

香港

根拠法令等

LABELLING OF FOOD ADDITIVES

CAP132W FOOD AND DRUGS (COMPOSITION AND LABELLING) REGULATIONS

<http://www.legislation.gov.hk/eng/home.htm>

[http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/42F9D064EB7F23F7482575EE0042C3C4/\\$FILE/CAP_132W_e_b5.pdf](http://www.legislation.gov.hk/blis_pdf.nsf/6799165D2FEE3FA94825755E0033E532/42F9D064EB7F23F7482575EE0042C3C4/$FILE/CAP_132W_e_b5.pdf)

マレーシア

根拠法令等

Food Regulations 1985

<http://fsq.moh.gov.my/v3/perundangan/food-regulations-1985>

オーストラリア・ニュージーランド

根拠法令等

Australia New Zealand Food Standards Code

<http://www.foodstandards.gov.au/foodstandards/foodstandardscode.cfm>

Standard 1.2.4 Labelling of ingredients

<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00863>

Schedule 5 of Standard 1.3.1

<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00764>

Food allergies (December 2012)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/foodallergies/>

Labelling of GM Foods (October 2012)

<http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/gmfoods/gmlabelling.cfm>

Standard 1.5.2 - Food Produced Using Gene Technology

<http://www.comlaw.gov.au/Details/F2012C00771>

アメリカ合衆国

根拠法令等

Code of Federal Regulations, Title 21 の § 101.22 Foods; labeling of spices, flavorings, colorings and chemical preservatives

<http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&SID=b099dd97581c63966ecd2d4eef08b930&rgn=div8&view=text&node=21:2.0.1.1.2.2.1.1&idno=21>

Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004

<http://www.fda.gov/downloads/Food/LabelingNutrition/FoodAllergensLabeling/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/UCM179394.pdf>

Guidance for Industry: Questions and Answers Regarding Food Allergens, including the Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (Edition 4); Final Guidance

<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/UCM301394.pdf>

カナダ

根拠法令等

Food and Drugs Act

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/F-27/>

Food and Drug Regulations

http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c._870/

Consumer Packaging and Labelling Act

<http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/C-38/>

Consumer Packaging and Labelling Regulations

http://lois-laws.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._417/

香料表示

http://lois-laws.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._417/page-9.html#docCont

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/ch2ae.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/ch4ae.shtml>

<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/labeti/guide/ch9e.shtml>

アレルギー表示

http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c._870/page-14.html#docCont

<http://www.hc-sc.gc.ca/index-eng.php>

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/allerg/fa-aa/index-eng.php>

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/allergen/vintage-wine-vin-millesimes-eng.php>

GMO 表示

<http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/other-requirements/method-of-production/ge-fact-sheet/eng/1333373177199/1333373638071>

<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ongc-cgsb/programme-program/normes-standards/internet/032-0315/index-eng.html>

メキシコ

根拠法令等

(スペイン語)

NOM-051-SCFI-/Salud1-2010

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5137518&fecha=05/04/2010

(英語)

NOM-051-SCFI/SSA1-2010

http://www.foodlabels.com/pdf/Mexico_NOM-051-English.pdf

メルコスール

根拠法令等

MERCOSUR/GMC/RES. N° 10/06

The MERCOSUR Technical Regulation for the Labelling of Packaged Foodstuffs

http://www.mercosur.int/msweb/Normas/normas_web/Resoluciones/ES/Res_36_93_RTM%20para%20Rotulaci%C3%B3n%20de%20alim.env._Acta_02_93.PDF

EU

根拠法令等

フレーバー規則 Regulation (EC) No 1334/2008

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0034:0050:EN:PDF>

表示に関する指令 DIRECTIVE 2000/13/EC

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2000L0013:20110120:EN:PDF>

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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EN:PDF>

GM 食品及び飼料に関する欧州議会及び理事会規則 1829/2003

http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/labelling/Reg_1829_2003_en.pdf

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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:268:0024:0028:EN:PDF>

ロシア

根拠法令等

GOST R 51074-2003 (ロシア語)

<http://protect.gost.ru/v.aspx?control=8&baseC=-1&page=0&month=-1&year=-1&search=&RegNum=1&DocOnPageCount=15&id=122008>

GAIN Report

http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative_Moscow_Russian%20Federation_11.08.2009.pdf#search='GOST+R+510742003'

