

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

# インド

## 栄養成分及び栄養強調表示

1. 栄養情報の表示 NUTRITIONAL INFORMATION FOOD SAFETY AND STANDARDS (LABELLING AND DISPLAY) REGULATIONS, PROPOSED 2019 .....	1
2. 栄養成分強調表示 NUTRITION CLAIMS .....	1

本報告書は、農林水産省の委託を受け、アルゴリンクス株式会社が調査を行い、取りまとめたものである。アルゴリンクス株式会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、アルゴリンクス株式会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。

なお、食品、添加物等に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、信頼できるとされる各種情報に基づいて作成しておりますが、その正確性、完全性を保証するものではありません。したがって、実際の利用に当たっては、対象国の最新の情報をご確認ください。

## 1. 栄養情報の表示 Nutritional Information

### Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, Proposed 2019

製品 100g または 100ml 当りの栄養情報と、平均的な成人の 1 日当りのエネルギー2000kcal、総脂質 67g、トランス脂肪 2g、総糖類 50g、食塩(塩化ナトリウム)5g を基に計算された 1 食(サービング)当りの RDA に対する比率(%) は、以下の内容をラベルに記載しなければならない。

- (1) エネルギー値(kcal)。
- (2) 以下の含有量:
  - a) たんぱく質(g)。
  - b) 炭水化物及び糖類(g)。
  - c) 総脂質(g)、飽和脂肪(g)、トランス脂肪(g) 及びコレステロール(mg): 飽和脂肪及びトランス脂肪の量は、ラベルに「以下」と表示することができる。
  - d) 食塩(塩化ナトリウム)(g)。
- (3) ビタミン及びミネラルに関する数値情報を表示する場合には、必ずメートル法単位で表示すること。
- (4) 栄養情報パネルには、食品の量をグラム(g)又はミリリットル(ml)で表示したものを、サービング表記の横に参考までに記載し、パッケージ内のサービング数を記載しなければならない。

説明: サービング又は「サブサイズ」とは、一般的に 1 回の食事で消費される食品の量、又はラベルに定義されているメートル単位で表現された食品の量を意味する。或いは、ティースプーン、テーブルスプーン、食品に適したカップのような一般的な家庭用の尺度で与えられることがある。

## 2. 栄養成分強調表示 Nutrition Claims

### Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018

- (1) 栄養成分強調表示は、以下を含む。
  - (i) 栄養成分含有強調表示、又は
  - (ii) 栄養成分比較強調表示
- (2) 以下は、栄養成分強調表示ではない、即ち、
  - (i) 成分リストの物質についての表示。
  - (ii) 栄養表示の必須部分としての栄養成分の表示。
  - (iii) FSS 法 2006 年(2006 年第 34 号)とその下で作られた規定(Rules)や規制(Regulations)によって必要とされる、特定の栄養素や成分の定量的又は定性的な強調表示。
- (3) 栄養成分含有量又は栄養成分比較強調表示、或いは任意の同義の強調表示は、栄養成分強調表示の文言の柔軟性が別表 **Schedule II** に準じていることを条件に、別表 **Schedule I** で指定された条件に従って行われなければならない、又は他の単語の使用は、それらが別表 **Schedule I** で指定された条件に従っている場合には、栄養成分強調表示の意味が変更されていないものとする。
- (4) 栄養成分比較強調表示が行われる場合には、食品は同一の食品の異なるバージョン又は比較対象の類似食品で

あり、容易に識別可能でなければならず、かつ、比較対象の食品間の請求されたパラメータの相対的な差は、次のとおりでなければならない。

- (i) エネルギー値又は栄養成分の含有量が少なくとも 25%以上であり、かつ、少なくとも絶対的なエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、及びナトリウムについての強調表示については、それぞれ別表 **Schedule I** で「低 low」と定義されている数値、又は「供給源 source」と定義されている数値と同等の差があること。
- (ii) ナトリウム以外のその他の微量栄養素に関する強調表示については、推奨食事許容量 RDA の少なくとも 10%。

(5) また、比較強調表示の場合には、比較の対象となる食品の同一性及び百分率、分数又は絶対量で表される差異の量をその表示に近接して記載しなければならない。

(6) 「[ある食品]と同じ量の[ある栄養素]を含む」等の文言による同等性の強調表示は、基準食品中の栄養素の量が、その食品をその栄養素の「供給源」として十分な量であり、かつ、100g 又は 100ml 当りの表示食品がその栄養素の同等の供給源であることを条件に、強調表示が可能である(例:「リンゴと同じくらいの食物繊維、「..... オレンジジュースと同じ量のビタミン C が含まれている」等)。

