

北 米

アメリカ合衆国

1. 根拠法令等

連邦食品医薬品化粧品法 (Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FDCA) § 403 (不正表示の規制)
公正包装表示法 (Fair Packaging and Labeling Act, FPLA)

21 CFR Part 101 (食品表示全般)

21 CFR § 101.22 (香辛料、フレーバー、着色料及び保存料に関する表示)

2004年食品アレルギー表示・消費者保護法 (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004, FALCPA)

(以下、断りのない限り、条項番号は 21 CFR のもの)

2. 香料製品の表示

フレーバー製品そのものへの一般的な表示要件としては、正しい内容の名称、正味重量あるいは容量、識別可能な製造バッチ番号、製造者名と住所がある。

フレーバー製品の内容の表示については、特定の食品の表示要件として、21 CFR § 101.22 に規定がある。以下にフレーバーに関係する部分を示す。

・表示の用語の定義 § 101.22 (a)

artificial flavor あるいは artificial flavoring とは、香辛料、果実あるいは果汁、野菜あるいは野菜ジュース、食用酵母、ハーブ・樹皮・芽・根・葉などの植物性原料、肉、魚介類、家禽肉、乳製品やその発酵製品から得られるものではないフレーバーを付与する機能をもつ物質である。artificial flavor には § 172.515(b) と 182.60 に挙げた物質が含まれるが、これらが天然原料から得られる場合を除く (§ 101.22 (a)(1))。

natural flavor あるいは natural flavoring とは、香辛料、果実あるいは果汁、野菜あるいは野菜ジュース、食用酵母、ハーブ・樹皮・芽・根・葉などの植物性原料、肉、魚介類、家禽肉、乳製品やその発酵製品から得られるフレーバー成分を含む精油、オレオレジン、回収香、抽出物、蛋白加水分解物、留出物、あるいは焙煎、加熱、酵素分解物で、食品中で栄養面よりフレーバーを付与するという重要な機能を持つものである。natural flavor には、§ 182.10, 182.20, 182.40, 182.50 および Part 184 に挙げた植物から得られる天然回収香や抽出物、§ 172.510 に挙げた物質などが含まれる (§ 101.22 (a)(3))。

・表示の方法 § 101.22 (g)

加工食品の製造に使用するために食品製造業者・加工業者向けに出荷するにあたっては、下記の方法で表示する。個別にフレーバー製品の基準が定められている場合はそれに従う。

- (1) フレーバー製品が 1 つの成分から成る場合には、その一般名・慣用名で表示する。
- (2) フレーバー製品が 2 つ以上の成分からなる場合には、ラベルに、一般名・慣用名で各成分を表示するか、「当製品に含まれる全てのフレーバー成分は食品医薬品局の規則で使用が承認されている」と説明してもよい。これらの規則のいずれにも含まれてないフレーバー成分、及び非フレーバー成分は、個々に列挙する (注)。
- (3) フレーバー製品が natural flavor(s) のみから成る場合には、そのフレーバー製品のラベルには "strawberry flavor"、"banana flavor"、"natural strawberry flavor" などの表示をする。natural flavor と artificial flavor の両方から成る場合には、そのラベルには "natural and artificial strawberry flavor" の表示をする。artificial flavor(s) のみから成る場合には、"artificial strawberry flavor" などの表示をする。

(注)

フレーバー製品に使用されている複数の成分が FDA が使用を認めたものであることを表示するには、次の文を記載することが規定されている。

"All flavor ingredients contained in this product are approved for use in a regulation of the Food and Drug Administration."

フレーバー製品には FDA が使用を認めたものの他に、GRAS 物質 (FEMA GRAS など) も使えるので、一般的には次のような文章が表示に使われている。

"All flavor ingredients contained in this product are approved for use in a regulation of the food and drug administration or are listed as being generally recognized as safe in a reliable published industry association list."

その他に副剤等の非フレーバー成分は、個別の成分を記載する

例: Non-flavor ingredients: Propylene Glycol, alcohol, sucrose and water.

