulver）、この法的要件に準拠しているとみなすことができるであろう。

当然のことながら、ある成分の名称が複数の別々の単語から成る場合は、アレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品だけを強調すべきである（例：粉ミルクのフランス語である「poudre de lait」、イタリア語の「latte in polvere」など）。

2.4.2 ある食品のすべての成分が、FIC 規則付則 II に記載されるアレルギーないし不耐性を引き起こす物質／製品である場合、これらの存在をどのように強調すればよいのか？

ある食品のすべての成分がアレルギーないし不耐性を引き起こす物質である場合、これらの成分のすべてを成分リストに表示し、強調しなければならない。このような強調の手段については、例えばフォントやスタイル、背景色などの一定の柔軟性がある。もしも成分のすべてが付則 II のリストに掲載されている場合は、これらの成分は、例えば成分リストが始まる箇所に示される「成分 (ingredients)」という言葉など、他の義務的情報に対して強調する必要がある。

成分リスト中でアレルギーないし不耐性を引き起こす物質を強調することで、消費者が成分リストを継続的にチェックするようになる。これにより、（特に FIC 規則に記載されていないえんどう豆などの物質によって誘引される）食品アレルギーや不耐性に苦しむ消費者が、自分にとって安全であるという情報を得たうえで選択を行えるようになる。

2.4.3 最大表面部が 10cm² 未満の食品包装・容器の場合、当該食品中のアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品の存在をどのように示すのか？

最大表面部が 10cm² 未満の食品包装・容器の場合は、成分リストを省略することができる。

ただし、成分リストがない場合は、「contains (～を含む)」という語に続けてアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品の名称を含むことによって、当該食品中のアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品の存在を示すことが義務付けられている。

食品の名称がアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品に明確に言及していれば、これらの物質・製品の存在を表示する必要がないという一般的なルールは、この場合にも適用される。同様に、アレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品の強調表示やその他の強調も不要である。

2.5 アレルゲン表示 [非包装済み食品] (第 44 条)

2.5.1 食品事業者は、非包装済み食品の製造または調製に使用されているアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品に関する情報を、単に消費者の要求があった時だけに提供することはできるか？

そうではない。付則 II の物質が非包装済み食品の製造に使用されている場合、アレルゲン／不耐性情報の提示は義務である。この情報は、消費者に当該の非包装済み食品にアレルゲンと不耐性に関わる問題がありうることを知らせるため、入手可能で容易にアクセスできるものでなければならない。従って、アレルゲン／不耐性情報を単に消費者から要求があった場合だけに提供することはできない。

2.5.2 食品事業者は、非包装済み食品の製造または調製に使用されたアレルギーや不耐性を引き起こす物質または製品に関する情報を、近代的な技術手段や口頭による伝達など、ラベル以外の方法で提供することはできるか？

加盟国は、アレルゲン情報の提供手段に関して国内法の措置を採択することができる。原則的に、食品情報の提供に関しては、アレルゲン／不耐性情報も含み、消費者が情報を得たうえで選択できるようにするため、例えばラベルその他の添付物、あるいは近代的な技術手段や口頭での伝達（確認可能な口頭情報）を含むその他の手段など、あらゆる伝達手段が認められる。

国内法の措置がない場合、アレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品のラベル表示に関しては、包装済み製品に関する FIC 規則の規定が非包装済み食品にも適用される。従って、この情報は、見やすく、はっきり読め、適切な場合には消えないものにしなければならない。これは、加盟国が独自の国家措置を採択していない限り、アレルゲン／不耐性に関する情報は書面形式で提供しなければならないことを意味する。

2.5.3 加盟国は、国家措置を通して、非包装済み製品の製造または調製に使用されているアレルギーないし不耐性を引き起こす物質・製品に関する情報の提供を、単に消費者の

要求があった場合のみに提供することを認めることが可能か？

「要求に応じて (upon request)」のアレルゲン情報の提供は、「情報の提供手段 (means of providing information)」の一つとはみなされない。しかしながら、実用的なアプローチの面では、目安として、食品事業者が、非包装済み食品の製造ないし調製に関するアレルゲン／不耐性の詳細情報が要求に応じて入手可能である旨を目立つ場所に見やすく、はっきり読め、該当する場合は消えないような方法で表示している限り、このような情報は消費者による要求に応じて提供できる、と国家措置で規定することができる。この組み合わせでは、当該の非包装済み食品がアレルゲン／不耐性に関する問題がありうること、このような情報が入手可能で容易にアクセスできることの両方を消費者に示していることになる。

2.6 遠隔販売 (第8条および第14条)

2.6.1 食品が遠隔販売によって販売に供される場合、(a) 誰に消費者に情報を提供する責任があり、(b) 誰に食品情報の存在と正確性に責任があるのか？

食品情報に責任のある食品事業者は、その名称または商号のもと、当該食品が販売される事業者である。この事業者が、提示される食品情報の存在と正確性を確保しなければならない。

