

を議論し必要性を一応否定するも、栄養部会の意見を求めることに決定(1998)

- 健康効能表示関係

食品表示部会が栄養効能表示ガイドラインをステップ8に進める際、合意の得られなかった健康効能表示に関する部分を削除(1996)

食品表示部会は健康効能表示に関する各国の異なる法制をレビューしたのち、健康効能表示の定義および特定の類型について議論を継続することを決定(1997)

食品表示部会における議論を継続する一方で、栄養部会の意見を求めることを決定(1998)

今後は食品貿易のさらなる進展と共に、コーデクスなどをはじめとする国際社会において各国が話し合い、食品の表示に関するルールの共通化が一層進行していくものと予想される。我が国も一層主体的に国際規準の調和作業に参画していく必要がある。

## 別紙 調査結果の概要

### 1. 米国

#### 1.1. 現在の食品表示制度

##### 1.1.1. 法規制

食品表示に関する基本的事項は、食品・医薬品・化粧品法 (Food, Drug and Cosmetic Act, FD&C Act, 1938年) と公正包装・表示法 (Fair Packaging and Labeling Act, FPLA, 1966年) に定められている。また、これらの法令に関連する規則 (Regulations) が多数制定されており、食品表示関連規則は主として Code of Federal Regulations Title 21 (食品、医薬品) の第 101 条 (食品表示) に含まれている。栄養成分関連表示については 1990 年に FD&C Act が修正され、栄養表示・教育法 (Nutrition Labeling and Education Act, NLEA, 1990年) がつくられた。食肉や家禽製品などの表示は食肉検査法 (Meat Inspection Act, 1906年)、食肉安全法 (Wholesome Meat Act, 1967年)、家禽製品検査法 (Poultry Products Inspection Act, 1957年) などで規制されている。その他、州法に定められている事項もある。

##### 1.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

保健福祉省の食品医薬品局 (Food and Drug Administration, FDA) が大部分の容器包装食品、農産物、魚介類、乳製品、卵、飲料水、アルコール分を含まない飲料、アルコール分 7% 以下のワイン飲料などを規制している。鶏肉、食肉、および卵製品は農務省 (U.S. Department of Agriculture, USDA) の食品衛生・監視局 (Food Safety and Inspection Service, FSIS) の管轄下にある。食品の広告に関する事項は連邦貿易委員会 (U.S. Federal Trade Commission, FTC) が規制を行っている。

##### 1.1.3. 容器包装食品の定義と表示

容器包装とは、販売用の食品を運搬又は陳列する際に入れる又は包む容器や包装を指す。但し、商品を製造業者や包装出荷業者などに大量に輸送するために用いられるもの、商品に関する印刷物のないもの、透明な包装または容器でラベル表示が不明瞭なもの、その他法律で定められたものは含まない。容器包装食品には、品名、内容量、製造者 (又は販売者) の名称と所在地、原材料表、栄養成分表、および必要があれば警告・注意表示が義務づけられている。栄養特性や疾病予防効能は条件を満たせば表示することができる。

- (a) 品名は一般名称、通称などで記載する。多様な形状 (例えば薄切りや固まりなど) で販売される食品には、外観から判断しにくい場合は形状も併記する。模倣品の場合は明記する。果物、野菜ジュースは必ず果 (野菜) 汁の含量をパーセントで表示する。
- (b) 内容量は食品の正味量を記載する。
- (c) 製造者 (又は販売者) 所在地は郵便番号、州名 (又は国名)、市町名、番地を表示しなければならないが、電話番号帳などに企業名と住所が記載されている場合などは番地を省略できる。
- (d) 製造日、品質表示期限などは、乳児用ミルクや一部のベビーフード以外の食品には連邦法による表示義務はない。但し多くの州で州法により規制している。
- (e) 保存方法については、現在、要冷蔵食品に対して表示を義務づける方向で表示方法を検討している。具体的には、(A群) 衛生上冷蔵保存が不可欠な食品 (B群) 衛生上開封後に冷蔵保存が不可欠な食品 (C群) 品質維持のため冷蔵保存が望ましい食品の3群に分類して表示する案を検討中である。
- (f) 原材料表の表示は単一の原材料からなる食品には不要。表示方法は、すべての原材料を含有量の多い順に品名 (一般名称、通称) で記載する。原材料が複数の原材料からなる場合は、原材料名の後ろに括弧をつけてその原材料の組成を含有量の多い順に品名を示す。

スパイス類、着香料、一般着色料は一括名でもよい。但し、化学合成品の場合は合成着香料、合成着色料と明記する。FDA 承認対象の着色料は品名 (あるいは略名) を表示しなければならない。調味料は品名

で示し、由来も併記する。栄養強化剤も表示する。合成保存料(酸化防止剤を含む)は品名と使用目的を表示する。

微量含まれる原材料については、もしそれが付帯的に食品に混入したものであって、かつ最終製品に機能的、技術的な影響を及ぼさない場合は表示が免除される。キャリアオーバー、加工助剤、食品中に溶出した容器包装成分などが該当する。亜硫酸塩は 10ppm 以下は表示不要。

- (g) 栄養成分表については、1994 年からほとんど全ての容器包装食品(食肉・鶏肉製品を含む)に対して表示が義務づけられている。表示内容は、1. serving size: 一食当たりの摂取量、又は一単位の量、2. 一容器に含まれる serving の数量、3. 一食(単位)当たりの熱量、脂質熱量、4. 一食(単位)当たりの栄養成分の摂取量および(あるいは)一食(単位)当たりの栄養成分量の一日基準摂取量に占める百分率など。

タンパク質、炭水化物、糖質、食物繊維、総脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、ビタミン A、ビタミン C、カルシウム、鉄については義務的表示、その他の栄養成分、例えば多価不飽和脂肪酸、カリウム、ビタミン類などについては任意で表示する。

但し、栄養成分がほとんど含まれていない食品(茶、スパイスなど)、飲食店や製造直売の食品、小売りされない食品、小規模業者が製造した食品、小包装食品(表示可能面積が 12 平方インチ以下)などは、栄養特性や疾病予防効能の記載がなければ表示しなくてもよい。

生鮮食品(野菜、果物、魚介類、食肉類など)についても、自発的表示が求められている。

- (h) 栄養特性表示とは、食品に含まれる栄養成分の特徴を強調する目的で、例えば無脂肪、低カロリーなどと表示することをいう。栄養特性表示に使用される用語はそれぞれに一定の基準(例えば、無脂肪とは脂肪含量が一食当たり 0.5g 以下のもの)が設定されている。したがって、栄養特性は食品成分が定められた基準に適合している場合にのみ表示できる。
- (i) 疾病予防効能については、FDA が承認した食品又は食品成分の疾病予防効能に対してのみ表示可能。カルシウムが骨粗鬆症を予防すること、低塩食が高血圧症を予防することなど 10 件がそれぞれ条件付きで表示が許可されている。
- (j) 警告表示は加圧容器、ダイエット食品(蛋白質含量が総熱量の 50% 以上のもの)、鉄含有栄養強化食品、無殺菌果汁(1998 年 6 月制定)などに必要。注意表示はオゾン層破壊物質と関係のある食品、乾燥サイリウム外皮含有食品などに定められている。サッカリンを含む食品には実験動物に発がん性があることを表示しなければならない。

