

諸外国との表示制度の比較

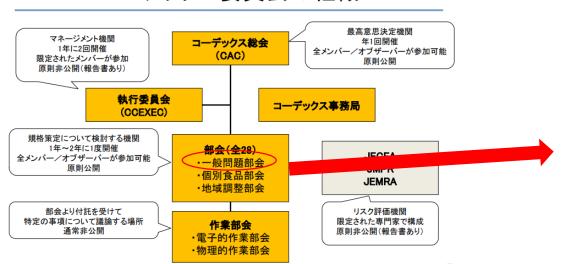
令和5年11月 消費者庁食品表示企画課

1. コーデックス規格

コーデックス委員会(概要)

- コーデックス委員会とは
- ☑国連食糧農業機関(FAO) と世界保健機関(WHO) によって1963年に設立された国際的な政府間 プログラム。
- ☑消費者の健康保護(=食品安全)と公正な食品貿易の確保(=品質、表示)等を目的とし、 国際食品規格(コーデックス規格)の策定等を行う。
- ☑コーデックスのHPより、「1963年の設立以来、コーデックスシステムは、新たな課題に対応するために、 オープンで透明かつ包括的な方法で進化してきた。」と記載。
- ☑ コーデックスメンバー: 188加盟国 + 1加盟機関 (EU) (2023年5月現在) 日本は1966年に加盟
- ☑事務局:FAO本部内(□−マ)

コーデックス委員会の組織



出典:コーデックス規格について(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/index-6.pdf

一般問題部会(10部会)

- ・一般原則 CCGP (フランス)
- ・食品添加物 CCFA (中国)
- ・食品汚染物質 CCCF (オランダ)
- ・食品衛生 CCFH (米国)
- ・食品表示 CCFL (カナダ)
- ・分析・サンプリング法 CCMAS (ハンガリー)
- ・残留農薬 CCPR (中国)
- ・食品残留動物用医薬品 CCRVDF (米国)
- ・食品輸出入検査・認証制度 CCFICS (豪州)
- ・栄養・特殊用途食品 CCNFSDU (ドイツ)
- ※ 括弧内は議長国

コーデックス規格(概要)

コーデックス委員会(Codex Alimentarius Commission (CAC))において、策定された国際食品規格。

※WTO・TBT協定(貿易の技術的障害に関する協定)では、加盟国はその国内規制実施にあたり、「強制規格(technical regulations)を必要とする場合において、関連する国際規格が存在するとき又はその仕上がりが目前であるときは、当該国際規格又はその関連部分を強制規格の基礎として用いる」こととされており、WTOは過去の紛争解決事例において、コーデックス規格を「国際規格」と認定している。

- ◆ Standards (規格)
 - ·Commodity Standards 個別食品規格(生鮮果実·野菜、加工果実·野菜等)
 - ・MRL(農薬や動物薬の最大残留基準)
 - ·General Standards(添加物などの一般規格)
 - Methods of analysis and sampling(分析・サンプリング法)
- ◆Code of Practice (食品衛生などの実施規範)
- ◆ Guideline (表示などのガイドライン)

コーデックス規格について(農林水産省)https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/index-6.pdfを加工して消費者庁が作成

● 食品表示に関する主なコーデックス規格として、1985年に策定された「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(GSLPF: General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods)」が存在。アレルゲンに関する規定追加などの一部修正や、日付表示に関する規定の改訂はあったが、表示方法の考え方などは策定以来変更されていない。

コーデックス規格の一般原則

目的

- ・消費者の健康を保護し、食品貿易における公正な慣行を確保する。
- ・食品の定義と要求事項の精緻化と確立を指導・促進し、その調和を助け、国際貿易を促進する。

性質

- ・本質的に任意であり、国内法の代替となるものではない。
- ・強制力を持たせるためには、国内の法律や規制に変換する必要がある。
- ・消費者に不純物のない安全で健全な食品を、正しく表示・提示することを目的とした要求事項が含まれている。コーデックス規格は、コーデックス商品規格の書式に従って作成され、適宜、同規格に記載された項目を含むものとする。

範囲

加工食品、半加工食品、生食用食品を問わず、消費者に流通する主要な食品について、 食品衛生、食品添加物、残留農薬・動物用医薬品、汚染物質、表示、分析・サンプリング方法、輸 出入検査・認証に関する規定が定められている。

改訂

- ・コーデックス委員会及びその補助機関は、コーデックスの規格及び関連文書が最新の科学的知見 及びその他の関連情報と整合し、それを反映したものとなるよう、必要に応じて改訂。
- ・必要な場合には、コーデックス規格及び関連文書の作成手順に従って、規格または関連文書を改訂又は削除するものとする。