湾岸協力会議加盟国 (GCC)

根拠法令等

Gulf Standard No. 9/2007

Gulf Standard No. 707/1998

<http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000088/betten.pdf>

南アフリカ共和国

根拠法令等

食品関連法令一覧

[http://www.doh.gov.za/healthtopics.php?t=Food Control&c=Legislation](http://www.doh.gov.za/healthtopics.php?t=Food%20Control&c=Legislation)

FOODSTUFFS, COSMETICS AND DISINFECTANTS ACT

NO. 54 OF 1972

<http://www.doh.gov.za/docs/legislation/acts/2011/Act-541972.pdf>

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

<http://www.doh.gov.za/docs/regulations/2010/reg0146.pdf>

Government Notice No. R.2034 of 29 October 1993

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2012/Regulation%20-%20Labelling%20and%20advertising%20-%20Regulations%20relating%20to%20the%20labelling%20and%20advertising%20of%20foodstuffs.pdf>

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

<http://www.doh.gov.za/docs/foodcontrol/advertising/2004/fcr25.pdf>

Codex

根拠法令等

Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008)

(英文)

http://www.codexalimentarius.org/download/standards/11020/cxg_066e.pdf

(日本語仮訳)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/cac_gl66.pdf

Codex General Standard for the Labelling of Food Additives when sold as such (CODEX STAN 107-1981)

(英文)

http://www.codexalimentarius.org/download/standards/2/CXS_107e.pdf

General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985)

(英文)

http://www.codexalimentarius.org/download/standards/32/CXS_001e.pdf

(日本語仮訳)

http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/standard_list/pdf/codex_stan1.pdf

更新情報

香料に関する更新

ベトナム

1. 根拠法令等

食品衛生に関する一般規定：12/2003/PL-UBTVQH11

使用できる食品添加物：3742/2001/QD-BYT および 27/2012/TT-BYT

香料の使用に関するガイドライン：TCVN 6417:2010

添加物に関する法律 3742/2001/QD-BYT および 27/2012/TT-BYT には香料に関する詳細な規定はないが、国定の工業規格として香料の使用に関するガイドライン TCVN 6417:2010 が作られている。本ガイドラインはコーデックスガイドライン CAC/GL 66-2008 とほぼ同じ内容である。

2. 食品香料の定義・分類

法律には明確な定義・分類は見当たらない。

香料の使用に関するガイドライン TCVN 6417:2010 では CAC/GL 66-2008 と同じ定義・分類となっている。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

3742/2001/QD-BYT には、食品に添加できる香料として次のものが記載されている。

- ・合成香料：Allyl heptanoate 等 49 品目
- ・天然と同等の香料化合物(いわゆる nature identical)および天然由来の香料化合物
- ・天然香料(Vanilla extracts などは別に固有名称でも掲載されている)
- ・スモークフレーバー

一方、香料の使用に関するガイドライン TCVN 6417:2010 は JECFA 評価済み香料のためのガイドラインとされていることから、少なくとも JECFA 評価済みの香料化合物については使用できると考えられる。また同ガイドラインには CAC/GL 66-2008 と同じく「JECFA 評価未了が香料に安全上の懸念があることを意味しない」との注釈があり、未確認ながら FEMA GRAS も受け入れられているとの情報もあることから、実際の運用には注意が必要である。

JETRO レポートによると食品添加物リストに明示されていない新成分の使用は、保健省の許可を取得しなければならないとのことである。

使用禁止物質のリストは無いが、ガイドラインには科学的根拠に基づく危害が予想される物質についてはリスク管理が必要であるとしている。

また 3742/2001/QD-BYT には一部の香料に使用基準がある。

リンク

食品衛生に関する一般規定(食品衛生法)：12/2003/PL-UBTVQH11 (ベトナム語)

http://www.spsvietnam.gov.vn/Lists/VBPQ_VN/Attachments/104/12-2003-PL-UBTVQH11_V.doc

(ID を求められるが何も入れず消すと文書が表示される)

使用できる食品添加物：3742/2001/QD-BYT

多くのリンクは前半のみである。香料は後半に記載されている。

前半

<http://www.govap.hochiminhcity.gov.vn/Hnh%20nh%20bn%20tin/2011-4/3742-2001-quyet%20dinh%20ban%20hanh%20chat%20phu%20gia.pdf>

http://www.spsvietnam.gov.vn/Lists/VBPQ_VN/Attachments/147/3742-2001-%20QD-BYT_VIE.doc