#### 1.1.4. 添加物の定義

米国では、添加物は GRAS 物質、食品添加物 と色素添加物に大別されている。

- 1.1.4.1. GRAS 物質とは、一般に安全とみなされる物質をいう。長年の食経験から、または科学的審査を経て、専門家が安全性に問題がないと判断したものを指す。
- 1.1.4.2. 食品添加物とは、食品に意図的に使用した結果、直接的または間接的に、食品の一成分となったり、あるいは食品の性質に影響を与える物質を指す。食品の製造、加工、包装、輸送、貯蔵その他の過程で使用されるすべての物を含む。容器包装の原材料であっても、それが食品中に溶出し、上記の定義に該当すれば、食品添加物とみなされる。但し、殺虫剤、色素添加物、既認可物質、新規動物用医薬品、栄養補給食品の成分は含まれない。
- 1.1.4.3. 色素添加物とは、化学的手段により、又は天然物(植物、動物、鉱物など)から単離、抽出により得られた着色料その他であって、かつ、食品、医薬品、化粧品に添加、又は人体に使用した場合に、そのまま、又は他の成分と反応して色を呈するものを指す。但し、保健福祉省長官がその使用目的を着色以外に定めたものは含まれない。

1.1.4.4. 添加物は、原則としてすべて表示する。詳細は上記(f)に示した通り。

#### 1.1.5. アレルゲンの表示

食物アレルギーについては、現在は原材料表にすべての材料名を表示するという方法で対応している。しかし、実際には加工助剤やキャリアオーバーなどは原材料表への表示が免除されており、また、スパイス、着香料など一括名で表示できるものもあるため、食品中にアレルギーが存在していても原材料表には記載されていないことがある。また、同じ生産工程で複数の食品が作られたような場合にも、原材料表にないアレルギーが混入していることも考えられる。最近、このような表示されていなかった食品成分によってアレルギーを起こしたという報告が多い。このため、FDA は、アレルギーを起こす恐れのある物質の表示を徹底させるための何らかの措置が必要かどうかについて検討中である。

#### 1.1.6. 遺伝子組換え生物の表示

FDA は、新種の農作物が市場に導入される際に、その作物がどんな方法で育種されたかの表示については義務づけていない。この方針は遺伝子組換え技術などの新しい育種法にも適応されている。しかし、もし遺伝子組換え生物由来の食品の成分組成が、既存の同種の食品と明らかに異なる場合は表示が必要となる。この場合の表示方法は、例えば化学的組成が異なるならば、変化した成分について記載する。アレルギー等を含む可能性のある場合も同様でアレルギーを起こす恐れのあることを表示する。

なお、牛乳、乳製品には、遺伝子組換え牛ソマトロピン (rbST) 未投与の牛から作られた製品であることを任意表示できる。但し、未投与を表示する際には、消費者に誤解が生じる恐れがあるため、適切な説明文を併記する必要がある。

#### 1.1.7. 放射線照射食品の表示

放射線照射食品については、照射食品を直接店で販売する場合は「照射済み」の記載と国際認証マークを表示しなければならない。しかし、他の食品の原材料として照射食品が使われた場合は、原材料に照射食品が使用されていることを表示する必要はない。レストランの食品についても表示義務はない。

#### 1.1.8. 表示禁止事項(USDA 関係)

化学物質不使用(食肉、鶏肉)、ホルモン剤不使用(鶏肉のみ、食肉には抗生物質、ホルモン剤不使用の表示可)、オーガニックの表示(現在検討中)

### 1.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

食品医薬品局近代化法(1997年)の制定により、食品表示関係では、栄養特性表示と疾病予防効能表示の申請手続きなどが一部変更された。また照射食品の表示方法も修正された。食品の健康効能については、ワインについて表示の申請が出されており、財務省の酒・煙草・銃器局において可否を検討中である。分野別に主な動きをまとめると以下の通り。

#### ● 遺伝子組換え食品・過敏性反応関係

遺伝子組換え食品のアレルゲン性に関する科学会議(1994)

バイオテクノロジー由来食品に関する方針(FDA、1995)

「遺伝子操作その他の手法で作られた食品が新たな組成、アレルギー等を含む場合には特別な表示が必要になるが、今日までに知られている食品には、これに該当するものが無い。導入されたアレルギー蛋白が、次々と下流の加工食品に含有されていくような状況が将来生ずれば、これは表示で対応するのではなく、当該食品の非認可という形で対応する。」

#### ● 栄養成分関係

栄養表示・教育法(NLEA)制定(1990)

NLEA関連政令・規則施行(1991-1994)

「新・食品表示ガイド」発行(1995)

- 健康効能表示関係

Dietary Supplement Health and Education Act(DSHEA)制定(1994)

食品薬剤局近代化法(FDAMA)制定(1997)

薬様効能食品表示の規制強化の提言(FDA、1998/04)

- その他

要冷蔵食品の消費者向け表示に関する勧告(FDA、1997)

非殺菌果汁に警告表示義務づけ(1998/09 施行予定)

放射線照射食品の義務的表示の小型化(FDA、1998/08)

## 2. カナダ

### 2.1. 現在の食品表示制度

基本的には必要事項を、真実に基づき、誤解されないように、また、判読しやすく明確に、底部以外に表示する事が求められる(FDA 5(1)、FDA A.01.016、FDR B.01.008、CPLA 14)。なお、キャンディー等のバラ売り一口菓子、1/2 インチ(12.7mm)以下の包装の生鮮野菜果物は、食品表示から除外される(FDR B.01003,CPLA 4)。食品表示は公用語である英語とフランス語の両方で記載することが原則となっている(FDR B.01012,B01.054、CPLR 6)。

#### 2.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令には、食物と薬品に関する法(Food and Drug Act and Regulations(FDA、FDR))、消費容器包装及び表示に関する法(Consumer Packaging and Labelling Act(CPLA))、消費容器包装及び表示に関する規制(Consumer Packaging and Labeling Regulations(CPLR))、公正競争法(Competition Act)、商標法(Trade-mark Act)がある。

また関連法としては、カナダ農作物法(Canada Agricultural Product Act)、食肉検査法(Meat Inspection Act)、魚類検査法(Fish Inspection Act)、放送法(その中でもラジオテレビ放送規則)(Broadcasting Act(Radio and Television Broadcasting Regulations))がある。

#### 2.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

工業省、保健省、カナダ食物検査局、農業・農作物省が所管している。

#### 2.1.3. 容器包装食品の定義

通常、消費者や商社が再包装することなく売買、使用する包装された食品を指す。

#### 2.1.4. 原材料および添加物の定義と表示順

カナダにおける食品表示においては原材料も添加物も食品内容物として扱われている。原則として含有重量の多い順に記載が義務づけられているが(FDR B.01008,B.01010)、下記のごとき例外がある。