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

フレーバー製品を添加した食品には、下記の方法で、成分表示欄にフレーバーの表示をする。

§ 101.22 (h)

- (1) 香辛料、natural flavor、artificial flavor は、「香辛料」、「natural flavor」、「artificial flavor」、あるいは場合に応じてそれらを組み合わせたものとして表示する。
- (2) 食品の製造に使用される香辛料や香料に含まれ、間接的に添加されたことになるものは、§ 101.100(a)(3)の要件を満たしている場合には、成分表示欄に表示する必要はない。
- (3) 果物、野菜、獣肉、魚、家禽肉から得られる組織を、切断、すりつぶし、乾燥、パルプ化、あるいは同様な加工をしたもの、例えば、オニオンパウダー、オニオン顆粒、ガーリックパウダー、セロリパウダーなどは、消費者は一般的に香料というよりも食品であると理解しているため、一般名・慣用名で表示する。
- (4) 食品に成分として使用される塩（塩化ナトリウム）は、一般名・慣用名である「食塩」と表示する。
- (5) 食品に成分として使用されるグルタミン酸ナトリウムは、一般名・慣用名である「グルタミン酸ナトリウム」と表示する。
- (6) 食品に成分として使用される pyroligneous acid（木酢液）あるいは artificial smoke flavors は、artificial flavor もしくは artificial smoke flavor として表示してもよい。木酢液あるいは artificial smoke flavors で着香した食品を、燻製にしたとか本物のスモークフレーバーが使われていると表示することや、木酢液あるいは artificial smoke flavors を含有し他の食品の調味や着香に使用される調味ソースや類似製品を使用しながら燻製にしたとか本物のスモークフレーバーが使われていると表示することは、直接的、暗示的を問わず、行なってはならない。
- (7) タンパク加水分解物は食品のフレーバリングおよび風味強化剤の機能を併せもつため、食品に使用されるタンパク加水分解物は、風味に効果をもたらすからといって"flavor"、"natural flavor"または"flavoring"と表示してはならない。本成分は本章の § 102.22 に示される特定の一般名・慣用名で表示されなければならない。

成分表示欄以外の包装・容器等へのフレーバーの記載については、以下のような定めがある。

§ 101.22 (i)

食品のラベル、包装容器表示、広告に、単語や図案・画像等で、商品のフレーバーを識別する場合、あるいは食品メーカーや流通業者が成分表示欄以外に商品のフレーバーの種類を示したい場合は、そのフレーバーは商品の特徴づけるフレーバーとみなされ、次の方法で表示する。

(1) 食品に、特徴づけるフレーバーを模倣するか、似るようにするか、補強するための artificial flavor が使われていない場合は、主要表示面（表面）あるいは（貼付）ラベルの食品名に、特徴づけるフレーバーの一般名・慣用名（例えば“vanilla”）を、食品名の活字の高さの 1/2 以上の活字で添えなければならない。ただし、下記は例外とする。

(i) 食品が、“strawberry shortcake”中の strawberry のように、特徴づける食品材料を含むことが一般的に予想され、かつ、その食品（strawberry shortcake）が前述材料（strawberry）由来の natural flavor を含んではいないが、その食品を特徴づけるには不十分な量しかその材料（strawberry）を含んでいないか、あるいは、その材料（strawberry）を全く含んでいない場合、特徴づけるフレーバーの名称は、“natural”という語に続けてもよく、“flavored”という語を付けなくてはならない。すなわち、“natural strawberry flavored shortcake”あるいは“strawberry flavored shortcake”のようにする。その場合の活字の大きさは、特徴づけるフレーバーの名称の活字の高さの 1/2 以上の高さとする。

(ii) 食品に使用される natural flavor が、フレーバーを模倣すべき材料から得られたものではない場合、そのフレーバーを使用する食品には、フレーバーが得られた基原物質のフレーバー名を表示するか、“artificially flavored”と表示する。

(iii) 食品に、フレーバーを模倣すべき材料から得られた特徴づけるフレーバーと、特徴づけるフレーバーを模倣するか、似るようにするか、補強するための他の natural flavor の両方を含む場合は、上記(i)(1)(i)に従った表示をし、食品の名称に続けて、“with other natural flavor”という語を、特徴づけるフレーバーの名称に使用される活字の高さの 1/2 以上の高さの活字で表示する。（いわゆる WONF の表示）