食品が遠隔販売（通信販売）により販売に供される場合、購入が成立するまでは、義務的な食品情報を提供する義務はウェブサイトの所有者にある。

2.6.2 食品が遠隔販売により販売される場合、責任のある食品事業者は、どの段階で、どのような種類の情報を提供しなければならないか？

遠隔販売によって販売に供される場合、包装済み食品²と非包装済み食品で区別しなければならない。

➤ 包装済み食品の場合：

購入が成立する前は、責任のある食品事業者は、賞味期限ないし消費期限 ('use by' date) を除くすべての義務的な食品情報³を入手可能にすることが求められる。「義務的な食品情報」の定義には、FIC 規則だけに限らず、EU 法一般によって最終消費者に提供することが求められているあらゆる情報が含まれてくる。義務的な食品情報は、遠隔販売の支援マテリアル【訳注】上に表示するか、当該食品事業者が適切であると明確に特定したその他の手段を通して、最終消費者の追加的なコスト負担なく提供する。

² 「包装済み食品 (Prepacked food)」は FIC 規則第 2 条(2)(e)に定義されている。

³ 「義務的な食品情報」は FIC 規則第 2 条(2)(c)に定義されている。

【訳注】リーフレットやカタログなど。

これに加え、責任のある食品事業者は、**配達時にすべての義務的表示項目**（賞味期限ないし消費期限を含む）を入手可能にすることが求められている。

➤ **非包装済み食品の場合：**

加盟国の国家措置が FIC 規則第 9 条および第 10 条に言及されているすべてまたは一部の項目の提供を要求していない限り、食品事業者はアレルギー情報だけを提示することが求められる。国家措置で求められるアレルギー情報ないしその他の項目は、**(a) 購入の成立前に**、遠隔販売の支援マテリアル上か、当該食品事業者が適切であると明確に特定したその他の手段を通して、最終消費者の追加的なコスト負担なく、また、**(b) 配達時にも**提供しなければならない。

2.6.3 包装済み食品が遠隔販売で販売される場合、食品事業者は、購入が成立する前に、指令 2011/91/EU に従って「ロット番号」を提示する必要があるか？

「義務的な食品情報」は EU 規定によって最終消費者に提供することが求められているすべての項目をカバーしている。「ロット番号 (lot number)」は、食品が属するロットを識別する表示ないしマークに関する 2011 年 12 月 13 日付け欧州議会・理事会指令 2011/91/EU に規定されている。しかしながら、ロット情報は最終消費者に向けたものではない。これは主にトレーサビリティを確保するための手段であり、消費者の選択に影響を及ぼすものではない。それ自体、また実用的なアプローチという点でも、ロット情報を購入成立前に提供しなければならないという義務が生じるべきでない。

2.7 成分リスト (第 18 条および第 20 条)

2.7.1 成分リストに人工ナノ材料をラベル表示するべきか？何らかの免除規定があるか？

人工ナノ材料の形で存在する成分はすべて、成分リスト中で明示しなければならない。このような成分の名称の後ろに続けて、括弧入りで「(ナノ) ((nano))」と記載する。

人工ナノ材料が下記の構成要素の一つの形態である場合は、成分リストに含む必要はない。

➤ **食品添加物および食品酵素：**

- 規則(EC) No 1333/2008 第 18 条(1)ポイント(a)および(b)に言及されている繰越の原則に基づき、ある食品中におけるその存在が、その食品の 1 つ以上の成分に含まれ

ていたとう事実のみによる場合、または、

- 加工助剤として使用される場合
- 担体、および、食品添加物ではないが担体と同じ方法、同じ目的で使われる物質で厳密に必要な分量で使用されるもの
- 食品添加物ではないが加工助剤と同じ方法、同じ目的で使われる物質で、形態が変化したとしても、最終製品中に存在しているもの

2.8 移行措置 (第 54 条)

2.8.1 食品事業者は、FIC 規則に従ってラベル表示された製品を、2014 年 12 月 13 日以前に上市できるか？

できる。食品事業者は、2014 年 12 月 12 日まで適用が続く指令 2000/13/EC のラベル表示要件と相反しない限りにおいて、FIC 規則に従ってラベル表示された製品を 2014 年 12 月 13 日以前に上市できる。

例えば、指令 2000/13/EC では、賞味期限 ('best before' date) は、製品の販売名、正味量 (包装済み食品の場合)、実際のアルコール強度 (重量比で 1.2%超のアルコールを含む飲料の場合) と同じ視界に表示しなければならない。しかし、FIC 規則では、賞味期限を同じ視界に表示する必要はなくなった。この場合に、食品事業者が FIC 規則の適用開始日前、すなわち 2014 年 12 月 13 日以前に、同規則に準拠すると、指令 2000/13/EC に違反することになる。

2.9 成分の表示と指定 (付則 VII)