##### a. 表示の不要なもの

1. ミックスナッツ以外のもの小売り段階で小分けされたもの
2. 食堂や機内での食事や軽食に供される小分けされた食品(コーヒークリーム、ケチャップ等)
3. 小売店で小分けされて、屋台や自動販売機で販売される小分けされた食品
4. 規格化されたアルコール飲料及び食酢

##### b. 含有重量順でないもの

香辛料、調味料、ハーブ(塩を除く)、人口香料、香料増強剤、食品添加物、ビタミン及びミネラル及びその誘導体またはその塩は内容物の最後に記載し含有重量順でなくてもよい。

ビタミン等の添加に関してはその活性物質で表示が必要。

下ごしらえの状態において使用されても明記が必要なものは、塩、グルタミン酸及びその塩（グルタミン酸1ナトリウムを含む）、植物蛋白の加水分解物、アスパルテーム、塩化ナトリウム、最終的な食品に機能しているか影響のある構成品、以上である。

#### 2.1.5. アレルゲンの表示

1998年4月に重大な副反応を起こす食品の表示に関する委員会報告書において次に示す食品群を表示すべき原材料として指定すべく検討中である。

1. ピーナッツ
2. 木の実(名称明記)
3. 胡麻
4. 大豆
5. 卵
6. 魚貝類(名称明記)
7. 小麦(スペルト麦、カムート麦、ライ麦、裸麦、トリチカーレ麦を含む)
8. 亜硫酸塩(10ppm以上)

現在においてもピーナッツに関してはそのオイル(水素添加物、およびその修飾物を含む)は明記が必要である。

#### 2.1.6. 遺伝子組み替え生物の表示

バイオテクノロジー農産物の規制に関するワークショップ(1993年)、遺伝子組み替え食品に関する技術ワークショップ(1994年)、遺伝子組み替え食品の表示等に関するガイドライン案を含むコミュニケ(1995年)等で検討されているが、現在は暫定的なガイドライン(健康もしくは衛生上の懸念のある時のみ表示義務がある)を使用中である。

#### 2.1.7. 有機栽培の表示

有機栽培の表示のためには検査され、生産から袋詰め販売に至るすべての過程で有機栽培の要件を満たしていることの証明を同時に記載することが必要である。現在カナダ有機栽培顧問委員会がカナダ一般標準委員会の助言を得て国家的な有機栽培の標準を策定中である。

#### 2.1.8. 栄養関連表示

栄養表示は標準化された栄養含有の表示であり、消費者に誤解を与えずに有用な情報を提供するものである。表示は任意であるが、表示する場合は保健省1996年3月2日発行の栄養表示のガイドラインに従って記載される必要がある。このガイドラインでは標準化された書式で標題、所要量や中心となる表示(熱量、蛋白質、脂質量、炭水化物量)に加え、他の栄養的な事柄につき平等に記載することが決められている。

#### 2.1.9. 消費者相談窓口

製造者名は底部以外に文字の大きさが1.6mm(1/16インチ)以上の大きさと、郵便物が届くのに十分な住所を記載する。

#### 2.1.10. その他の食品表示規則

(a) 最低品質保持期間は90日以下であれば表示が必要であるが、下記のもの除外される。

1. 包装された新鮮野菜果実
2. 食堂や飛行機で食事、軽食と共に供される個別包装の食品
3. 自動販売機や屋台で販売される小売店で個別包装された食品
4. 容器詰めドーナッツ

(b) 放射線照射された食物は表示が必要である(カナダでは、貯蔵中の発芽抑制、貯蔵時の害虫予防、微生物

物の繁殖抑制に限り照射が認められている)。

## 2.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

上記に記載した「アレルギーの表示」「遺伝子組み替え生物の表示」「有機栽培の表示」の他に、栄養表示関係において総括的栄養表示改善のための検討委員会が設置されている。米国型の栄養表示制度の導入に関する公聴会などが1998年10月現在行われている。分野別に主な動きをまとめると以下の通り。

### ● 遺伝子組換え食品関係

バイオテクノロジー農産品の規制に関するワークショップ(1993)

遺伝子組換え食品に関する技術ワークショップ(1994)

遺伝子組み替え食品の表示等に関するガイドライン案を含むコミュニケ

(農務省、1995/12)

5つのガイドライン:

- (1) 遺伝子操作を通じて得られた新しい食品および食品原材料には、健康又は衛生上の危険の疑いがある場合、または従来食品との間に有為な組成の違いがある場合には、表示を設けなければならない。
- (2) 上記の場合以外には、食品が遺伝子操作の過程を用いて作られたことを表示する必要がない。
- (3) 遺伝子操作を通じて得られた新しい食品および食品原材料に対する表示は、理解が容易で、真実に基づき、誤解の恐れのないものでなければならない。ある食品または食品原材料が遺伝子操作の過程を用いて作られたという事実を任意的に表示することは許されるが、その表記は事実に基づき、誤解を招かないようなものでなければならない。ある食品または食品原材料が遺伝子操作の過程を用いることなく作られたという事実を任意的に表示することは許されるが、その表記は事実に基づき、誤解を招かないようなものでなければならない。
- (4) 宗教的要請に基づく食餌制限に関する事項は、現在の政府の任務の外であり、各宗教団体の内部規定などによって対応がされている。従って、これについて規定を加えるガイドライン事項は必要ない。
- (5) カナダは、食品表示に関する事項について、国内のニーズと国際的なニーズの両方を考慮しなければならない。

下院環境委員会によるバイオテクノロジー関連調査報告(1996/11)

農務省の1995年コミュニケに対する意見集(1998/05)

現在は暫定ガイドラインを使用中(健康もしくは衛生上の懸念があるときにのみ表示義務)

### ● 栄養成分関係

新たな「無脂肪」の定義導入(保健省、1997)

総括的栄養表示改善のための検討会設置(保健省、1998/02)

総括的栄養表示強化施行予定(1999末)

### ● 過敏性反応関係

重大な副反応を起こす食品の表示に関する委員会報告書(1998/04)

9つの食品群を表示すべき原材料として指定すべく検討中

## 3. ニュージーランド

### 3.1. 現在の食品表示制度

#### 3.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令には、The Food Act 1981 食品法(1981年)、Food Regulations 1984 食品規則法(1984年)に加えてオーストラリア食品基準法 Australian Food Standards Code がある。現在ニュージーランドはオーストラリアと合同での Australia New Zealand Food Standards Code オーストラリア・ニュージーランド食品基準法典 2000年実施に向けて編纂中であり、オーストラリア・ニュージーランド食品基準法典導入まで、ニュージーランドには食品規則が二重に存在する。オーストラリア食品基準法がニュージーランド食品規則(1984)に代わるものとして用いられる。