(注) フレーバー製品そのものに対する WONF の規定は CFR にはなく、また、WONF の名称に関して欧州のフレーバー規則にあるような、含有量の制約はない。米国では、官能的に優位なフレーバーの名称が用いられる。

(2) 食品に、特徴づけるフレーバーを模倣するか、似るようにするか、補強するための artificial flavor が使われる場合、ラベルの主要表示パネル上の食品名には、食品名に使用される活字の高さの 1/2 以上の活字で、特徴づけるフレーバーの一般名・慣用名を添えるものとし、特徴づけるフレーバーの名称には、特徴づけるフレーバー名の活字の高さの 1/2 以上の活字で、“artificial vanilla”、“artificially flavored strawberry”、もしくは“grape artificially flavored”など、“artificial”もしくは“artificially flavored”などの言葉を添えるものとする。

(3) 通常の購入条件下で、特徴づけるフレーバー名が容易にわかるように、成分表示欄以外に目立つように記載する場合には、下記以外の文書、印刷、図案を除いて、ここに規定している用語を前述の名称の直前、もしくは直後に目立つように付けなければならない。

(i) 特徴づけるフレーバーや商標もしくは銘柄を一緒に示す場合で、商標もしくは銘柄の一部であるかそれらと関連する他の文書、印刷物、図案は、必要とされる用語が商標もしくは銘柄との関係で明らかに特徴づけるフレーバーと関係がある場合には、記載してよい。

(ii) 最終製品に、ここで要求されている条件を満たす 2 種類以上のフレーバーを含む場合、

ここで規定されている用語は、“artificially flavored vanilla and strawberry”のように、食品中の特徴づけるフレーバーの文言ごとに、一度だけ記載する。

- (iii) 最終製品が 3 種類以上の識別可能な特徴づけるフレーバーを含むか、または一義的に認識できるフレーバーではないフレーバーの混合物を含む場合、個々のフレーバー名をあげる代わりに、“artificially flavored fruit punch”のように、適切な一般名を用いてよい。

4. その他

アレルギー表示

2004 年食品アレルギー表示・消費者保護法（Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004）により、すべての包装食品を対象として、「主要な食品アレルギー」である原材料の表示が義務付けられている。

主要な食品アレルギー

牛乳、卵、魚（例：スズキ、ヒラメ、タラ）、甲殻類（例：カニ、ロブスター、エビ）、ナッツ類（例：アーモンド、ペカンナッツ、クルミ）、小麦、ピーナッツ、大豆の 8 品目、又はこれらに由来するたんぱく質を含む原材料

*ナッツ類の例示については 2006 年 10 月に、従来の 3 品目から 19 品目に追加されたものが示されている。

香料、着色料、加工助剤などについても、主要な食品アレルギーを含む場合は表示しなければならない。

GMO 表示

見当たらなかった。

カナダ

1. 根拠法令等

- ・ 食品医薬品法 (Food and Drugs Act)
- ・ 食品医薬品規則集 (Food and Drug Regulations)
- ・ Consumer Packaging and Labelling Act
- ・ Consumer Packaging and Labelling Regulations

2. 香料製品の表示

香料製品の表示は見当たらなかった。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

動植物に由来した香料は「天然」と表示することができ、このステータスは香料製剤に使用される保存料、溶媒等に影響されない。しかしながら、保存料、溶媒等を使用した場合は、食品において「天然原料のみ含有」とは表示できない。

合成香料のみを添加している場合は、果汁の含有や天然香料の使用を想起させる表示は出来ない。天然香料を使用の場合は「天然果実香料含有」、「果実由来香料」と表示できる。

合成香料を単独あるいは天然香料と併用し食品に添加する場合、また天然起源の果物の写真等を表示する場合は、イミテーション、アーティフィシヤル又はシミュレートされた香料であることをフランス語及び英語で表示しなければならず、写真等を用いた場合はその近傍にその旨を表示しなければならない。