2. 諸外国との表示制度の比較

日本と諸外国における食品表示

- もとより、食品表示のルールは各国の食生活の実態に即して国ごとに定められるべきものではあるが、 我が国の食品表示制度がコーデックスや、諸外国の表示制度より優れている部分もあれば、逆に諸外 国から学ぶべきところもあるのではないかと考えられる。
- 我が国の食品表示制度は、消費者の多様なニーズに基づき改正を繰り返し、日本独自の表示事項の拡大も行ってきた。一方で、消費者への網羅的な情報開示という観点では、コーデックスやこれに準拠した諸外国の食品表示制度に比べると情報量が少ない側面もある。

(参考) コーデックス、EU、アメリカ、中国の食品表示

○コーデックス

食品表示に関する主なコーデックス規格として、1985年に策定された「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(GSLPF: General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods)」が存在。また、個別食品規格(Commodity Standards)においても、特定の個別食品に対し表示方法について規定している。

OEU

「消費者への食品情報提供に関する規制:欧州議会・理事会規則 ((EU) No 1169/2011Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers)」に基づき、2014年から(栄養表示は2016年から)規則として消費者に提供すべき食品情報を規定している。販売者や輸入業者は、当該規則やこれに関する加盟国の国内法に従い、食品情報の存在及び正確性を確保しなければならない。(第8条)

※当該規則の適応範囲はレストランやケータリングも含まれるが、包装されていない食品の表示義務項目はアレルゲンに関する表示のみである。

〇アメリカ

「米国連邦規則集第 21 巻101章 食品表示(the Code of Federal Regulations title 21 part101-food labeling)」において、包装された食品の主要パネル(表等)、情報パネル(裏や側面)で記載すべき情報を定めている。

〇中国

「食品安全国家基準 包装済食品ラベルに関する一般規則 (预包装食品标签通则 (GB7718-2011)) 」等において、消費者に直接消費される包装済食品のラベルへの義務表示内容が規定されている。

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較①(消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
食品の名称	その内容を表す一般的な名 称を表示	その内容を表す一般的な名称 を表示 (個別の規定がある場合は、 当該規定に基づき表示)	EU又は加盟国で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	連邦法等で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の性質を明瞭に示すものを目立つ場所に 表示
原材料一覧 ①表示方法	添加物と明確に区分して重 量順に表示 ※ 個別的義務表示において、重量 順表示の特例を設けている品目も ある。 ※ 水は商習慣上も他法令において も、省略	(添加物を含めた)原材料を 重量順に全て表示	(添加物を含めた)原材料を 重量順に全て表示(一部の食 品では、特定の成分を参照し ない場合は省略可。)	(添加物を含めた)原材 料を重量順に全て表示	重量順に全て表示(添 加物としてまとめて表 示も可)
原材料一覧 ②複合原材料	複合原材料の原材料は原則 表示(省略規定あり) 複合原材料の原材料につい て、重量割合3位以下かつ 5%未満の場合「その他」 と表示可能	複合原材料の原材料は原則表 示(省略規定あり)	複合原材料の原材料は原則表 示(省略規定あり)	複合原材料の原材料は全 て表示	複合原材料の原材料は 原則表示(省略規定あ り)
原材料一覧 ③順不同規定	なし	なし	2%以下の原材料は順不同	2%以下の原材料は順不 同	2%以下の原材料は順 不同
添加物 ①表示方法	原則、物質名で表示	具体名又は国際番号(INS番号 等)表示	名称及び E 番号(E+INS番号。EU で認可された食品添加物を示すコードナンバー) で表示	一般名で表示	一般名で表示。INS番号 を併記可。
添加物 ②一括名	一部の添加物は、物質名に 代えて一括名のみの表示と することが可能(14種類) 例:レシチン、グリセリン脂肪酸 エステル → 乳化剤	一部の添加物は、具体名に代 えて一括名のみの表示とする ことが可能(香料等)	一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみの表示とすることが可能(香料等)	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能(香料等)	一部の添加物は、物質 名に代えて一括名のみ の表示とすることが可 能(香料)
添加物 ③用途名	8種の用途で用いるものは用 途名を併記	25種の用途で用いるものは用 途名を併記	24種の用途で用いるものは 用途名を併記	5種の用途で用いるもの は用途名を併記可能	22種の用途で用いるも のは用途名を一般名又 は国際番号と併記可
添加物 ④栄養強化目的	表示免除(一部の食品を除 く)	添加物ではなく原材料として 分類	添加物ではなく原材料として 分類	添加物ではなく原材料と して分類	添加物ではなく原材料 として分類 7