## SCHEDULE – I

[See regulation 5 (3) and (4) and regulation 7 (1)(b)]

### NUTRITION CLAIMS

A claim that a food containing the nutrient mentioned in column (2) is likely to have the benefits as mentioned in column (3) or has the same meaning for the consumer may be made subject to the conditions as mentioned in column (4) below:

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No	Nutrient/ component	Claim	Conditions
1.	Energy/Calorie	Low	Not more than 40 kcal <sup>#</sup> per 100 g for solids 20 kcal per 100 ml for liquids.
		Free	Not more than 4 kcal per 100 ml for liquids.
2.	Fat	Low	Not more than 3 g of fat per 100 g for solids or 1.5 g of fat per 100ml for liquids.
		Free	Not more than 0.5 g of fat per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
3.	Cholesterol	Low	Not more than 20 mg cholesterol per 100 g for solids and 1.5 g saturated fat per 100 g for solids or 10 mg per 100 ml for liquids and 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.
		Free*	Not more than 5 mg cholesterol per 100g for solids or 100 ml for liquids. Additionally the food shall contain no more than 1.5 g saturated fat per 100 g for solids or 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.
4.	Saturated fat	Low*	Not more than 1.5 g per 100 g for solids or 0.75 g per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.
		Free	Saturated fatty acids do not exceed 0.1 g per 100 g or 100 ml of food.
5.	Unsaturated fat	High*	At least 70% of the fatty acids present in the product are derive from unsaturated fat under the condition that unsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
6.	Trans fat	Free	The food contains less than 0.2g trans fat per 100 g or 100ml of food
7.	MUFA	High in MUFA*	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from mono unsaturated fat and under the condition that monounsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
8.	PUFA	High in PUFA*	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No	Nutrient/ component	Claim	Conditions
			poly unsaturated fat and under the condition that polyunsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
9.	Omega 3 fatty acids	Source	The product contains: at least 0.3g alpha-linolenic acid per 100 g and per 100kcal, or at least 40 mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100g and per 100kcal
		High	The product contains: at least 0.6 g alpha-linolenic acid per 100g and per 100kcal, or at least 80mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100g and per 100kcal
10.	Sugars	Low	The product contains not more than <b>5</b> g of sugars per 100 g for solids or 2.5 g of sugars per 100 ml for liquids.
		Free	The product contains not more than 0.5 g of sugars per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
11.	Protein	Source*	10% of RDA per 100 g for solids 5% of RDA per 100 ml for liquids or 5% of RDA per 100 kcal
		Rich / High *	20% of RDA per 100 g for solids 10% of RDA per 100 ml for liquids or 10% of RDA per 100 kcal
12.	Vitamin(s) and/or Mineral(s)	Source	The food provides at least 15% of RDA of the vitamin/mineral per 100g for solids or 7.5% of RDA of the vitamin/mineral per 100 ml for liquids
		High	The food provides at least 30% of RDA per 100 g for solids or 15% of RDA per 100 ml for liquids
13.	Sodium	Low	Product contains not more than 0.12 g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
		Very low	Product contains not more than 0.04 g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
		Sodium free	Product contains not more than 0.005g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
14.	Dietary fibre	Source	Product contains at least 3 g of fibre per 100 g or 1.5 g per 100kcal
		High Or Rich	The product contains at least 6 g per 100 g or 3 g per 100 kcal
15.	Probiotics	Source	Product contains $\geq 10^8$ CFU in the recommended serving size per day
16.	Glycemic index (GI)	Low GI	GI value below 55 A food's GI indicates the rate at which the carbohydrate in the food is broken down into glucose and absorbed from the gut into the blood and expressed as a per cent of the response to the same amount of carbohydrate from a standard food, white bread

**Note:** Nutrient content claims for food products falling under health supplement categories shall be governed by Food Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations, 2016.

# 1 kcal = 4.2 kJ

\* To make these claims the specific nutrient in the food must provide the minimum amount of energy specified.

$$\% \text{ energy from the nutrient} = \frac{\text{Grams of nutrient per 100g of product} \times \text{Conversion factor for nutrient}}{\text{Total Energy per 100g of product}} \times 100$$

**SCHEDULE – II**

[See regulation 5(3)]

**Synonyms which may be used for claims defined in these regulations**

Free	Low	Reduced/Less	High	Source
Zero, No, Without, , Negligible Source	Little, few (for calories), contains a small amount of, low source of, Light	Lower, fewer (for calories)	Higher, Increased, More, Rich, Enhanced	Provides, Contains