### 3.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

保健省

### 3.1.3. 容器包装食品の定義

食品法(1981)によれば、食品(Food)とは、人間用の食品や飲料として使用され、称されるあらゆるものを指す。容器包装食品について、単一の定義はないが、ニュージーランド食品規則(1984)で、缶詰(Canned food)、食品(Food stuff)、一次食品(Primary food)については次のように定義されている。

#### ・缶詰(Canned food)

- (a) 商品製造と一致して調理され、包装され、
- (b) 清潔な容器に密封・密閉され、
- (c) 保存状態を保証するため、容器密閉前か後に加熱調理されるもの

#### ・食品(Foodstuff)

- (a) 現行の基準により認可された食品添加物を含むと含まざるとに関わらず、当食品規則の規則 47, 51, 52, 54, 55, 73, 76, 196-200, 202-204, 208, 237-243を除いた第2部の条項、もしくは第3部で規格が規定されるあらゆる食物
- (b) 副次的な成分以外の食品添加物を除いた他のあらゆる食物

#### ・一次食品(Primary food)

果実、野菜、穀類、豆果、肉類、ミルク、ヨーグルト、卵、ナッツ(種子を含む)、魚類

### 3.1.4. 原材料の定義と表示順

加工の有無を問わず、食品の製造・調理の段階で使用される、加工助剤を除くあらゆる物質。副次的な成分よりも少量の食品添加物を含む。リスト表示の順序は製造段階において使用される重量の降順である。

### 3.1.5. 添加物の定義と表示順

通常それ自体は食品として用いられない物質であって、食品の品質、質感、粘稠度、外見、香り、味、酸・アルカリ度の維持を目的として食品に微量加えられる全ての物質。リスト表示の順序は比率の降順である。

### 3.1.6. アレルゲンの表示

表示が義務づけられている(原材料リストに依存)。

### 3.1.7. 遺伝子組換え生物の表示

GMO本体、由来成分ともに任意(後述 3.3.3 ANZFA 決議参照のこと)

### 3.1.8. 有機栽培の表示

表示は任意である。

### 3.1.9. 栄養関連表示

栄養成分: 任意(但し、栄養特性を表示する場合は、栄養成分の表示は必須)

栄養特性: 任意

### 3.1.10. 消費者相談窓口

表示が義務づけられているが、特定の場合は免除される。(その詳細は回答されていない)。消費者相談連



絡先として、販売者、製造者、包装卸売業者の名称と所在地を番地まで表示しなければならない。

### 3.1.11. その他の食品表示規則

#### 3.1.11.1. 調理・使用方法の表示が必要な食品

水分の追加などの「再構成」が必要な食品では、調理・使用方法の表示が必要である。

#### 3.1.11.2. カット済み容器包装食品

ここでいうカット済み容器包装食品とは、容器包装されたサラダやパン粉をまぶした魚などをさす。野菜・果物、魚製品・肉製品のカット済み容器包装食品では、表示が必要である。

- ・野菜・果物…包装容器などの表面、または店頭での掲示
- ・魚製品(薄く切った魚など)…店頭での掲示
- ・肉・肉製品…包装容器などの表面、または店頭での掲示

#### 3.1.11.3. 未包装食品

加工の有無	義務づけられている製品情報の項目	情報伝達の手段
加工食品	食品名、原材料リスト、添加物リスト	店頭での掲示・表示 (店頭での集合容器等に表示)
未加工食品	食品名(例:魚では種類名、肉では動物の種類と肉の部分名が必要)	店頭での掲示、小売業者による口頭伝達

容器包装されていないバラ売り加工食品(チーズ、パン、キャンディー、チョコレートなど)では、食品名、原材料リスト、添加物リストの製品情報提供が義務づけられている。情報伝達の手段は店頭での掲示・表示(店頭での集合容器等に表示)である。小売り時に個別に包装して販売する、バラ売り未加工食品では食品名の情報提供が義務づけられている。魚であれば種類名、肉であれば動物の種類と肉の部分名が必要事項となる。情報伝達の手段は店頭での掲示、小売業者による口頭伝達である。

#### 3.1.11.4. その他

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)を参照のこと。

### 3.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

現在ニュージーランドはオーストラリアと合同でのオーストラリア・ニュージーランド食品基準法典 2000 年実施に向けて編纂中であり、現行の食品規則(1984)は 2000 年までに置換される予定である。

### 3.3. ニュージーランドにおける食品と遺伝子組換技術の状況

遺伝子組換技術を用いて製造された食品は、オーストラリア・ニュージーランドにおける食品規則によって今後規制される。1998 年 8 月に至るまで、遺伝子組換技術を用いて製造された食品やその表示を取り扱う食品規格は存在しなかった。新規格 Food Produced Using Gene Technology『遺伝子組換技術を用いて製造された食品』は 1998 年 7 月、オーストラリア・ニュージーランド食品規格評議会において、連邦政府、州、地方行政区、ニュージーランド保健省によって合意が得られた。

遺伝子修飾食品についての一般住民の関心を踏まえると、安全性が新しい規格の重要斟酌事項の一つである。あらゆる遺伝子修飾食品販売認可前の厳重な安全性評価にかけられることになる。食品は認可前に二段階の科学的評価を通過せねばならない。オーストラリア遺伝子操作勧告委員会・ニュージーランド環境危機管理省と両政府の食品監視委員会である ANZFA によって評価される。

遺伝子修飾食品の安全性評価はケースバイケースの方針で行われる。遺伝子修飾食品を市場に出したければ、会社は当該食品の科学的危険性評価を容易にするため ANZFA に対し詳細な申請書を提出しなければならない。ANZFA はまた、製品の認可・非認可について推薦状作成の補助に必要な他の国際的科学調査を利用する。ANZFA の評価は評議の上で行われ、公衆の監視に対して公開する。食品の安全性について何らかの疑いがあれば、市場へ出すことは許されない。

## 表示について

### (a) 既存の食品と実質的に同等でないもの

新規格においては、既存の食品と実質的に同等でないあらゆる食品に関して表示が義務づけられる。すなわち、味、栄養特性、使用法といった性質に関して既存のものと実質的に同等でないあらゆる食品に関して表示が義務づけられる。(例:既存のものより甘くなるよう遺伝子修飾されたトマト、ビタミンA含有量を多くした米、タンパク質含有量を多くしたジャガイモなど)

消費者の中には、食品に対するアレルギーを有していたり、食事の栄養内容にこだわる必要のある人が多い。こういった理由から、食品が既存のものと実質的に同等でないことが表示されるのはきわめて重要である。よって、新規格において表示は必須である。食品表示にこういった情報が記載される必要性はオーストラリア、ニュージーランド、また国際社会において一般住民に満場一致で合意されている。

### (b) 既存の食品と実質的に同等のもの

既存の食品と実質的に同等とみなされる食品に対して特別な表示が必要かどうかについて、国内及び国際的なコンセンサスは現在のところ得られていない。こういった食品は『実質的同等』食品と称される。『実質的同等』食品の味、色、栄養価、調理法といった機能特性は、既存のものと実質的に同等とみなされる。