酵素フレーバー、プロセスフレーバー、リアクションフレーバー及びネーチャーアイデンティカルフレーバーについては、ガイドラインで定められておらず個々で判断される。

4. その他

アレルギー表示

優先アレルギー物質

- ・ ピーナッツ
- ・ 卵
- ・ 乳
- ・ ツリーナッツ (アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカダミアナッツ、ペカンナッツ、松の実、ピスタチオ、クルミ)
- ・ 小麦 (小麦、ライ麦、オート麦、スペルト麦、カムート小麦及びその雑種等)
- ・ 大豆
- ・ ごま
- ・ 魚介類 (カニ、ザリガニ、ロブスター、エビ、アサリ、カキ、ホタテ貝、タコ、イカ等)
- ・ 亜硫酸塩
- ・ マスタード (新規)

※ 卵白アルブミン、カゼイン等の食物アレルギー由来物質をワイン製造の清澄剤に使用し、有意な量のタンパクが残存する場合は表示規則が適用される。

GM0 表示

遺伝子組換え食品の表示は、消費者の安全上の注意が必要な場合（栄養改変などにより従来のものと著しく異なるなど）を除いて義務ではない。しかし、消費者の選択への配慮から、2004年に自主的なガイドライン（Voluntary Labelling and Advertising of Foods That Are and Are Not Products of Genetic Engineering）が作成された。

中南米



メキシコ

1. 根拠法令等

消費者保護法に基づく経済省の NOM-051-SCFI-/Salud1-2010 で規定されている。

2. 香料製品の表示

香料製品の表示についての記載は見当たらなかった。

包装済み食品及び非アルコール飲料への表示規定については記載があり、製品の名称、内容量、ロット、品質保持期限、使用方法、原産国について記載する必要がある。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

一般名(香料)と合わせて、ナチュラルかネーチャーアイデンティカルか、アーティフィシャルかを記載する。

表記はスペイン語。その他の言語が含まれる事もある。

香料と共に添加された微量の原材料(副剤)の表示は免除される。

4. その他

アレルギー表示

以下の物質を含む場合はアレルギー表示が必要。

- ・グルテンを含む穀物類
- ・甲殻類及びその製品
- ・卵及び卵製品
- ・魚及び魚製品
- ・ピーナッツ及びその製品
- ・大豆及びその製品
- ・乳及び乳製品(乳糖を含む)
- ・木の実及びその類似品
- ・10mg/kg 以上の亜硫酸塩を含むもの

GMO 表示

見当たらなかった。

メルコスール

加盟国：アルゼンチン、ウルグアイ、パラグアイ、ブラジル、ベネズエラ（手続き中）

1. 根拠法令等

MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06

The MERCOSUR Technical Regulation for the Labelling of Packaged Foodstuffs

MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06

MERCOSUR TECHNICAL REGULATION CONCERNING FLAVOURING ADDITIVES

2. 香料製品の表示

- ① エッセンスオイル、エキストラクト、バルサム、オレオレジン、ガム オレオレジンに該当する場合は、それぞれの名称を表示。
- ② 単離された天然香料物質、NI 香料物質、アーティフィシヤル香料物質は一般名や科学的名称を表示。
- ③ 天然香料もしくはその混合物は、“natural flavour”と表示
- ④ NI 香料もしくはその混合物、またはさらに天然香料との混合物は、“nature-identical flavour”と表示
- ⑤ アーティフィシヤル香料またはその混合物、もしくは天然香料や NI 香料との混合物は、“artificial flavour”と表示
- ⑥ 反応香料もしくはプロセス香料は、それぞれその成分の内容によって、“natural flavour”、“nature-identical flavour”、“artificial flavour”と表示
- ⑦ スモーク香料は、それぞれの成分の内容や製造方法により、“natural smoke flavour”、“nature-identical smoke flavour”、“artificial smoke flavour”と表示
- ⑧ ③～⑦については、食品に似たものはその名称を、それ以外の場合は製造者の決めた名称を用いることができる。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

香料物質単体で使用する場合には、名称を示す必要はなく、“flavouring”にそれぞれの分類を示す、“natural”、“nature-identical”、“artificial”を付けて表示。

香料製剤を使用する場合には、総称である“flavouring”と表示。

4. その他

アレルギー表示

加盟国ごとに個別に対象品目が規定されている。

GMO 表示

見当たらなかった。

ヨーロッパ

EU

1. 根拠法令等

香料製品の表示に関する規定はフレーバー規則 Regulation (EC) No 1334/2008 に規定されている。現在加工食品の表示に関する規定は移行期間にある。消費者に対する食品情報の提供に関する規則 (EU) No 1169/2011 が 2011 年 12 月 13 日に発効したが、栄養表示の義務化を除く規定の適用については 2014 年 12 月 13 日までの猶予期間がある(栄養表示義務化の猶予期間は 2016 年 12 月 13 日まで)。猶予期間中は旧指令である 2000/13/EC の規定の適用も可能である。