2.9.1 生産者が植物油の原料種を変更することがある場合、ラベル上に「部分的に水素化されたナタネ植物油またはパーム植物油」と示すことは可能か？

それはできない。そのような表示は FIC 規則を遵守しないことになる。ラベル上に、当該食品の性質について正確でない情報や十分具体的でなく、消費者の誤解を招く結果となりえるような情報を表示することはできない。

2.9.2 植物由来の油または脂を含む食品については、その油脂の食品中の分量を問わず、具体的な植物の由来をリストに表示することが義務となるのか？

義務となる。当該食品中の油脂の量に関わらず義務となる。

2.10 冷凍肉、冷凍肉調製品、および冷凍未加工水産物の冷凍日、ないし2回以上冷凍された製品の場合の初回冷凍日のラベル表示 (付則 III)

2.10.1 非包装済みの冷凍肉、冷凍肉調製品、冷凍未加工水産物のラベル表示では、2回以上冷凍された製品の場合、冷凍日ないし最初の冷凍日の表示が義務となるか？

義務ではない。冷凍日の表示は、包装済みの冷凍肉、冷凍肉調製品および冷凍未加工水産物のラベル表示上でのみの義務である。ただし加盟国はこの要件を非包装済みの食品にも拡張することを決めることができる。

2.10.2 「未加工水産物」とは、FIC規則でどのように定義されているか？

水産物は、天然・養殖に関わらず、すべての海水または淡水動物をカバーしており（生きた二枚貝、生きた棘皮動物、生きたホヤ、生きた海洋腹足類、およびすべての哺乳類、爬虫類、カエルを除く）、これらの動物のあらゆる食用の形態、部位、製品を含む。未加工の水産物とは、加工を経していない水産物で、分割、部位分け、切断、スライス、骨除去、みじん切り、皮除去、挽碎、カット、洗浄、トリミング、冷蔵、冷凍、急速冷凍、ないし解凍の処理をした製品を含む。

2.10.3 冷凍日はどのように表記すればよいか？

冷凍日ないし初回冷凍日は次のように示されなければならない：

- 「～に冷凍された (Frozen on...)」という言葉の前に置く
- 上記の言葉に日付そのものを続けて表示するか、ラベル上のどこに日付が記載されているかを言及する
- 日付は、日、月、年をこの順番で符号化しない形で示す
例：「Frozen on DD/MM/YYYY」

2.11 添加水の存在を食品名称に添える場合の表示 (付則 VI ポイント 6)

この要件の目的は、切り身、かたまり、薄切り、ポーション、（内臓をとった後の）胴体の形をした肉や、切り身、かたまり、薄切り、ポーション、フィレ、丸ごとの形をした水産物に、技術的な理由では正当化されないような添加水が製造過程で加えられている場合について、不公正で誤解を招くような慣行から消費者を保護することにある。消費者は、こういった食品に大量の水が含まれているとは思っていない。従って、添加水の存在をこういった食品の名称に

あわせて示すことで、消費者がそういった食品を一目して見分けられるようになる。

2.11.1 どのような場合に、最終製品の重量の 5%を超える添加水の存在の表示を食品名称に含まなければならないのか？

次の場合に、最終製品の重量の 5%を超える添加水の存在の表示を食品名称に含まなければならない。

- 切り身、かたまり、薄切り、ポーションないし肉胴体の外観を持つ肉製品・肉調製品
- 切り身、かたまり、薄切り、ポーション、フィレないし水産物丸ごとの外観を持つ水産物・水産加工物

ある食品がこれらの要件を満たしているかどうかは、主に当該の食品事業者が、後には加盟国が管理活動の一環で、ケースバイケースで判断しなければならない。この場合、食品の外観を考慮しなければならない。目安として、ソーセージ（例えばモルタデッラやホットドッグ）、ブラックプディング、ミートローフ、肉／魚のパテ、ミートボール／フィッシュボールのような食品には、このような表示は不要となる。

2.12 正味量の表示（付則 IX ポイント 4 および 5）

2.12.1 サイズの異なる複数の個装製品を含んでいる包装済み食品に正味量が提示されている場合、食品事業者は個装の総数も表示するべきか？これは平均数でもよいのか？

販売単位とみなされない個装 2 つ以上で成る包装済み食品で、同じ製品を同数含んでいない場合は、包装全体の正味量に加えて、個装の総数も表示する。

適正製造規範に沿っても、技術的な制約（個数カウントのコントロールがない場合）やその他の製造面の制約により個装の総数の正確な表示が不可能な場合は、例外的に、総数を平均数とすることができる。「約（approximately）」やこれに類似する言葉／略語を使用することもできる。

2.12.2 FIC 規則では、「食品にグレーズ（氷衣）^{【訳注】}が施されている場合、表記した当該食品の正味量はグレーズの重量を除く（where the food has been glazed, the declared net weight of the food shall be exclusive of the glaze）」と規定している。このような場合、食品の正味量が水切り重量と同じになることになるが、「正味量」と「水切り重量」の両方をラベル上に示す必要があるのか？