1998年7月、オーストラリア・ニュージーランド食品規格評議会において、保健省は既存のものと実質的に同等の食品の表示について決定を下す前に、国際機構からより多くの情報を求めると決議した。

世界で遺伝子組換技術がより一般的になるにつれて、オーストラリア、ニュージーランドがこの技術の最前線にあつて、オーストラリア、ニュージーランドの食品産業、農業が競合、維持できるよう保証することが重要である。遺伝子組換技術から得られる恩恵には、農薬の使用の削減、ペスト等疾病のより優れたコントロール、土地のより効率的な使用、世界人口の増加に対して増大する食料保障等が含まれる。

遺伝子組換技術の世界に向けての準備段階で、オーストラリア、ニュージーランドが、遺伝子修飾食品の安全性と人類の健康への影響を評価する、食品規則の過程に基づいた科学的に堅固な立場を保っているのだと消費者は安心していることができる。こうしたプロセスはまた、遺伝子組換技術に投資する産業に信用を供することになるのである。

(以上については、ANZFA Fact Sheet - Food and Gene Technology および <http://www.anzfa.gov.au/LatestMedia/FactSheets/Food And Gene Technology.htm> を参照した。ANZFA: Australia New Zealand Food Authority (オーストラリア、ニュージーランド合同の食料機関))

## 4. スウェーデン

### 4.1. 現在の食品表示制度

#### 4.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令には、食品法 (Food Act, SFS 1971:501)、食品に関する政令 (Food Decree, SFS 1971:807)、命令 (Ordinance, SLV FS 1993:19) がある。

#### 4.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

農業省・スウェーデン食品省 (NFA)

#### 4.1.3. 容器包装食品の定義

食品表示とは、各々の単語、列挙された情報、登録商標、商品名、イラスト、食品を表すシンボル、そして包装や表示、文書、注意書きあるいはその食品に添付されたり付随したり言及する周りの物のことを指す。表示は、本文やイラストと、包装材料やラベルあるいは食品の小売りに直接連結する内容例えばポスターや棚記号や送り状にある他の装飾を含む。一方、カタログに載っている製品の内容などは表示と考えられない。

#### 4.1.4. 原材料の定義と表示順

食品原材料とは、食品を製造あるいは調整する際に使用され、そしてたとえ形が変わっていても最終生産物の中に残る、添加物を含むあらゆる物質を意味する。もしある食品中のある成分が幾つかの材料から成り立っているのなら、これらはその食品中の成分として考えられる。加工食品中に意図せずして存在する物質は原材料ではない。例えば、残留農薬、加工補助剤や貯蔵中に生じるカビ毒素あるいは包装材料から拡散した物質は原材料には含まれない。食品を製造するために使われる全ての原材料は、食品の製造において使用する際に記録されるとおりに重い物から順に、一覧表において列挙される。原材料名として、原則として省略形は使ってはならない。

#### 4.1.5. 添加物の定義と表示順

食品添加物とは、それ自体は食物として通常消費されず、そして、それに栄養に富む価値があるかどうかにかかわらず、食物の特徴的な成分として通常使われない全ての物質を意味する。食品の製造・処理・準備・処置・包装・輸送・保管の際に、技術上の目的から食物に対して意図的に追加される物質は添加物である。但し以下のものは添加物と見なされない。

- ・ 製造過程で一時的に分離されてしまったが後で元の総量を超過することのないような割合で食品に添加された原材料の組成物。
- ・ その混合物が最終生産品において何の科学技術的作用をも持たないとの条件で、それらが食品のあるいはそれ以上の成分中に含まれているだけの結果として食品中に発生する混合物。
- ・ 加工補助剤として使われる添加物。

#### 4.1.6. アレルゲンの表示

あらかじめ決められている条件を満たせば、表示が許される。

#### 4.1.7. 遺伝子組み替え生物の表示

表示が常に義務づけられているものと、あらかじめ決められている条件を満たせば、表示が許されるものに分かれる。

#### 4.1.8. 有機栽培の表示

あらかじめ決められている条件を満たせば、表示が許される。

#### 4.1.9. 栄養関連表示

表示が常に義務づけられているものと、あらかじめ決められている条件を満たせば、表示が許されるものに分かれる。

#### 4.1.10. ロット表示

ロット表示は、会社や当局が食品衛生上の措置として食品の由来を迅速に明らかにするのが目的であり、個人消費者のためのものではない。ロット確認表示についての規定は、容器包装食品であるかどうかにかかわらず、全ての取引ルート一卸売り業者、小売り業者、大衆用仕出し屋、食品産業など一における大部分の食品、および、業者に届けられるバラ荷扱いの容器に適用される。ロット確認表示は、容器包装の上に、あるいはそれが欠けている場合には、添付文書に示される。ロット表示は、簡単に目につきやすく、明白なものとする。容器包装食品をさらに幾つかの単位にまとめた場合、その外包装の上にもまた、ロット表示がなければならない。他の符号とロット表示とを区別するために、ロット表示には L という文字を先に付けられることが推奨されている。

ロット表示が不要なのは、次の場合である。

- (a) 品質保持期限日かあるいは消費期限日が表示されているのならば、ロット確認表示はその食品の上に存在する必要はない。日付に関する他の情報(例えば包装日)は、もしロット確認表示に対する全ての要求が満たされていないのであれば、ロット確認表示の代わりに使用されることはできない。

(b) 次のような農産物(種子類, 果物, 野菜, 根菜など)はロット確認表示を要求しない。

- ・ 臨時の保管・準備・包装のために売られたり配送されたりするもの
- ・ 生産者組織に輸送されるもの
- ・ 準備・加工処理システムへ運ばれ直接調整されるもの
- ・ 最終消費者に対してばら売りされる食品
- ・ 容器包装の最大面積が 10cm<sup>2</sup> 以下の食品
- ・ アイスクリームの一人前容器(ただし外部全体包装の上には必要)

#### 4.1.11. 日付表示

##### 4.1.11.1. 品質保持期限(Best-before day)

品質保持期限とは、適当な方法で店頭に出されてきた食品がその食品に通常結びつく特定の性質を保持するまでの日である。品質保持期限を記された食品は、その食品が妥当な期間の間十分に耐えられる状況を持っているという事情の下で、そのパッケージ中に品質保持期限の上限や下限を載せて売りに出される。最小限の耐久性に対する日数は、その日付がその日に関する情報を含む場合には“bäst före…”(best before…)という表現で、またその他の場合には“bäst före utgången av…”(best-before end of…)という表現で示される。

日付は、日、月、年の順で示され、符号で印刷されてはならない。月は数字か、文字による月の名前か、あるいは月の名前の頭 3 文字のいずれかで記述する。

- ・ 3 週間以上保存されないであろう食品に関しては、日と月を述べるだけで十分である。
- ・ 3 ヶ月間以上保存されるであろうが 18 ヶ月間以上は保存されないであろう食品に関しては、月と年を述べるだけで十分である。
- ・ 18 ヶ月間以上保存されるであろう食品に関しては、年を述べるだけで十分である。