フレーバー規則 Regulation (EC) No 1334/2008

表示に関する指令 DIRECTIVE 2000/13/EC

消費者に対する食品情報の提供に関する規則 REGULATION (EU) No 1169/2011

GM 食品及び飼料に関する欧州議会及び理事会規則 1829/2003

GMO のトレーサビリティと表示並びに GMO から生産された食品及び飼料製品のトレーサビリティに関する欧州議会及び理事会規則 1830/2003

2. 香料製品の表示 (Regulation (EC) No 1334/2008)

次の内容を記載する。

- (a), 「flavouring」もしくはさらに詳細な名称
- (b), 「for food」もしくはさらに詳細な使用制限
- (c), 必要に応じて保存方法および／または使用上の注意
- (d), ロット番号またはバッチ番号
- (e), 原材料名 (量の多い順)

ただし、香料はカテゴリー名で記載する。副剤の添加物は E 番号でもよい。

- (f), 製造、販売者の名称および住所
- (g), 各原材料の量または食品に添加できる最大値(副剤含め)
- (h), 内容量
- (i), 賞味期限
- (j), アレルギー物質

香料・添加物の栄養成分表示は任意 (REGULATION No 1169/2011)

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示 (REGULATION No 1169/2011)

1. 原材料表示において香料は次のように表示する：

- － 燻製様の香味を持ちかつ Regulation (EC) No 1334/2008 の第 3 条 2 の(f)に規定されるスモークフレーバーを含むものは「smoke flavouring(s)」、もしくは「smoke flavouring(s)」とその由来(例:「smoke flavouring produced from beech」)、
- － それ以外は「flavouring(s)」もしくはより詳細な名称。

2. 「天然(natural)の表記については Regulation (EC) No 1334/2008 の第 16 条に従う(下記参照)。

3. キニンおよびカフェインを含む香料については「香料」表記の後ろにそれらを含む旨。

4. その他

「天然」および関連する表記について(No 1334/2008 の第 16 条)

・「natural」の表記は天然香料、天然から単離された香料化合物およびそれらの混合物についてのみ認められる。

・「natural “原材料名*” flavouring」と表記する場合は香料の 95%以上が原材料名と同じ由来の原料である必要がある。さらに EFFA (欧州食品香料協会) のガイドラインでは「香調は原材料を容易に連想させること」とされている。残る 5%についても「一定品質を維持するため、もしくはフレッシュ、熟したなどの特徴を与えるためであって、消費者を誤解させるものであってはならない」としている。当然、天然香料または天然から単離された香料以外であってはならない。

・「natural “原材料名*” flavouring with other natural flavourings」とは主な構成要素が原材料名*の原料に由来する香料である。上記の定義から原材料名*のと同じ由来の原料の割合が 95%未満の場合を指すと考えられる。その香調は原材料名*を容易に連想させるものでなければならない。

・原料がすべて天然由来で、かつ香料の香りまたは味が原料から連想できないときのみ「natural flavouring」と表記する。注意点として「Natural strawberry flavouring」は「Natural flavouring」とは表記できない(EFFA のガイドライン参照)。

・副剤・溶剤は天然かどうかの表示には影響しない。

*：原材料名には食品カテゴリーが含まれる。EFFA のガイドラインでは例えば tropical fruit も原材料名として使用可能とされている。

キャリーオーバー (REGULATION (EC) No 1333/2008)

食品もしくは添加物の原料に対して正しく使用された添加物については、最終食品中でその添加物の機能が発揮されない範囲でキャリーオーバーが認められ、表示も免除される。同 REGULATION には香料の副剤として許可された添加物のリストがあり、いくつかの添加物には使用制限があるが、その範囲ではキャリーオーバーとして表示が免除される。