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較②(消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
内容量等	内容重量、内容体積、内容数 量又は固形量を表示	内容重量、内容体積又は固 形量を表示	内容重量、内容体積又は固形 量を表示 通常、個数単位で売られる製 品は、内容数量が表示されて いれば省略可	内容重量、内容体積又は固 形量を表示	内容量、固形量を表 示個包装の場合内容 数量を表示
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示	期限表示の保存条件を具体 的に表示	特別な保管条件が求められる 場合は表示	連邦レベルでは表示義務なし	保管するための特定の 条件を表示
消費期限・賞 味期限	食品の特性に応じて消費期 限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期 限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期 限・賞味期限を表示	連邦レベルでは乳児用ミル クを除き表示義務なし(州 ごとに規制とのこと)	保存可能期間を表示
アレルゲン	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務 (次長通知:牛肉、豚肉、さば、さけなど20品目を推奨)	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、スペルト、ライ麦又はこれらの交雑種)、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実、亜硫酸塩(10mg/kg以上)の8品目が義務	穀物(大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑株(スペルト小麦やコーラサン小麦等))、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、マカダミアナッツ)、二酸化硫黄及び亜硫酸塩(10mg/kg 又は10mg/L以上)、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナスカデ義務	小麦、甲殻類(かに、ロブスター、えび等)、卵、魚類(バス、ヒラメ、タラ等)、落花生、大豆、乳、木の実(アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等)、ごまが義務	グルテンたんぱくを含有する穀物(小麦、ライムギ、大麦、スペルト小麦、またはこれらの交配種など)、甲殻類の動物(エビ、ロブスター、カニなど)、魚、乳の、薬花生、大豆、乳および、乳酸を含む)、ナッツが推奨表示
原産国	輸入品については、原産国を 表示	表示しないことで消費者が 原産国を誤認する恐れがあ る場合は表示	表示しないことで消費者が原 産国を誤認する恐れがある場 合は表示	輸入品については、原産国 を表示、豚肉、野菜等特定 の食品は表示義務 ※関税法として規定されており、 食品以外にも適用される。	輸入品には原産国(地 域)を表示
食品関連事業 者の氏名又は 住所	食品関連事業者のうち、表示 内容に責任を持つ者の氏名又 は名称及び住所				
製造所又は加工所の所在地	製造所又は加工所の所在地及 び氏名又は名称 ※同一製品を2以上の製造所 で製造している場合は消費 者庁に届け出た固有記号が 使用可能	製造、加工包装、流通、輸入、輸出又は販売者いずれかの名称及び所在地	食品事業者の名称及び住所	製造、包装または販売業者の名称及び所在地	法に従って登録された 製造者の名称、所在地 8

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較③(消費者庁調べ)

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
栄養成分の 量・熱量	熱量、たんぱく質、脂質、 炭水化物、ナトリウム (「食塩相当量」で表示) の5項目を表示 ※合理的な推定により得られた値の表示が可能	熱量、たんぱく質、脂質、糖質(炭水化物から食物繊維を除いたもの)、ナトリウム、飽和脂肪酸、総糖類の量の7項目を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、 炭水化物、糖類、たんぱく 質、食塩を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、 トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、炭水 化物、食物繊維、糖類、添加糖類、たんぱく質、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウムを表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを表示
栄養 強調表示	任意 (表示する場合は規定あり)	任意	任意(表示する場合は規定 あり)	任意 (表示する場合は規定 あり)	任意 (表示する場合は 規定あり)
包装前面 栄養表示 (FOPNL)	検討中	任意又は義務	任意(加盟国がそれぞれの ルールを制定) ※EU域内統一のルールは検討中	検討中	(調査中)
原材料の量的 表示	なし(特色のある原材料 (品種や有機である旨等) に関する事項については、 コーデックスと類似した規 定あり)	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、 製品中の使用割合(%)を併せて表示	商品名や文字、図等で強調 されている原材料は、 製品中の使用割合(%)を 併せて表示	連邦レベルでは表示義務なし、※果汁ジュースのみ一部規定あり	価値や特徴のある原材 料を特に強調する場合 は、配合割合を表示
加工食品の 原料原産地	使用される原材料のうち、 製品に占める重量割合上位 1位の原材料の原産地又は 製造地を表示	なし	特定の食品に対して表示を 義務付け ※はちみつの採蜜地、オリーブ油 (オリーブの産地)	なし	なし
遺伝子組換え	遺伝子組換え農産物である 旨を表示(最終製品に組み 換えられた遺伝子が検出さ れないものは対象外)	なし	遺伝子組換え農産物である 旨を表示(最終製品に組み 換えられた遺伝子が検出さ れないものも対象)	遺伝子組換え農産物である 旨を表示(最終製品に組み 換えられた遺伝子が検出されないものは対象外) ※情報開示基準として食品表示の 規定とは別に定めており、電子・ デジタルリンクを用いた情報提供 も可能	遺伝子組換え食品である旨を表示(最終製品に組換えられた遺伝子が検出されないものはその旨を表示)
ロット識別	なし	生産工場及びロットを識別す るために番号又は平文で表示	義務付けあり ただし、消費・賞味期限で 月及び日が表示されている 場合等は省略可能	連邦レベルでは表示義務なし	推奨表示 9