【訳注】冷凍食品の貯蔵中の乾燥や酸化などの品質の変化を防ぐため、凍結直後に氷水中をくぐらせて食品の表面に薄い氷の膜を施すこと。

固形の食品を液状の媒体に入れて提供する場合、正味量／数に加えて、水切り後の正味量を表示しなければならない。この点の目的では、冷凍ないし急速冷凍された水分は液状媒体としてみなされ、正味量とともに水切り重量についてもラベル情報に含む義務を伴う。また FIC 規則は、冷凍食品ないし急速冷凍食品に氷衣が施された場合、その正味量には氷衣そのものの重量は含まないと規定している（氷衣を除く正味量）。

その結果、氷衣が施された食品に記載される正味量は、水切り重量と同じとなる。この点と消費者への誤解を避ける必要性を考慮し、以下の表示が可能となる。

- 二重表示：

- 正味量：X g (Net weight: X g) および
- 水切り重量：X g (Drained weight: X g)

- 比較表示：

- 正味量＝水切り重量＝X g (Net weight＝drained weight = X g)

- 単一表示：

- 水切り重量 X g (Drained weight X g)
- 正味量（氷衣を含まない） X g (Net weight (without glaze) X g)

3 栄養表示

3.1 FIC 規則に定められる栄養表示に関するルールはすべての食品に適用されるか？ (第 29 条)

これらのルールは、独自の栄養ラベル表示のルールがある以下の食品には適用されない：

- 栄養補助食品
- 天然ミネラルウォーター
- 特定の栄養用途の食品で、栄養ラベル表示の特定の面に関する具体的ルールが存在しない場合（特定の栄養用途の食品に関する 2009 年 5 月 6 日付け欧州議会・理事会指令 2009/39/EC および同指令の第 4 条(1)に言及されている特定の指令も参照）

3.2 何を表記しなければならないか？ (第 13 条、第 30 条、第 32 条、第 34 条および第 44 条、ならびに付則 IV および付則 XV)

義務的な栄養ラベル表示には、下記の項目のすべてに加え、栄養強調表示ないし健康強調表示が行われた栄養素または他の物質の量を含まなければならない：

- エネルギー量および、脂肪、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、たんぱく質、塩の量

エネルギー量はキロジュール (kj) とキロカロリー (kcal) の両方で示さなければならない。キロジュールの値を先に、次にキロカロリーの数値を示す。kj/kcal の略語を使用することができる。この情報の表記の順番は以下のようになる：

エネルギー量	energy
脂肪	fat
うち	of which
—飽和脂肪酸	—saturates,
炭水化物	carbohydrate
うち	of which
—糖類	—sugars
たんぱく質	protein
塩	salt

上の表示は、スペースが許せば表形式で数値の位置を揃えて示す。スペースの制限により表形式で情報を提示できない場合は、列記の形をとることもできる。

栄養表示には最低文字サイズに関するルールが適用され、「x の高さ」が 1.2mm 以上の大きさの文字で印刷しなければならない。最大表面部が 80cm² 未満の包装・容器については、「x の高さ」は 0.9mm 以上としなければならない。「x の高さ」は FIC 規則付則 IV に定義されている。

(注：最大表面部が 25cm² 未満の包装・容器に収められた食品はラベル表示の義務を免除される(後述 3.5 ポイント 18 参照))

製品中のエネルギー量ないし栄養素の量のごくわずかな場合、これらの要素に関する情報は「ごく少量の～を含む (Contains negligible amounts of ...)」といった文で代用し、栄養表示の表記の近くに示すことができる。

非包装済み食品については、栄養表示の内容をエネルギー量のみ、あるいはエネルギー量と脂肪、飽和脂肪酸、糖類、塩の量に限定することができる。

3.3 栄養表示の参照量とは何か？ (第 32 条、第 33 条および付則 XV)

ビタミン・ミネラル類の表示については後述 3.7 参照のこと。

栄養素の量は食品 100g あたりまたは 100ml あたりのグラム (g) で示し、エネルギー量は 100g あたりまたは 100ml あたりのキロジュール (kj) とキロカロリー (kcal) で示す。

これらは、追加で食品 1 食分あたり／消費単位あたりでも表記することができる。1 食分ないし消費単位は消費者にとって認識しやすいものでなければならず、ラベル上の栄養表示の近くに数値で示し、包装に何食分または何消費単位分が含まれるかもラベル上に記載しなければならない。

上記に加え、エネルギー量と脂肪、飽和脂肪酸、糖類、塩の量は、下記表に示した参照摂取量に対するパーセンテージを 100g ないし 100ml あたりで表記しなければならない。このような 100g ないし 100ml あたりの表記に加えて、あるいはその代わりに、参照摂取量に対するパーセンテージを 1 食分／1 消費単位あたりで表記することもできる。

エネルギー量・栄養素	参照摂取量
エネルギー量	8,400 kJ/2,000 kcal
総脂肪	70 g
飽和脂肪酸	20 g
炭水化物	260 g
糖類	90 g
たんぱく質	50 g
塩	6 g