アレルギー表示

食品の情報に関する欧州議会及び理事会規則 1169/2011 ANNEX II に、表示対象となる 14 の物質およびその範囲が定められている。

GMO 表示

GMO もしくは GMO により製造された場合(例えば油脂など)には、DNA、たんぱく質の残存に関係なく表示が必要である。GMO である旨の表示は原材料名の直後もしくは脚注に記載する。0.9%未満の意図しない GMO の混入は許容される(1829/2003)。

キャリーオーバーとして表示が免除される溶媒、酵素等は GMO に関する表示も免除される。よって GM 酵素を用いて製造された食品(チーズなど)は GMO に関する表示の必要は無い(遺伝子組換え樹木/遺伝子組換え作物をめぐる諸外国の政策動向 (2009.3) 第 6 章)。

ロシア

1. 根拠法令等

GOST R 51074-2003

2. 香料製品の表示

見当たらなかった。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

・flavouring 又は flavour agent として表示が必要。また、必要に応じて“natural”、“identical to natural”又は“artificial”と明示することができる。

・実際に製品中に存在しない食品を香料で味付けをした場合は、製品名に必ず“with XX taste”又は“with XX flavor”と表示しなければならない。(例：yoghurt with strawberry taste)

4. その他

アレルギー表示

規則は現在のところないが、通知により卵白もしくは乳蛋白が含まれるときはアレルゲンとして表示しなければならない。

GMO 表示

食品に対する表示規制がある。GMO 由来もしくは GMO 原料が含まれているときは、“genetically modified product”又は、“product is obtained from genetically modified organism”又は、“product contains the components obtained from genetically modified sources”と表示しなければならない。

中東・アフリカ

湾岸協力会議加盟国 (GCC)

1. 根拠法令等

Gulf Standard No. 9/2007

Gulf Standard No. 707/1998

2. 香料製品の表示

香料製品の表示に関する直接的な法規は見つからない。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

フレーバーを含んでいる場合は、一般名称とコード番号（あれば）を食品製品容器に記載しなければならない。

加工食品の表示としては以下のような決まりがある。

2007年 UAE/GSO 規格 No. 9 「ラベルに関する法令」では、UAE で販売される加工食品製品のラベルについて規制している。ラベルに関する規制には、他にも 2006年連邦法 No. 24 「消費者保護に関する法令」がある。ドバイ市庁の食品管理局も、食品ラベルに関する指針を公表している。2007年 UAE/GSO 規格 No. 9 は本文書に添付されている。消費者保護に関する 2006年連邦法 No. 24 の第7項に従い、商品の供給業者は取引のために物品を提供する際、はっきりと読みやすいアラビア語で記載されたラベルを包装または容器の目立つ位置に貼付しなければならない。ラベルの記載内容は以下の通りである。

- a) 商品の種類、性質、成分／原料
- b) 商品名
- c) 生産日または製造日
- d) 賞味期限
- e) 正味重量／容量
- f) 原産国（「made in」に続けて、略式ではなく正式な国名を表示する。原産国以外の名称は記載しないこと）
- g) 輸出国（必要な場合）
- h) 使用方法（必要な場合）
- i) 適正な測定単位または重量単位

表記言語

ラベルの言語は必ずアラビア語であること。アラビア語が併記されていれば、他の言語が表示されていてもよい。ただし、船舶雑貨商、ケータリング業、ホテルへの直接供給、または直接消費用に製造された食料品のラベル表示は、アラビア語でなくてもよい。この場合は、必ず英語で記載されていること。

原料のラベル表示

ラベルには食料品に含まれるすべての原料を詳細に記載しなければならない。

栄養成分とカロリーのラベル表示

栄養成分の情報の記載は任意である（ベビーフードや病人食などの特定用途製品を除く）。

賞味期限／消費期限／製造日の表記方法

2007年GCC規格No. 150「食料品の賞味期限」によると、食料品は保存期間という観点から、保存期間の記載が必須のものと任意のものとの2種類に分類される。製造日はすべての食品パッケージに必ず記載のこと。ドバイにおいては「best before」という表現の使用は認められていない。