(参考)表示例の比較

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 カレールー

	日本	EU	アメリカ	中国
原材料(添加物)	食用(生)、 (は)	食塩、カレー粉(ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、シナモン、フェンネル、レッドペッパー、ディル、乾燥ミカン	植物では、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな、大きな	食(油脂食ンパレト品ニリモロトカギダレ食用、(油)、質塩、ウーリ添ナンノーマ、パー、用土の大力を関係が、では、のは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では
※各国の表示商品ではあり	示例は品目内の類似剤 丿ません。	商品であり、同一	フレーバー、イノシン酸二ナトリウム、乳酸、スクラロース、チーズ(低温殺菌乳、 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	11

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 カレールー (原文)

		日本	EU	アメリカ	中国
	原材料(添加物)	食油油食砂ス玉ス辛ガんキロダ縮風ス味メ料ラ物麦用は、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	Vegetable Oils(Palm Oil, Canola Oil), Wheat Flour, Sugar, Salt, Curry Powder(Turmeric, Coriander, Cumin, Fenugreek, Cinnamon, Fennnel, Red pepper, Dill, Dried Tangerine Peel, Spices)(7%), Corn Starch, Onion Powder(Onion Flakes, Soybean Powder, Glucose, Maltose), Dextrin, Garlic Powder(Dried Garlic, Defatted Soybean, Glucose, Maltose), Flavour Enhancers(E621, E631, E627), Colour: E150a, Yeast Extract, Emulsifiers(E473, Soy Lecithin, E471), Powdered Miso(Soybean, Salt, Rice), Defatted Soybean, Acidity Regulators(E296, E330), Red Pepper, Fermented Wheat Seasoning(Wheat, Yeast Extract, Dextrin), Flavourings.	VEGETABLE OILS (PALM OIL, CANOLA OIL), WHEAT FLOUR, CORN STARCH, SALT, CURRY POWDER (SPICES, DRIED TANGERINE PEEL, GARLIC, AJOWAN, LICORICE), SUGAR, MONOSODIUM GLUTAMATE, CARAMEL COLOR, SAUTEED CURRY PASTE (CURRY POWDER [SPICES, DRIED TANGERINE PEEL], PALM OIL), ONION POWDER (ONION, POWDERED SOYBEAN, MALTOSE), SESAME PASTE, SPICES, MONO- AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACID, PROTEIN HYDROLYSATE (SOY PROTEIN HYDROLYSATE, CORN PROTEIN HYDROLYSATE, DEXTRIN, MONOSODIUM GLUTAMATE), WHOLE MILK POWDER, SOYBEAN, SOY LECITHIN, YEAST EXTRACT, SAUTEED ONION PASTE (ONION POWDER [DRIED ONION, SOYBEAN, GLUCOSE], PALM OIL), GARLIC POWDER (DRIED GARLIC, SOYBEAN, GLUCOSE, MALTOSE), DEXTRIN, POWDERED MISO (SOYBEAN, RICE, SALT), GLUCOSE, CHEESE PRODUCTS (DEXTRIN, ENZYME MODIFIED CHEESE [CHEESE (PASTEURIZED MILK, CHEESE CULTURES, ENZYMES, SALT), WHOLE MILK POWDER, SALT], YEAST EXTRACT, CORN STARCH, SALT), SUCROSE FATTY ACID ESTERS, CITRIC ACID, MALIC ACID, ROASTED ONION POWDER (ONION FLAKE, DEXTRIN, NATURAL FLAVOR), ROASTED GARLIC POWDER (GARLIC FLAKE, DEXTRIN, NATURAL FLAVOR), VEGETABLE SEASONING (LACTOSE, GARLIC POWDER [GARLIC, WHEAT FLOUR. PALM OIL], ONION POWDER [ONION, PALM OIL], NATURAL FLAVOR), NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVORS, DISODIUM INOSINATE, LACTIC	食用油脂制品(精系E)、食物油、(精系E)、食物油、(精系E)、食物油、(糖生物、)、物糖、(有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、有量的、
		示例は品目内の類似		ACID, SUCRALOSE, CHEESE (PASTEURIZED MILK, CHEESE CULTURES, SALT, ENZYMES).	
-	であり、同-	一商品ではありませ	hooleanset	TILLY CHEESE COLLONES, SALL, ENZIPLES).	12