後半(香料含む)

<http://vfa.gov.vn/doc/download/quyet-dinh-cua-bo-truong-bo-y-te-ve-viec-ban-hanh-quy-dinh-danh-muc-cac-chat-phu-gia-duoc-phep-su-dung-trong-thuc-pham-96.vfa>

2013年2月1日より 3742/2001/QD-BYT の香料を除く添加物のリストおよび使用制限は 27/2012/TT-BYT で置き換えられた。

<http://vfa.gov.vn/doc/download/thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham-167.vfa>

香料の使用に関するガイドライン：

TCVN 6417:2010 : <http://en.tcvn.vn/>から購入可能 (英語版あり)

オーストラリア・ニュージーランド

1. 根拠法令等

FOOD STANDARDS AUSTRALIA NEW ZEALAND (FSANZ)の中に FOOD STANDARDS が公開されている。その中の Standard 1.3.1 Food Additives に食品添加物関連の情報が掲載されており、フレーバーも食品添加物の一つとして扱われている。

2. 食品香料の定義・分類

(1) 定義

現在、香料の定義についての明文化されたものは無い。

(2) 分類

分類は Standard 1.3.1 の SCHEDULE 5 の Technological functions which may be performed by food additives に以下が明記されている。

- ・ フレーバーエンハンサー (flavour enhancer) (サブクラスとして、フレーバーエンハンサー (flavour enhancer)、 フレーバーモディファイヤー (flavour modifier)、 テンダライザー (tenderiser) の三つが存在) : 食品にある味・香りをエンハンス (増強) するもの
- ・ フレーバーリング (Flavouring) (ハーブ、香辛料、高甘味料を除く) : 味・香調を付与するために食品へ添加される強化製剤、少量で使用され、単独で消費されないもの。ハーブ、香辛料、甘味、酸味、塩味を持つ物質を含まない。

3. 食品香料に使用可能な原料と使用制限のある原料

Standard 1.3.1 Food Additives に 11 Permitted flavouring substances (許可された香料化合物)が掲載されている。そこで認められている香料化合物は以下の通りである。

(a) 以下の公開されているリスト (Listed in at least one of the following publications)

(i) *Food Technology, A Publication of the Institute of Food Technologists, Generally Recognized as Safe (GRAS) lists of flavouring substances published by The Flavor and Extract Manufacturers Association of the United States from 1960 to 2011*; および

(ii) *Chemically-defined flavouring substances, Council of Europe, November 2000*; および

(iii) *United States Code of Federal Regulations, 2007, 21 CFR Part172.515*; および

(b) 植物や動物基原そのものや乾燥、ローストと発酵を含む伝統的な準備工程によって物理的、微生物的、酵素的、合成もしくは化学的工工程によって得られる単一化学物質

(c) 上記(b)に説明されているフレーバー物質と同等の構造を有する合成により生産されるフレーバー物質

特記項目にThe Flavour and Fragrance Association of Australia and New Zealand (FFAANZ)が香料化合物のリストを所有していることが記されている。

上の(a)において、FEMA GRASリストの期間が示されているが、実際の運用においては、直近の公開されたFEMA GRAS物質まで許容され、法文改訂時に期間も修正されてきている。

上の(c)において、オーストラリア・ニュージーランドの香料団体はFEMA GRASリストやEU Unionリストに登録されていないものでも本当に認めていいのか提言を提出している状態である。

使用制限のある香料は、Standard 1.4.1 CONTAMINANTS AND NATURAL TOXICANTS のClause 4. Maximum levels of natural toxicants from the addition of flavouring substances to food に制限リストが掲載されており、Agaric acid、Aloin、Beberine、Coumarin、Hypericine、Pulegone、Quassine、Quinine、Safrole、Santonin、Sparteine、Thujones(alpha and beta) について、これらの物質を含む天然香料を使用できる対象食品とそれぞれの物質の限量が定められている。

また、Standard 1.4.4 PROHIBITED AND RESTRICTED PLANTS AND FUNGIのSchedule 1には、食品中に使用できない植物及び菌類のリストがあり、Calamus等がここに含まれている。同じくSchedule 2には、Standard 1.4.1のClause 4の制限を満たす場合にのみその派生物を天然香料として使用できる基原植物及び菌類のリストがある。