急速冷凍された食品は、凍った状態で店頭に出される製品の質の保持に適応するような品質保持期限の表示で要求されるものとして表示される。もし急速冷凍の製品が、解凍された状態で小売りされるとしても、二重の保管指示や二重の品質保持期限日(一つは冷凍状態、もう一つは解凍状態のために)を述べることは、消費者の誤解の虞があるため、許可されていない。

##### 4.1.11.2. 消費期限(Use-by day)

消費期限とは、微生物学的観点から、高度に腐敗しやすい食品が人間の消費にとって不適当となる危険なしに消費される最終の日を指す。消費期限は、そのような製品に対して品質保持期限の代わりとして示される。消費期限の日付は、“sista förbrukningsdag”(use-by day)という表現でもって示される。日付は、日、月、そして必要に応じ年の順に示される。消費期限は、高度に腐敗しやすい食品以外の食品に対して品質保持期限の代わりに利用されてはならない。

以下に列挙される基準が同時に満たされる食品は、高度に腐敗しやすい食品であると見なされる。

- ・ その食品が人間の健康に対する危険性を内包する場合
- ・ 腐敗が短時間の範囲内で、即ち数日中に発生する危険性がある場合

高度に腐敗しやすい食品の例としては、鮮魚、鮮鶏、ミンチ肉、内臓、そして調理されていないソーセージが挙げられる。指針として、+4℃かあるいはそれ以下の保管温度で 5 日間かあるいはそれより短い最小耐久期間を持つ食品が高度に腐敗しやすいものと見なされる。その食品が高度に腐敗しやすいものであると見なされるべきか否かを決定するのは、食品表示に責任者である。

##### 4.1.11.3. 任意の日付表示

消費者に対する情報提供の観点からは、食品の包装日や調理日やその他の日付も、表示されるということ

は望ましい。もし、食品に二つかそれより多くの日付を表示されているのなら、品質保持期限日や消費期限日はその他の日付の直前あるいはすぐ上に示される。

例えば、製造日がイースト発酵した生地で作られた柔らかいパンに対して示されるのなら、日付に関する情報と一緒に、“bakningsdag”あるいは“bakat” (*baking day*あるいは *baked*)という言葉が示される。このようなパンの焼き上がり日は、そのパンがオープンから取り出された後少なくとも3時間以内でなければならない。

#### 4.1.11.4. その他の食品表示規則

電離放射線によって処理された食品は、“bestrålad” (放射線照射を受けている)という表現か、あるいは“behandlad med joniserande strålning” (電離放射線によって処理されている)という表現のどちらかを表示されることになっているが、現実には、食物に関する行政命令の § 10 により、スウェーデン国内において、食品は電離放射線によって処理されてはならず、電離放射線によって処理された食品は、スウェーデンにおいて輸入あるいは販売されてはならないとされている。

### 4.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

食品規則は現在改訂中。2000年1月14日に改訂された規定が効力を発する見込み。

## 5. デンマーク

### 5.1. 現在の食品表示制度

#### 5.1.1. 法規制

食品表示に関する現在有効な法令は、1973年に制定された。一方、食品添加物に関する規定はBekendtgørelse nr. 942 om tilsætningsstoffer til levnedsmidler(1997年12月11日)であり、魚および魚製品の表示に関する規定はBekendtgørelse nr. 324 om mærkning af fisk og fiskevarer(1994年4月28日)である。食品表示に関する補足条項がそれぞれの食品について数多く制定されている。

#### 5.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

デンマーク獣医衛生・食品局 (The Danish Veterinary and Food Administration)

#### 5.1.3. 容器包装食品の定義

レストラン等を含む最終消費者に提供するための単一の物品で食品とそれを入れて売るための包装から成る。砂糖、蜂蜜、チョコレート、ココア、ワインは除外されている。

#### 5.1.4. 原材料の定義と表示順

一般には食品の製造過程で使われ最終製品まで残っている、食品添加物を含むすべてのものを指す。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 5.1.5. 添加物の定義と表示順

それ自体は食品でもなく混合的な食品の成分として使われることもないもので、質、安定性、色、味、匂いを保つことで食品の栄養価に影響を及ぼす目的、または技術的その他の目的で食品に加えることを意図したものを指す。添加物は食品製造に使用された時の重さの多い方から順に表示しなければならない。

#### 5.1.6. アレルゲンの表示

任意表示

#### 5.1.7. 遺伝子組み換え食品の表示

動植物は表示の義務があり(但し新しいECの決定がなされるまでは1997年1月27日の申し合わせに従いケースバイケース)、食品原材料はDNA又は組み替え蛋白を含む場合に表示の義務的がある(1998年5月26日の欧州共同体の決定に従う。)

#### 5.1.8. 有機栽培の表示

任意表示

#### 5.1.9. 栄養関連表示

栄養成分、栄養特性は条件を満たせば表示可能

#### 5.1.10. 消費者相談窓口

任意表示

#### 5.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)および欧州共同体 EC の項(3.10)を参照のこと。

#### 5.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き任意表示

食品表示の原則を定める規定は、1998年8月14日から改訂される(Bekendtgørelse nr. 598 af 14. August 1998 om maerkning af levnedsmidler)。

### 6. オーストリア

#### 6.1. 現在の食品表示制度

##### 6.1.1. 法規制

食品全般に関する基本法令は、Lebensmittelgesetz 1975 (BGBl.Nr.86/1975 zuletzt geändert durch BGBl.I Nr.63/1998)である。遺伝子組み替え食品の表示については、Gentechnik-Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (BGBl. II Nr.89/1997)による。

##### 6.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

最近までは保健・消費者保護省 GD III of the Federal Ministry for Health and Consumer Protectionであったが、首相府第6部 Bundeskanzleramt Sektion VI (Federal Chancellery GD VI)に移った。

##### 6.1.3. 容器包装食品の定義

食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開くか又は変更しない限り、中の食品が変質することのないような容器であること。消費者立ち会いで容器に入れられる食品、販売のために容器に入れられ、短期間しか置かれない食品(セルフ・サービスの店を除く)は含まれない。

##### 6.1.4. 原材料の定義と表示順

定義はない。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による(水を除く)。

##### 6.1.5. 添加物の定義と表示順

人の消費に適う食品その他(医薬品を除く)に加えられる物質でそれ自身は食品や商品ではない(医薬品を除く)と規定されている。表示順の規定はない。

##### 6.1.6. アレルゲンの表示

原材料表示に依存する。

##### 6.1.7. 遺伝子組み替え食品の表示

動植物は義務的表示。

##### 6.1.8. 有機栽培の表示

任意表示。

##### 6.1.9. 栄養関連表示

任意表示。

##### 6.1.10. 消費者相談窓口

任意表示。

#### 6.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

遺伝子組換え食品等に関するEU法制の国内法化。食品表示制度全体を見直す計画はないが、欧州共同体委員会の動向次第。

## 7. イタリア

### 7.1. 現在の食品表示制度

#### 7.1.1. 法規制

基本法令は、欧州共同体指令 Council directive 79/112/EEC に基づく立法政令 decreto legislativo 109/92 である。