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 醤油

	日本	EU	アメリカ	中国
原材料(添加物)	脱脂加工大豆(大豆 (アメリカ又はカナ ダ(5%未満))、 小麦、食塩、大豆/ アルコール	水、大豆、小麦、塩	水、大豆、小麦、食塩	水、脱脂大豆、小麦、食塩、大豆、食用アルコール
原文		Wasser、 Sojabohnen、 Weizen、Speisesalt	WATER、 SOYBEANS、 WHEAT、SALT	水、脱脂大豆、小麦、 食用盐、大豆、食用酒 精

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 カップラーメン

	日本	欧州	アメリカ	中国
原材料(添加物)	味付豚肉、ねぎ)、	粉処理剤(E500、E451)、酸化 防止剤(E306)、酸味調節剤(ク エン酸)、食塩、砂糖、小麦たん ぱく質調整物(小麦グルテン、安 定化剤(E516)、風味調味料 (E621、E627、E631)、マルト デキストリン、唐辛子、鶏肉粉 末1.0%、しいたけ0.8%、ネギ、 香料(小麦、大豆、セロリを含 む)、ニンニク粉末、加水分解ト ウモロコシタンパク質、しょう が粉末 0.3%、酵母エキス、 香辛料(赤唐辛子、タマネギ、黒	シ酸パジエ酸ウムコト卵加加糖然ン塩脂酸ン塩ムコトリウ質ンスは、一般に対して、一般に対し、一般に対して、一般に対して、一般に対して、一般に対して、一般に対して、一般に対して、一般に対し、一般に対して、一般に対して、一般に対し、一般に対し、一般に対し、一般に対し、対し、一般に対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対し、対	ム、炭酸ナトリウム、酵母抽出物、クエン酸、ビタミンE、5'-リボヌクレオチドニナトリウム、野菜原料:大豆蛋白複合調味料[大豆蛋白、卵紛、コーン油、砂糖、小麦粉、食塩、グルタミン酸ナトリウム、カラメル色素(普通法)、香料、ピロリン酸二水素ニナトリウム、炭酸水素ナトリウム、ビタミンE]、乾燥工ビ、乾燥野菜(とうもろこし、ネギ)調味料:マルトデキストリン、乳糖、

※各国の表示例は品目内の類似商品であり、同一商品ではありません。

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 パン

	日本	EU	アメリカ	中国
原材料(添加物)	小造砂水が 大きの 大きの 大きの 大きの 大きの 大きの 大きの 大きの	化剤(E471、 E482)、菜種油、 大豆粉、ブドウ糖、 乳たんぱく質、全 粒粉麦芽粉(小麦、 大麦)、えんどう 豆蛋白、小麦粉改	ロップ、クレーム フレイシュ(培養 低温殺菌クリー ム)、酵母、塩、 水、小麦グルテン、 ブランデー、 番料、脂肪酸のモ ノジグリセリド	全水トミテノ酸セグイ食(モ肪タ三ロウ酸粒、ニッングエチリー塩硫ノ酸ミカピムナ、糖グスウパリスルセス、酸グエンルオ、ト小、、粉ダリル石ド、品ルセテ「ウ酸ヒウオシパ(ーン、酸)粉添シリルリムカドムがョング、脂ジモ、乳加ウン、シ、ルロ)、・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 スポーツ飲料

	日本	EU	アメリカ	中国
原材料(添加物)	砂糖(国内製造)、 果糖ブドウ糖液糖、 食塩/酸味料、 食塩化カリウ ム、調味、 は と の は の の の の の の の の の の の の の の の の	水で、 一部では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	精製水では1%以外では1%以外では1%以外では1%以外では1%以外では大きなが、大力が大力がでは、大力が大力がでは、大力がでは、大力がでは、カールが、大力がでは、カーが、大力がでは、カーが、大力がでは、カーが、大力ができますが、、大力ができませんが、大力ができません。	飲用、 飲用、 が精、 では、 では、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 の

(参考) 日本と諸外国における原材料表示の比較 ごまドレッシング

	日本	EU	アメリカ	中国
原材料(添加物)	食し醸い塩ウ辛料粘ガ卵大む物の、エ母、出機・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	植短い 大きタンごた酵黄((味噌)、またでは、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、	圧搾キャノーラル、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は、は	植砂香工水飴添ンキエ四ム香物糖辛キ)]加酸サチ酢)辛油、食[(麦食(トタン二卵水酢しし芽塩グリンジナ黄ニたた水食タムムミリ香はまけけ、品ミ、、ンウ料、

4. コーデックス規格、EU、公正競争規約の比較

コーデックス規格、EU、公正競争規約の比較

食品表示基準の個別的表示事項に該当する品目はないが、食品表示のルールを公正競争規約で別途規定しているもののうち、コーデックス規格に個別食品規格があるものは「食用塩」、「はちみつ」、「チョコレート類」、「チョコレート利用食品」



STANDARD FOR HONEY CXS 12-1981¹

Adopted in 1981, Revised in 1987, 2001, Amended in 2019.