参照摂取量に対するパーセンテージを 100g あたりないし 100ml あたりで表記する際、栄養表示には次の文を含む：「平均的な成人の参照摂取量（8,400kJ/2,000kcal）（Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)）」。

非包装済み食品については、栄養表示は 1 食あたりないし 1 消費当たりの表示のみを表記することもできる。

3.4 その他の形の表記も使用可能か？（第 35 条）

上記で示した表示の形（100g/ml あたり、1 食あたり、参照摂取量に対するパーセンテージ）と提示方法（栄養素の名称と数値）に加え、下記のすべてを満たしているものであれば、他の表記方法やグラフィックや記号による提示方法も使用可能である：

- 健全かつ科学的に有効な消費者調査に基づいたもので、消費者の誤解を招かないこと
- 広範にわたる関係者グループへのコンサルテーションの結果から作成されたものであること
- その目的が、食事のエネルギー量・栄養成分に対する食品の貢献と重要性に関する消費者の理解を促すものであること
- その他の形の表記の場合、これらが付則 XIII に規定された整合化された参照摂取量か、それがなければ、エネルギー量・栄養素の摂取に関して一般に容認されている科学的助言に基づくものであること
- 客観的かつ非差別的であること かつ
- 製品の自由移動の障害を生まないこと

3.5 どのような免除があるか？（第 16 条(4)および第 44 条(1)(b)、付則 V）

以下の製品については、栄養強調ないし健康強調表示を行う場合を除いて、義務的な栄養ラベル表示を免除される：

1. 単一の成分または単一の成分カテゴリーからなる未加工の食品
2. 加工工程が熟成だけの加工製品で、単一の成分または単一の成分分類からなるもの
3. 人の消費を目的とした水（添加した成分が二酸化炭素または香料だけの水も含む）
4. ハーブ、スパイス、またはこれらの混合物
5. 塩および塩の代用品
6. 卓上用甘味料
7. コーヒー抽出物やチコリ抽出物、コーヒー豆（挽いてあるもの・挽いてないもの）、カフェイン抜きコーヒー豆（挽いてあるもの・挽いてないもの）
8. ハーブ・果実の浸出液、茶、カフェイン抜きの茶、インスタント茶や溶解性の茶または茶抽出物（カフェイン抜きも含む）、いずれも添加した成分が茶の栄養価を変えない香料だけのもの
9. 発酵酢や酢の代用品（添加成分が香料だけの酢も含む）
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. ジャムをゲル化するための化合物
16. イースト
17. チューインガム
18. 最大表面部が 25 cm² 未満の包装・容器に収められた食品
19. 製造者から少量を直接に最終消費者、または最終消費者に直接提供する小売業者に供給する食品（手作り食品を含む）
20. アルコール飲料（1.2%超のアルコールを含む場合）
21. 非包装済み食品（国家措置で要求されていない場合）

栄養情報を任意に提示する場合、義務的な栄養ラベルの表示ルールに従わなければならない。
ただし：

- アルコール飲料については、栄養表示は義務ではなく、エネルギー量だけに限定することができる。特別な形式は必要とされていない
- 非包装済み食品については、栄養表示はエネルギー量のみ、ないしエネルギー量と脂肪、飽和脂肪酸、糖類、塩の量だけに限定することができる。1 食分/1 単位が数量化されており、何食分/何単位かが示されていれば、1 食分ないし 1 消費単位あたりの数値だけでもよい

3.6 他にどのような栄養素を表示できるか？（第 30 条、第 32 条、第 33 条、第 34 条、付則 XV）

義務的な栄養表示はまた、補完的に、下記の 1 つ以上についての量を表示することができる：

- (a) 一価不飽和脂肪酸
- (b) 多価不飽和脂肪酸
- (c) ポリオール（多価アルコール）
- (d) でんぷん
- (e) 繊維
- (f) ビタミン・ミネラル類（下記 3.7 も参照）

これらの情報の表記の順番は、適切な場合、下記のとおりとなる：

エネルギー量	energy
脂肪	fat
うち	of which
— 飽和脂肪（酸）	—saturates,
— 一価不飽和脂肪酸	—mono-unsaturates,
— 多価不飽和脂肪酸	—polyunsaturates,
炭水化物	carbohydrate
うち	of which
— 糖類	—sugars,
— ポリオール	—polyols,
— でんぷん	—starch,
繊維	fibre
たんぱく質	protein
塩	salt
ビタミン・ミネラル類	vitamins and minerals

この表記は、スペースが許せば表形式で数値の位置を揃えて示す。スペースによって表形式での情報提示ができない場合は、列記の形式を使用することができる。

これらの栄養素は 100g あたりないし 100ml あたりのグラム (g)⁴ で表記するが、追加で、製品の 1 食あたりないし 1 消費単位あたりで表記することができる。