EU

1. 根拠法令等

REGULATION (EC) No 178/2002 : 食品法

REGULATION (EC) No 1334/2008 : フレーバーに関する規則

REGULATION (EC) No 2065/2003 : スモークフレーバーに関する規則

REGULATION (EC) No 1333/2008 : 食品添加物に関する規則

REGULATION (EU) No 872/2012 : フレーバーリング物質のリスト採択に関する規則

REGULATION (EU) No 873/2012 : ユニオンリストの経過措置に関する委員会規則

REGULATION (EU) No 1130/2011: Regulation (EC) No 1333/2008 Annex IIIの修正
(PART 4 がフレーバーに使用できる食品添加物のリスト)

DIRECTIVE 2009/32/EC 抽出溶媒に関する指令 (DIRECTIVE 2010/59/EU にて一部改訂)

この中で中心となるのは、フレーバー規則(EC No 1334/2008)である。以降特段の断りの無い限り、artXX、Annex**等はすべてフレーバー規則(以降規則と呼ぶ)のものである。

2. 食品香料の定義・分類

(1) 定義

規則において、フレーバー(flavouring)という文言は以下のように定義されている。

「食品に香気や味を与える(impart)もしくは修飾(modify)するもので、一般にそのものとして食することはない。」(art3(a))

(2) 分類

(1)の定義を満たすものとして、以下の分類が存在する。

フレーバー物質(Flavouring substances)

flavouring の機能を持つ化学的に同定された物質(art3(2)(b))と定義される。いわゆる単品で、Natural とそれ以外(特有の名称は無い)の二種類がある。Natural フレーバー物質は、「flavouring の機能を持つ化学的に同定された物質で、適切な物理的、酵素的もしくは微生物学的工程により、植物、動物、あるいは微生物学的基原の原料から得られたもの。原料はこれら基原物質の生のままの場合、あるいは、人の飲食に適するよう、Annex2 に記す伝統的な工程のひとつ以上を経たもの場合がある。(art3(2)(c))」とされている。

フレーバープレパレーション(Flavouring preparation)

日本でいういわゆる天然香料に相当する、天然物から得られた複合物である。「フレーバー物質以外であって、生のまま、あるいは、人の飲食に適するよう、伝統的な工程(Annex2 に規定されている)のひとつ以上を経た基原物質から、適切な物理的、酵素的もしくは微生物学的工程により得られたもの。(art3(2)(d))」とされている。

サーマルプロセスフレーバー(Thermal process flavouring)

少なくとも一つの窒素(アミノ)源の食品と還元糖を成分とする混合物を加熱処理後に得られたもの。

スモークフレーバー (Smoke flavouring)

以下のものから得られる、煙濃縮物の分画あるいは精製により得られたもの (art3(2)(f)、(EC) No 2065/2003 の art3)。

- ・ primary smoke condensates (精製された水層部分)
- ・ primary tar fractions (水に不溶な粘度の高いタール分の精製画分)
- ・ derived smoke flavourings (上記二点の Primary products をさらに加工して得られた flavourings で、スモークフレーバーを与えるために食品中あるいは食品上に使用されるもの、あるいはそのような使用を意図しているもの)

フレーバープレカーサー (Flavouring precursor)

食品の製造工程中に分解したり他の物質と反応したりすることで flavour を発することをのみ目的として、意図的に添加されるもの。それ自体が flavouring 機能を持たなくても良い (art3(2)(g(1)))。

アザーフレーバー (Other flavourings)

食品に aroma/taste を impart/modify するために添加される flavour で、上記のカテゴリーに入らないもの (art3(2)(h))。規則の前文(20)では、いわゆるグリルフレーバーが例示として挙げられている。なお、これら flavouring の定義に該当するもの以外に、関連の分類として以下がある。

フレーバー機能を持つ食品成分 (Food ingredients with flavouring properties)

flavouring 以外の食品成分で、その食品の flavour を add したり modify するために食品に添加されるもので、食品中で、自然に発生する(みられる)好ましからざる物質 (のマスキング) に明らかに貢献するもので、上記のカテゴリーに入らないもの (art3(2)(i))。

フレーバーエンハンサー (Flavour enhancer)

「食品に現に存在している味/匂いを enhance する物質 ((EC) No 1333/2008 Annex I の 14)」と定義される分類で、フレーバーではなく添加物の一種とされている。