製造日と賞味期限は、以下の条件に従い、すべての食品パッケージに記載されなくてはならない（いくつかの例外については2-6. d)を参照のこと）

- a) 製造日と賞味期限は、原包装またはラベル上に印刷すること。
- b) 製造日と賞味期限の日付を手書きしたり、シール上に記入したりすることは禁止（アラビア語表示用のシールへの記入も同様）。
- c) 日付が2つあるものは認められない（製造日または賞味期限の表示が複数あるもの）
- d) 製造日と賞味期限は明瞭に印刷するか、もしくは凸状または凹状に加工表示すること。また消えにくいものであること。
- e) 食物製品の有効期間が3カ月以下の場合、日／月／年を表示すること。食物製品の有効期間が3カ月を超える場合は、月／年を表示すること。

保存期間の表示が必要な食品

- a) 0～5℃の温度範囲で保管するチルド食品
- b) 風通しの良い場所で保管するベビーフード（必ず25℃以下で保管のこと）
- c) 特定の保管温度が必要な食物製品

以下の食料品区分は、保存期間の表示が任意である。

- a) -18℃以下の温度範囲で保管する冷凍食物製品
- b) 0～5℃の温度範囲で保管するチルド食物製品
- c) 適温25℃以下の風通しの良い場所で保管する食物製品
- d) いくつかの食物製品は賞味期限の表示が免除されている。賞味期限のない製品（製造日または収穫日は必ず記載のこと）や有効期限のない製品などがこの対象となる。

4. その他

アレルギー表示

過敏症状を引き起こす可能性のある原料が含まれている場合には、ラベルに記載しなければならない。

GMO表示

見当たらなかった。

南アフリカ共和国

1. 根拠法令等

Labelling and advertising · Regulations relating to the labelling and advertising of foodstuffs (R146/2010)

Government Notice No. R.2034 of 29 October 1993

Regulations relating to the labelling of foodstuffs obtained through certain techniques of genetic modification (R25/2004)

2. 香料製品の表示

香料に関する直接的な表示規則はないが、食品添加物の表示は以下のような決まりがある。

食品添加物の表示

35. 予め包装された食品添加物や食品添加物の混合品は以下のように表示しなければならない。
- "for use in foodstuff"、"for use in food"、"food additive"や"blend of food additives"の文字
 - 二酸化硫黄化合物の場合、二酸化硫黄の最小値と最大値
 - 該当する場合は一般的な化学名称
 - 食用色素やその混合品の場合、"food colourant"、"food colouring"や"food colour"の文字と一般化学名称または名前だけでなくカラーインデックス番号
 - 保証期限が18カ月を超えない食品添加物の場合は、使用できる最大の日時を"use before X"のように記載する。"X"は最も遠い推奨使用日。

3. 香料を最終商品へ使用した場合の表示

食品添加物は、その共通の化学名または食品添加物の名称で表示する必要がある。

Annex1 に示されている食品中に使用されいずれかの機能を持つ食品添加物は、一括名で食品のラベルに表示することができる。香料はAnnex1 に"Flavourant"、"Flavour enhancer"と収載されている。

Government Notice No. R.2034 of 29 October 1993 で以下のように定義されている。

"flavourant"は直接消費されることを意図されていないが、特定の味や香りを付与するために、抽出溶剤や溶剤の有無を問わず、食品に使用される香料物質または香気濃縮物を意味する。

"flavour enhancer"は特有の味や、独自の香りを付与することなく本来の味および/または食品の香りを補強または変更するために添加される物質（酵素を除く）を意味する。

Pictorial representations (絵による表示)

パッケージに含まれていない食品をパッケージに含まれていることを信じるような消費者の誤認につながる可能性がある絵画的表現は、"serving suggestion"の言葉やその使用を正当化する理由を示す言葉が近くにない限り禁止されている。

本物の成分が入ってなく香料で風味づけされた場合、本物の食材を使用していないことが明らかに分かるように"flavouring"または"flavoured"を記載しなくてはならない。

4. その他

南アフリカ共和国の少なくとも一つ以上の公用語で記載する必要がある。

アレルギー表示

R25/2004 に、下記のアレルギーを引き起こす物質が含まれている場合には、消費者に含まれる旨を通知する文言がラベルに必要と定められている。

Crustaceans

Egg

Fish

Groundnuts

Milk

Molluscs

Soya beans

Tree nuts

Triticum cultivars

GMO 表示

遺伝子組換え食品については、R25/2004 に表示の規則が定められている。

Codex