非包装済み食品については、栄養表示は 1 食あたりないし 1 消費単位あたりのみで示すことができる。

3.7 どのビタミン・ミネラル類についてラベル表示できるか？製品中の最低含有量に関してどのような条件があるか？表記にはどのような単位を使用すべきか？（第 30 条(2)、第 32 条(2)および(3)、および第 33 条(1)、付則 XIII)

下記表に記載されているすべてのビタミン・ミネラル類は、相当量が含まれていれば、ラベル表示することができる。「相当量」とは次のように算出される；

- 飲料以外の製品の場合、下記表の栄養参照値に対し 100g または 100ml あたりで 15%
- 飲料の場合、下記表の栄養参照値に対し 100ml あたりで 7.5% ないし
- 包装中に 1 食分しか含まれていない場合、下記表の栄養参照値に対し 1 食分あたりで 15%

ビタミン・ミネラル類は、下記表に指定された単位および同表に指定される参照値に対する 100g ないし 100ml あたりのパーセンテージを使用して表記する。この情報はまた、追加的に 1 食分/1 消費単位あたりでも表示できる。

表記できる ビタミン・ミネラル類	栄養参照値 (NRVs : Nutrient reference values)
ビタミン A (µg)	800
ビタミン D (µg)	5
ビタミン E (mg)	12
ビタミン K (µg)	75
ビタミン C	80
チアミン (mg)	1.1
リボフラビン (mg)	1.4
ナイアシン (mg)	16
ビタミン B6 (mg)	1.4
葉酸 (µg)	200
ビタミン B12 (µg)	2.5
ビオチン (µg)	50

⁴ 本項 3.7 中の表のビタミン・ミネラル類の具体的な測定単位も参照。

表記できる ビタミン・ミネラル類	栄養参照値 (NRVs : Nutrient reference values)
パントテン酸 (mg)	6
カリウム (mg)	2,000
塩化物 (mg)	800
カルシウム (mg)	800
リン (mg)	700
マグネシウム (mg)	375
鉄 (mg)	14
亜鉛 (mg)	10
銅 (mg)	1
マンガン (mg)	2
フッ化物 (mg)	3.5
セレン (µg)	55
クロム (µg)	40
モリブデン (µg)	50
ヨウ素 (µg)	150

3.8 食品の栄養成分をどのように決定するのか？ (第31条(4))

表記される値は以下に基づく平均値とする：

- 食品の分析
- 使用された成分の既知ないし実際の平均値からの算出 または
- 一般的に確立し容認されているデータ

3.9 食品のエネルギー量をどのように決めるのか？ (第31条(1)、付則 XIV)

エネルギー量は、下記の換算係数を使用して計算する。

栄養素	換算係数
炭水化物 (ポリオールを除く)	17 kJ/g — 4 kcal/g
ポリオール	10 kJ/g — 2.4 kcal/g
たんぱく質	17 kJ/g — 4 kcal/g
脂肪	37 kJ/g — 9 kcal/g

サラトリン	25 kJ/g — 6 kcal/g
アルコール (エタノール)	29 kJ/g — 7 kcal/g
有機酸	13 kJ/g — 3 kcal/g
繊維	8 kJ/g — 2 kcal/g
エリトリトール	0 kJ/g — 0 kcal/g

3.10 食品の栄養成分に「調理された時点の状態で (*as prepared*) 」あるいは「販売時の状態で (*as sold*) 」という旨を表記すべきか? (第 31 条(3))

栄養表示は、食品が販売される時点の状態の表示が必要だが、適切な場合はこの代りに、製造時の食品について示すことができる。この場合は十分に詳細な調理説明を提供する必要がある。従って、脱水粉末スープのような食品の消費のために、「調理された時点の状態で」の栄養情報のみを含むことが可能である。

3.11 どのような時に、塩分が天然に発生したナトリウムの存在だけによるものである旨の文を使用できるか? (第 30 条(1))

塩分が天然に発生したナトリウムの存在だけによるものである旨の文は、牛乳や野菜、肉、魚など塩が添加されていない食品に対し、栄養ラベル表示の近くに表示することができる。ハム、チーズ、オリーブ、アンチョビなどのように、塩が加工時に添加された場合や、塩を含む成分が加えられた結果、塩が加えられることになった場合には、この文は使用することができない。

3.12 栄養情報を任意で主要な視界に繰り返し表示する場合、エネルギー量を *kcal* だけで示すことは可能か? (第 32 条(1)、付則 XV)

それはできない。エネルギーに関する情報は、表示場所を問わず、定期的に *kJ* (キロジュール) および *kcal* (キロカロリー) の両方で表記する。

3.13 任意の栄養素の構成物の成分、例えば「オメガ 3 脂肪酸」を多価不飽和脂肪酸の構成物としてラベル表示することはできるか? (第 30 条)

それはできない。栄養表示はエネルギー量と栄養素のみに限られたリストであり、それ以上の栄養情報で補うことはできない (ただし下記 3.14 も参照)。

3.14 栄養強調表示ないし健康強調表示を行った栄養素やその他の物質の量も表記しなければならないことになっている。これは、栄養表示の一部とすることはできるか? (第 30 条および第 49 条)