Secretariat's note: At the time of the adoption the Commission agreed that further work would be undertaken on certain technical issues, particularly the provisions concerning Moisture Content.

STANDARD FOR FOOD GRADE SALT

CODEX STAN 150-1985

, SCOPE

This standard applies to sait used as an impredient of food, both for direct sale to the consumer and for food manufacture. It applies also to sait used as a carrier of food additives ancier nutrients, Subject to the provisions of this standard more specific requirements for special needs may be applied. It does not apply to salt from origins other than those mentioned in Section 2, notably the sait which is a byproctoid of chemical industries.

DESCRIPTION

Food grade salt is a crystalline product consisting predominantly of sodium chloride. It is obtained from the sea, from underground rock salt deposits or from natural brine.

3 ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 MINIMUM NACL CONTENT

The content of NaCl shall not be less than 97% on a dry matter basis, exclusive of additives

3,2 NATURALLY PRESENT SECONDARY PRODUCTS AND CONTAMINANTS

The remainder comprises natural secondary products, which are present in varying amounts depending on the origin and the method of production of the salt; and which are composed mainly of calcium, potassium, respensival and social unsulphates, carbonates, bromides, and of calcium, potassium, magnesium chiefose as well. Natural contaminants may also be present in amounts varying with the origin and the method of production of the salt. Cooper shall not exceed 2 might (sepressed as Cu).

5.0 OOL AD A CARACLE

Food grade salt shall be used when salt is used as a carrier for food additives or nutrients for technological or public health reasons. Examples of such preparations are mixtures of salt with nitrate and/or nitrite (curing salt) and salt mixed with small amounts of fluoride, loddle or lodds, Iron, vitamins, etc., and additives used to carry or stabilize such additions.

3.4 | ODISATION OF FOOD GRADE SALT

In iodine-deficient areas, food grade salt shall be iodised to prevent iodine-deficiency disorders (IDD) for public health reasons

3.4.1 Iodine compounds

For the fortification of food grade salt with iodine, use can be made of sodium and potassium iodides or iodates.

3,4,2 Maximum and minimum levels

The maximum and minimum levels used for the iodisation of food grade salt are to be calculated as iodine (expressed as mg/kg) and shall be established by the national health authorities in the light of the local iodine deficiency situation.

3.4.3 Quality assuran

The production of iodised food grade salt shall only be performed by reliable manufacturers having the knowledge and the equipment requisite for the adequate production of iodised food grade salt, and specifically, for the correct dosage and even intermising.

FOOD ADDITIVES

Food additives listed in Tables 1 and 2 of the Codex General Standard for Food Additives (CODEX STAN 192-1995) in Food Category 12.1.1 (Salt) may be used in foods subject to this standard.

5. CONTAMINA

The products covered by this Standard shall comply with the Maximum Levels of the Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Foods and Feeds (CODEX/STAN 193-1995).

FOOD HYGIEI

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the Recommended International Code of Practice — General Principles of Food Hygiene (CACIRCP 1-1969), and other relevant Codex texts such as Codes of Hysicine Practice and Codes of Practice).

7. LABELLIN

In addition to the requirements of the Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods (CODEX STAN 1-1985) the following specific provisions apply:

Adopted in 1985; Revised in 1997; 2012; Amended in 1999; 2001; 2006

CODEX STAN 150-1985

[STANDARD FOR FOOD GRADE SALT]

CODEX ALIMENTARIUS



STANDARD FOR CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCTS

CODEX STAN 87 - 1981

Adopted in 1981. Revision: 2003. Amendment: 2016

CODEX STAN 87-1981

[STANDARD CHOCOLATE AND CHOCOLATE PRODUCT]

CODEX STAN 12-1981 [STANDARD FOR HONEY]

Commodity Standards 個別食品規格

特定の農産物や、魚類・水産製品等に係る規格。もともとは特定の製品に適用されるものであるが、現在では食品グループごとの規格の策定が増加している。(現時点で200以上の個別食品規格がある)

個別食品規格の構成(例)

CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

On the and Applications of the property of t

- ▶SCOPE 範囲 当該規格の適用範囲
- ▶DESCRIPTION 説明
 - ・当該食品の定義
 - ・当該食品の本質的な(不可欠な)組成要素
 - ・当該食品の種類(それぞれの種類の、主に品質に関わる組成上の要件)