#### 7.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

各州政府の担当部局

#### 7.1.3. 容器包装食品の定義

食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開くか又は変更しない限り、中の食品が変質することのないような容器であること。例外はない。

#### 7.1.4. 原材料の定義と表示順

欧州共同体の規定に従う。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 7.1.5. 添加物の定義と表示順

表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 7.1.6. アレルゲンの表示

任意表示。

#### 7.1.7. 遺伝子組み替え食品の表示

義務的表示。

#### 7.1.8. 有機栽培の表示

条件を満たせば表示可能。

#### 7.1.9. 栄養関連表示

条件を満たせば表示可能。

#### 7.1.10. 消費者相談窓口

任意表示

#### 7.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)および欧州共同体 EC の項(3.10)を参照のこと。

### 7.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

商品名の正確化等に関するEU法制(欧州共同体指令 97/4/CE)に基づいて国内法を整備。

## 8. ベルギー

### 8.1. 現在の食品表示制度

#### 8.1.1. 法規制

食品表示の原則を定める法令は、食品その他の商品にかかる消費者の健康保護に関する法律(1977年1月24日)、容器包装食品の表示に関する王令(1986年11月13日)、食品のロット表示に関する王令(1990年2月9日)および食品の栄養表示に関する王令(1992年1月8日)がある。

#### 8.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

経済省、農業省、公衆衛生省

#### 8.1.3. 容器包装食品の定義

・食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開き又は変更しなければ内容物を変更できないような容器であること。ただし、卵、蜂蜜、砂糖、カカオとチョコレート、馬鈴薯、葡萄酒と葡萄果汁は含まれない。

#### 8.1.4. 原材料の定義と表示順

食品の製造の過程で用いられる全ての物質であって、最終製品の中にもとの形あるいは変化した形で存在するもの。食品添加物を含む。表示は食品の製造に当たって重要な順による。

#### 8.1.5. 添加物の定義と表示順

通常それ自体は食品としてあるいは典型的な食品材料として用いられない物質であって、その添加が栄養学的に価値があり、または、技術的又は官能的目的で食品製造から消費までのある段階で意図的に添加することにより、それが最終食品の中にそのままあるいは変化した形で残存しあるいは食品の性質を別の形で変化させるもの。表示は食品の製造に当たって重要な順による。

#### 8.1.6. アレルゲンの表示

欧州共同体の規定に従う

#### 8.1.7. 遺伝子組み替え生物の表示

欧州共同体の規定に従う

#### 8.1.8. 有機栽培の表示

欧州共同体の規定に従う

#### 8.1.9. 栄養関連表示

欧州共同体の規定に従う

#### 8.1.10. 消費者相談窓口

欧州共同体の規定に従う

#### 8.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)および欧州共同体 EC の項(3.10)を参照のこと。

### 8.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

商品名の正確化等に関するEU法制(欧州共同体指令 97/4/CE)の国内法への書き換えを準備中である。

## 9. フランス

### 9.1. 現在の食品表示制度

#### 9.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令は、消費法典 112 条 1-27 項(R.112.1-27 du Code de la consommation)、原材料・内容量・日付とロット番号表示に関する 1984 年 12 月 7 日の 3 つの省令に定められている。

#### 9.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

経済省の部局である公正競争・消費・不正摘発総局(Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)が担当している。職員は総勢 3,700 名、本部はパリ(59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13)にあり、22 の地方分局、101 の県分局および 8 つの試験研究所からなる。

#### 9.1.3. 容器包装食品の定義

食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開き又は変更しなければ内容物を変更できないような容器であること。ただし、新鮮野菜・果物、卵、自然発泡葡萄酒、炭酸添加葡萄酒と葡萄果汁は含まれない。

#### 9.1.4. 原材料の定義と表示順



欧州共同体の規定に準ずる。

#### 9.1.5. 添加物の定義と表示順

通常それ自体は食品としてあるいは典型的な食品材料として用いられない物質であって、その添加が栄養学的に価値があり、または、技術的又は官能的目的で食品製造から消費までのある段階で意図的に添加することにより、それが最終食品の中にそのままあるいは変化した形で残存しあるいは食品の性質を別の形で変化させるもの。表示は食品の製造に当たって重要な順による。

#### 9.1.6. アレルゲンの表示

「当局としては、現行の原材料ルール(原材料由来の食品添加物、25%ルール、集合名による原材料表示)では必ずしも適切なアレルギー警告とはなっていない現状を認識しており、コーデクスの議論を踏まえて欧州共同体の規定が改正されればそれを受け入れる用意がある。」

#### 9.1.7. 遺伝子組み替え生物の表示

欧州共同体の規定に従う

#### 9.1.8. 有機栽培の表示

条件を満たせば表示可能(欧州共同体の規定に従う)。

#### 9.1.9. 栄養関連表示

欧州共同体の規定に従う

#### 9.1.10. 消費者相談窓口

欧州共同体の規定に従う

#### 9.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)および欧州共同体 EC の項(3.10)を参照のこと。

### 9.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

欧州共同体指令 97/4/CE の国内法への書き換え作業中である(商品名、ロット番号、甘味料、封入ガス、グルテン含有可能性のある澱粉の起源)。

## 10. 欧州共同体(European Community)

### 10.1. 現在の食品表示制度

#### 10.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令は、欧州共同体法典(EUR-Lex)の第3巻(農業)、第13巻(工業政策および内部市場)の13.30.14節(食品)および第15巻(環境、消費者および保健)の15.20節(消費者)に含まれている。国における法律に相当する「指令」(directive)その他の規則は、加盟国の国内法令に転換されて各国内で法的実効を持つ。代表的なものを年代順に挙げれば、以下のとおりである(これらの指令・規則を改正した指令・規則は省略した。)

### 13 巻関係(工業政策および内部市場)

- Council Directive 79/112/EEC of 18 December 1978 (食品表示の総則)
- Council Directive 89/107/EEC of 21 December 1988 (食品添加物の表示)
- Council Directive 89/396/EEC of 14 June 1989 (食品のロット番号表示)
- Council Directive 89/398/EEC of 3 May 1989 (特定栄養食品)
- Council Directive 90/496/EEC of 24 September 1990 (栄養表示)
- Commission Directive 94/54/EC of 18 November 1994 (封入ガス表示)
- Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997(新創食品)
- Commission Regulation 97/618/EC of 29 July 1997 (新創食品)

- Commission Regulation (EC) No 1813/97 of 19 September 1997 (遺伝子組み替え食品; 翌年廃止)
- Commission Regulation (EC) No 1139/98 of 26 May 1998 (遺伝子組み替え食品; 直上の規定を置換)