栄養強調表示ないし健康強調表示を行った栄養素が栄養表示の一部となっていれば、追加のラベル表示は不要である。

栄養強調表示ないし健康強調表示を行った栄養素やその他の物質が栄養表示の一部でない場合は、当該の栄養素やその他物質の量を栄養表示の近くにラベル表示しなければならない（前述 3.13 も参照）。

3.15 製品に、義務的ラベル表示が必要な栄養素がごく少量含まれている場合、そのような栄養素あるいはエネルギー量を栄養表に含む必要があるか？（第 34 条(5)）

その必要はない。エネルギー量や栄養素の量がごくわずかな場合、当該栄養素の栄養表示は「ごく少量の～を含む (contains negligible amount of ...)」といった文を栄養表示の近くに表示することで代用できる。

何をもちごく少量と定義するかは、許容量に関するガイダンスが役に立つ。

3.16 どの栄養情報を包装上に繰り返し表示できるか？（第 30 条(3)、第 32 条(2)、第 33 条）

義務的栄養ラベル表示の情報の一部は、下記の形式のいずれかを使って、包装上の主要な視界（一般に「包装前面 (front of pack)」として知られる）に繰り返すことができる。

- エネルギー量 ないし
- エネルギー量、および脂肪、飽和脂肪酸、糖類および塩の量

最低文字サイズに関するルールが、この繰り返しの表記に適用される（第 13 条(2)、付則 IV。3.2 も参照）。

繰り返し表示を行う場合の栄養表示も、定義された限られた内容のリストとなる。主要な視界に記載される栄養表示の中では、追加的な情報は認められない。

繰り返し表示を行う場合、1 食分/1 消費単位あたりだけを表記することができる（1 食/1 単位が栄養表示の近くに数量化されており、何食分/何単位分が含まれているかを包装上にラベル表示している場合に限る）。ただし、これに加え、エネルギー量を 100g あたりまたは 100ml あたりで表示しなければならない。

3.17 主要な視界（「包装前面」）に繰り返しの栄養情報を参照摂取量のパーセンテージで表記する場合、この情報は義務的栄養表示（「包装背面」）にも表示する必要があるか？（第30条(3)、第32条(4)および第33条、付則XIII）

主要な視界（「包装前面」）に任意で繰り返す栄養情報には、エネルギー量の情報のみ、ないしエネルギー量と脂肪、飽和脂肪酸、糖類、塩に関する情報しか含んではならない。この情報はまた、義務的（「包装背面（back of pack）」）栄養表示にも提示しなければならない。しかしながら、この包装前面情報は、義務的栄養表示では同じ形式の表記を使用していなくても、（絶対値に追加で）参照摂取量のパーセンテージとして表記することができる。

3.18 略語「RI」を使用することはできるか？（第32条および第33条）

例えば「Reference Intake（参照摂取量）」に対する「RI」のように略語を使用する場合は必ず、包装上のどこかでフルに説明すべきである。「平均的な成人の参照摂取量（8,400 kJ/2,000 kcal）（Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)）」という文面は変更できない。

3.19 略語「GDA」を使用することはできるか？（第32条および第33条）

FIC 規則の意図は、任意情報も含み、消費者に提供される栄養情報の内容、表記、表示方法を整合化することにある。この意図の観点では、規則第32条および第33条を適用する状況において、1日摂取量ガイドライン（Guideline Daily Amount）という用語やその略語 GDA を使用することはできない（3.18 も参照）。また、参照摂取量（RI）という概念は1日摂取量ガイドラインの概念とは異なる点にも留意すべきである。「参照摂取量」という用語には、「ガイドライン」のような栄養上の助言的な意味合いはない。例えば、飽和脂肪は1日20gといった消費者に対する栄養上の助言はなく、消費者はこれが健康維持に必要な最低量と信じるべきではない。

3.20 追加文「平均的な成人の参照摂取量（8,400kJ/2,000kcal）」は、各栄養表示の近くに示すべきか？（第32条および第33条）

この情報が100gないし100mlを基準に参照摂取量に対するパーセンテージで表記される場合は、そうである。

1食分あたりを基準に表記される場合は、そうではない。

3.21 エネルギー量および栄養素の参照摂取量は、成人について定められたものである。エネルギー量と栄養素の量を、任意で、成人の参照摂取量に対するパーセンテ

ジの代わりに、あるいはこれに加えて、子供の参照摂取量に対するパーセンテージとして表示することはできるか？ (第 32 条(4)、第 36 条(3)および第 43 条、付則 XIII)