▶FOOD ADDITIVES 食品添加物 使用可能な添加物について

個別食品規格の例:はちみつの規格

CXS 12-19811

- ▶HYGIENE 衛生 製品の取扱いについて、食品衛生に関連するコーデックス文書に準拠すること
- ▶LABELLING 表示 GSLPF(包装食品の表示一般規格)に準拠すること加え、名称や強調表示等について
- ▶ METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING 分析とサンプリング方法 組成上の要件についての分析法を記載

公正競争規約

景品表示法第31条の規定により、公正取引委員会及び消費者庁長官の認定を受けて、事業者又は事業者団体が表示又は景品類に関する事項について自主的に設定する業界のルール。表示規約と景品規約がある。

公正競争規約の特性

事業者又は事業者団体が自主的に設定するルールであることから、規約に参加していない事業者には適用されない。※公正競争規約に参加していない事業者が行う不当表示や過大な景品類の提供については、消費者庁が景品表示法の規定に基づいて措置を採る。

表示規約の目的

その商品や業界に必要な表示事項を定めることにより、不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保すること。

表示規約の内容

▶定義

規約の対象となる「商品」「事業者」「表示」等についての定義。食品表示法の定義を引用していることもある。

▶表示必要事項

容器包装やチラシ等に必ず記載する事項。名称、原材料等の他、例えばレギュラーコーヒーであれば挽き方を表示。

▶特定事項等の表示基準

商品名に冠したり、原材料について強調するため、その商品・サービスや業界に特有な用語を使用するにあたり、その用語を使用できる場合を定める。例えばチーズであれば「チェダー」「ゴーダ」等の名称を付ける場合の基準。

▶不当表示の禁止

成分又は原材料について、実際のものより著しく優良であると誤認される恐れのある表示や過去の問題事例を踏まえ、21 誤認される恐れのある表示を具体的に禁止。

コーデックス規格とEU、日本におけるはちみつの規格 比較

- ・国際基準(コーデックス規格)、EU、日本の規格に大きな違いはない。
- ・水分含有量はそれぞれ若干の違いあり。

	コーデックス規格	EU指令	日本(公正競争規約)
フルクトース(果糖) とグルコース(ブドウ 糖)含有量	はちみつ 60/100g 甘露はちみつ等 45/100g		はちみつ 60/100g 甘露はちみつ等 45/100g
L / A / E	ヘザー八二ー 23%以下		国産はちみつ以外のはちみつ 20%以下 国産はちみつ 22%以下
ショ糖の含有量	アルファルファ、柑橘類等 10/100g ラベンダー、ボリジ等 15/100g 上記以外のはちみつ 5/100g	アルファルファ、柑橘類等 10/100g ラベンダー、ボリジ等 15/100g 上記以外のはちみつ 5/100g	アルファルファ、柑橘類等 10/100g ラベンダー、ボリジ等 15/100g 上記以外のはちみつ 5/100g
電気伝導度	_	はちみつ 0.8mS/cm以下 甘露はちみつ等 0.8mS/cm以上	はちみつ 0.8mS/cm以下 甘露はちみつ等 0.8mS/cm以上
水溶性固形物の含有量		圧搾はちみつ以外 0.1/100g以下 圧搾はちみつ 0.5/100g以下	_
添加物	使用禁止	_	_
Hydroxymethylfurfur al (HMF) ^{*2}	_	パン用はちみつ以外 5.9mg/100g以下 熱帯気候の地域からの原産地と宣言された蜂 蜜とこれらの蜂蜜のブレンド 8.0mg/100g以 下	5.9mg/100g以下 ただし、熱帯地域(南回帰線と北回帰線に 挟まれた地域)若しくは熱帯地域と似た 気候の地域を原料原産地とするはちみつ又は これらのブレンドの場合 8.0mg/100g以下
遊離酸	_	はちみつ 1 Nアルカリ 5 ml/100g以下 パン用はちみつ 1 Nアルカリ8ml/100g以下	1 Nアルカリ 5 ml/100g以下

※1 ヘザーハニー:ヘザーの花蜜から作られたはちみつの総称 ※2 HMF:糖の熱分解で生成される有機化合物。適切に保管されたかどうかの指標 根拠資料:CXS 12-1981,EUR-Lex ドキュメント 32001L0110,はちみつ類の表示に関する公正競争規約及び施行規約

コーデックス規格とEU、日本における食用塩の規格 比較

- ・塩化ナトリウムの含有量の規定は大きく異なるが、用途、換算方法も異なる。
- ・EUはコーデックス規格に準拠(個別規格なし)