### 15 巻関係(環境、消費者および保健)

- Council Regulation (EEC) No 2081/92 of 14 July 1992(原産地名)
- Council Regulation (EEC) No 2082/92 of 14 July 1992(付加価値食品)

### 3 巻関係(農業)

- Council Regulation (EC) No 820/97 of 21 April 1997(牛肉と牛肉製品の同定表示; BSE 対策)
- Council Regulation (EC) No 1141/97 of 23 June 1997(牛肉と牛肉製品の同定表示; BSE 対策)

#### 10.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

主として欧州委員会第 3 総局 DG III(工業)、第 6 総局 DG VI(農業)、第 24 総局 DG XXIV(消費者政策・保健)が担当している。

#### 10.1.3. 容器包装食品の定義

食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開き又は変更しなければ内容物を変更できないような容器であること。

#### 10.1.4. 原材料の定義と表示順

食品の製造の過程で用いられる全ての物質であって、最終製品の中にもとの形あるいは変化した形で存在するもの。食品添加物を含むが、食品の原材料中の食品添加物は通常含まない。ある原材料が複数の原材料から構成されているときには後者が原材料であると解する。原材料の表示は、生鮮野菜・果物、炭酸水、無添加の酢・チーズ・バター・発酵乳、その他単一組成の食品においては不要。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 10.1.5. アレルゲンの表示

特段の定めはないが、原材料名の表示は Council Directive 79/112/EEC of 18 December 1978(食品表示の総則)により、集合名によることが認められている。

#### 10.1.6. 遺伝子組み替え生物の表示

組み替え遺伝子に由来するDNAまたはタンパク質が食品中に存在しない場合を除き、遺伝子組み替え生物から由来した原材料である旨表示する。この規定は遺伝子組み替え大豆と遺伝子組み替えトウモロコシに適用される。

#### 10.1.7. 栄養関連表示

栄養表示 nutrition labelling は、栄養効能表示 nutrition claim がなされている場合以外は強制的でない。栄養効能表示は熱量またはこれに関連するものだけが認められる。栄養表示は第1群型表示(熱量およびタンパク質・炭水化物・脂肪の量)または第2群型表示(熱量およびタンパク質・炭水化物・糖・脂肪・飽和脂肪酸・食物繊維・ナトリウムの量)のいずれかに従う。

#### 10.1.8. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)を参照のこと

### 10.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

欧州委員会は 1993 年 11 月に、欧州裁判所の判例(Peeters; OJ C 345, 23.12.1993)を受けて解釈通知を発出し、食品の表示は原則として販売国の公用語によるが理解の妨げとならない場合には外国の表現によってもよいとした。Council Directive 79/112/EEC of 18 December 1978(食品表示の総則)を改正した最近の Directive 97/4/EC of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997(単一

原材料食品にかかる特定原材料の重量表示および商品名に関する規定改正)の施行期限は1998年8月14日(移行期間終了は2000年2月14日)である。

## 11. ノルウェー

### 11.1. 現在の食品表示制度

#### 11.1.1. 法規制

法令は、食品管理法(1933年5月19日)、食品表示のための規制(1993年12月21日)がある。

#### 11.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

保健省(Ministry of Health and Social Affairs)およびノルウェー食品監督局(Norwegian Food Control Authority)が主に規則制定を行い、地方自治体の食品監督署(Municipal Food Control Authority)が主として法執行を担当している。

#### 11.1.3. 容器包装食品の定義

食品によって構成される販売の単位およびこれが販売に先立って入れられた容器を指す。なお、容器が食品を完全に覆うか覆わないかは問わないが、これを開くか又は変更しない限り、中の食品が変質することのないような容器であること。まもなく容器に入れられていない食品を除く。

#### 11.1.4. 原材料の定義と表示順

食品の製造の過程で用いられるすべての物質であって、最終製品の中にもとの形あるいは変化した形で存在するもの食品添加物を含む。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 11.1.5. 添加物の定義と表示順

欧州共同体の規定に従う。表示は食品の製造に投入された時点での重量の多い順による。

#### 11.1.6. アレルゲンの表示

任意表示。

#### 11.1.7. 遺伝子組み替え食品の表示

義務的表示。成分は任意表示。

#### 11.1.8. 有機栽培の表示

任意表示。

#### 11.1.9. 栄養関連表示

栄養成分は義務的表示だが例外あり、栄養特性は条件を満たせば表示可能。

#### 11.1.10. 消費者相談窓口

任意表示

#### 11.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)を参照のこと

### 11.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

甘味料の表示・商品名の正確化・牛肉の原産国の表示に関するEU法制との調和。欧州共同体指令96/211と97/4/CEに従う(注:ノルウェーは欧州自由貿易連合EFTAの加盟国として欧州共同体諸国と共に欧州経済圏EEAを構成しており、またスウェーデン、デンマーク、フィンランドなどの欧州共同体加盟国と北欧関税同盟を結んでいる)。

## 12. スイス

### 12.1. 現在の食品表示制度

#### 12.1.1. 法規則

食品表示の原則を定める法令としては、食品および日用品に関する連邦法律 Loi fédérale sur les

dénrées alimentaires et les objets usuels(1992年10月9日)、食品に関する命令 Ordonnance sur les denrées alimentaires(1995年3月1日)、食品中に許される添加物に関する命令 Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires(1995年6月26日)がある。

#### 12.1.2. 食品表示制度を所管する官庁

連邦保健局、税関(国境における管理)、各州の主任分析官 chimistes cantonaux および主任獣医 vétérinaires cantonaux

#### 12.1.3. 容器包装食品の定義

消費者からは見えない場所で計量され包装された食品であって、これを開き又は変更しなければ内容物を変更できないような容器に入っているもの。なお、煙草はスイス法の下では食品と見なされるが、食品表示規則の適用は受けない。

#### 12.1.4. 原材料の定義と表示順

他の食品に付加されあるいは食品または食品添加物の原料となる食品。表示は食品の製造に当たって重い順による。

#### 12.1.5. 添加物の定義と表示順

特定の効果または性質を得る目的で食品の製造に用いられる物質。表示は食品の製造に当たって重い順による。

#### 12.1.6. アレルゲンの表示

表示してもよい。一般には原材料の表示に従う。

#### 12.1.7. 遺伝子組み替え生物の表示

義務的。遺伝子組み替え生物由来の食品、添加物、技術補助物には produit OGM と明記しなければならない。ただし、精製された結果、遺伝子を含まない物質は除く。

#### 12.1.8. 有機栽培の表示

条件を満たせば表示可能。

#### 12.1.9. 栄養関連表示

健康効能に関する表示、広告等が行われたときには、栄養表示は義務的である。

#### 12.1.10. 消費者相談窓口

表示してもよい。

#### 12.1.11. その他の食品表示規則

食品表示項目に関する各国制度の比較対照表(資料2)を参照のこと

#### 12.2. 食品表示制度をめぐる最近の動き

特になし。