それはできない。特定の母集団に対する参照摂取量の任意表示は、EU 規定、あるいはそれがない場合は加盟国のルールで採択されている場合のみに認められる。

エネルギー量と栄養素の量は、成人の参照摂取量の絶対値に加えて、成人の参照摂取量に対するパーセンテージとしてのみ表記することができる。ただし、FIC 規則では、欧州委員会に対し、現在規定されている成人の参照摂取量に加えて、特定の母集団に対する参照摂取量の表示に関する実施法令を採択することを要請しており、将来的には子供の参照摂取量も利用可能になりうる。このような EU 規定が採択されるまで、加盟国は、そういった母集団について科学に基づき参照摂取量を設定した国家ルールを採択することができる。規則の移行期間が終了する 2014 年 12 月 13 日以降は、EU ないし加盟国の規定で科学に基づく参照摂取量が設定されていない限り、子供など成人以外の特定の母集団に対する参照摂取量の利用はできなくなる。

3.22 消費単位とは何か？1 食分を定義するのに絵文字を使うことはできるか？包装中に何食分が含まれているかを示すのに「およそ〇〇に同じ」という意味するシンボル「≈」や「~」を使うことはできるか？ (第 33 条)

「消費単位 (consumption unit)」は、消費者が容易に認識でき、個別に消費できる単位を意味する。1 消費単位は、必ずしも 1 食分を表すわけではない。例えば、板チョコの 1 角は消費単位となりうるが、1 食分はチョコレート 1 角以上の場合もある。

1 食分ないし 1 消費単位を定義するのに、シンボルないし絵文字を使用することができる。FIC 規則では、消費単位や 1 食分がラベル上で認識しやすく数量化されていることしか要求していない。シンボルや絵文字を使用するにあたっては、その意味が消費者にとって明確であり、かつ誤解を招くものであってはならない。

製品中の消費単位ないし食分の数のわずかな増減を、「≈」や「~」のシンボルを使って示すことは可能である。

3.23 栄養素および／またはエネルギー量を、言葉の代わりにアイコンだけを使って象徴することはできるか？ (第 34 条、付則 XV)

それはできない。義務的および任意の栄養情報は、一定の形式に沿ったものでなくてはならず、これはエネルギー量および栄養素の量をその名称とともにラベル表示することを求めている。

義務的情報は言葉と数字で示さなければならないという一般原則は、栄養情報が任意で表示される場合にも適用される。絵文字およびシンボルは、追加的に使用することができる。

3.24 製品が2カ国以上で販売されることになっている場合、FIC規則の要件を満たした栄養表示に加えて、米国およびカナダで求められている形式の栄養表示を示してもよいか？（第30条および第34条、付則XIVおよび付則XV）

それはできない。義務的・任意情報の両方でFIC規則に規定されるルールを遵守していなければならないため、米国およびカナダで求められている形式の栄養表示は、EUの要件に沿ったものとはならない。また、エネルギー量および栄養素の量を算出するのに使用される換算係数は米国では異なることから、そのようなラベル表示は、消費者の誤解を招きかねない。

3.25 義務的栄養表示に示される「塩」の量は、次の式を使って算出する：塩＝ナトリウム×2.5。例えばサッカリンナトリウムやアスコルビン酸ナトリウムなど、あらゆる成分から由来するすべてのナトリウムをこの式に含まなければならないのか？

そうである。塩＝ナトリウム×2.5の式を使って、食品の総ナトリウム分に相当する塩分を算出しなければならない。

3.26 栄養ラベル表示のルールはいつから適用されるのか？（第40条、第50条、第54条および第55条）

栄養ラベル表示の新ルールは2016年12月13日から適用される。この日以前に上市された、またはラベル表示が行われた食品は、在庫がなくなるまで販売することができる。事業者が、2014年12月13日から2016年12月12日の間に任意で栄養表示を行うことを選択した場合は、FIC規則に規定されている表示方法と内容に関するルールに従わなければならない。

栄養強調表示または健康強調表示を行う場合、あるいは、ビタミン類および／またはミネラル類が食品に添加された場合、義務的栄養表示は、2014年12月13日からFIC規則を遵守しなければならない。

3.27 事業者は、栄養ラベル表示の新ルールを2014年12月13日以前に採用することはできるか？栄養ラベル表示の新ルールを部分的に採用することは可能か、それとも規定の一つを採用することにより、すべての新規定を遵守しなければならないのか？（第54条および第55条）

そうである。食品事業者は、2014年12月13日以前でも、食品の栄養ラベル表示に関する

1990年9月24日付け理事会指令 90/496/EEC に規定されているルールに従う代わりに、栄養ラベル表示の新ルールを採択することができる。栄養ラベル表示の新ルールを採択する食品事業者は、新ルールの全てに準拠しなければならない。例えば、ビタミン・ミネラル類の「相当量」の判断に関する新ルールを使用すれば、栄養ラベル表示に関するすべてのルールが適用される。

新食品ラベル表示規則（1169/2011）の適用に関するQ&A（仮訳）

発行 2014年3月

発行所 日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部農林水産・食品調査課

東京都港区赤坂 1-12-32

TEL : 03(3582)5186

©JETRO（無断転載を禁じます）