	コーデックス規格	EU	日本(公正競争規約)
用途	消費者への直接販売用及び食 品製造用に原材料として使用 される		一般消費者向けに食用とし て販売される
NaCl含有量	(添加物を除き、)乾物換算 で97%以上		全体の40%以上
NaCl以外の成 分	主にカルシウム、カリウム、マグネシウム、ナトリウムの 硫酸塩、炭酸塩、臭化物、カルシウム、カリウム、マグネシウムの塩化物	個別規格なし コーデックス規格に準拠※	海水組成物(カリウム、マグネシウム及びカルシウム の塩化物及び硫酸塩、ナトリウムの硫酸塩等)、添加物、成型用でんぷん及び海藻抽出物
銅含有量	2mg/kg以下		-

※公益財団法人塩事業センターHPより https://www.shiojigyo.com/study/toukei/

コーデックス規格とEU、日本におけるチョコレートの規格

・チョコレートの規格は基本、大きく異なっていないが、乳製品を使用した場合 の規定がある等、日本独自のものも存在する。

		カカオ分 			乳固形分	
			りり ココマバク	うち 無脂肪カカオ固形分 (ココアパウダー等)		うち 乳脂肪分
	コーデックス規格	35%以上	18%以上	14%以上	_	_
	EU指令	35%以上	18%以上	14%以上	_	_
	日本(公正競争規約) ^{※2} ・ ^{基本}	35%以上	18%以上	_	_	_
	・カカオ分の代わりに 乳製品を使用した場合	21%以上	18%以上	_	カカオ分と合わ せて35%以上	3%以上
ミルク チョコレート	コーデックス規格	25%以上	_	2.5%以上	12%~14%以上	2.5~3.5%以上
	EU指令	25%以上	_	2.5%以上	14%以上	3.5%以上
	日本(公正競争規約)※3	21%以上	18%以上	_	14%以上	3%以上
ナヨコレート	コーデックス規格	_	20%以上	_	14%以上	2.5~3.5%以上
	EU指令	_	20%以上	_	14%以上	3.5%以上
	日本(公正競争規約)		規定無し			

根拠資料: CXS 87-1981,EUR-Lex ドキュメント 32000L0036,チョコレート類の表示に関する公正競争規約及び施行規約

- ※1 カカオ分とは、カカオニブ、カカオマス、ココアバター、ココアケーキ及びココアパウダーの水分を除いた合計量をいう
- ※2 公正競争規約における「チョコレート生地」の規格
- ※3 商品名等に「ミルクチョコレート」という用語を表示する場合の規格

参考文献

●コーデックス

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-

proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS 001e.pdf

● EU

Regulation (EU) 1169/2011 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169

DIRECTIVE 2011/91/EU https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32011L0091

Regulation (EC) No 1829/2003 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32011R1169 (遺伝子組換え)

農林水産省 令和 2 年度輸出環境整備推進委託事業 (食品規格等調査) 調査報告書 EU版

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/europe-12.pdf

ジェトロ EU における食品ラベル表示に関する規制

https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001670/report_food_label.pdf

●アメリカ

連邦規則集 21CFR

https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101

FDA 食品表示ガイド https://www.fda.gov/media/81606/download

https://www.federalregister.gov/documents/2018/12/21/2018-27283/national-bioengineered-food-disclosure-standard (遺伝子組換え)

USDA HP

https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/cool(原産国)

https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/food-product-dating(期限表示)

https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/food-allergies (アレルゲン)

農林水産省 令和 2 年度輸出環境整備推進委託事業 (食品規格等調査) 調査報告書 アメリカ版

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/n america-7.pdf

●中国

(GB7718-2011)包装済食品ラベルに関する一般規則(原文:CN)

http://www.nhc.gov.cn/wjw/aqbz/201106/53c53d99b71940c7a74830f86b46f8db/files/e84256474d1445919246b4a41a87f172.pdf

農林水産省 令和 2 年度輸出環境整備推進委託事業 (食品規格等調査) 調査報告書

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/asia-203.pdf

中国改正食品安全法 http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/3625391/index.html http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/3625391/index.html http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/3625391/index.html http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/3625391/index.html http://www.customs.gov.cn/customs/302249/302266/302267/3625391/index.html

「農業遺伝子組み換え生物標識管理方法」(農業部、2002年1月) https://www.gov.cn/zhengce/2002-03/20/content 5721332.htm(遺伝子組換え)

●消費者庁調査事業

食物アレルギー表示制度に関する実態調査業務

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/research/2021/assets/food_labeling_cms204_220607_04.pdf

食品添加物表示制度に係る実態調査事業 報告書

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2017/pdf/information_research_2017_180531_0001.pdf

EUにおける遺伝子組換え食品の表示及び監視の状況調査

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/genetically_modified_food_170426_0007.pdf