

目次

- 炭酸及び非炭酸飲料
- ナチュラルミネラルウォーター
- ボトル入り/容器入り飲料
- 果汁

炭酸及び非炭酸飲料

コーデックス食品分類FCS 14.1：ノンアルコール（ソフト）飲料におけるこの大分類には、水及び炭酸水（14.1.1）、果汁及び野菜ジュース（14.1.2）、果実及び野菜ネクター（14.1.3）、水を主原料とする香料入り炭酸及び非炭酸飲料（14.1.4）、及びコーヒーや茶などの水を主原料とし、入れる又は浸み出させる飲料（14.1.5）が含まれる。

FCS 14.1.4.1：炭酸水を主原料とする調味飲料とは、炭酸ガスを含む水を主原料とする香料入りの飲料で、栄養価のある、栄養価のない、及び／又は強力な甘味料その他の認可された食品添加物を加えたものが含まれる。「ガセオサ」（炭酸ガス、甘味料、及び香料を加えた水を主原料とする飲料）、コーラ、ペッパー、ルートビア、レモンライム、かんきつ類タイプなどの炭酸水が含まれ、ダイエット／ライトタイプと通常タイプの双方がある。これらの飲料には透明なものど濁ったものがあり、粒子状物質（果実片等）が含まれることもある。炭酸化され、高濃度の栄養素その他の成分（カフェイン、タウリン、カルニチン等）を含むいわゆる「エネルギー」飲料も含まれる。

炭酸水を主原料とする調味飲料についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

ナチュラルミネラルウォーター

FCS 14.1.1.1：ナチュラルミネラルウォーターとは、水源から直接採取され、その付近で包装された水で、相対的割合の特定の無機塩、及び微量元素、又はその他の成分が含まれることを特徴とする。ナチュラルミネラルウォーターには、本来的に炭酸が含まれているもの（水源からの炭酸ガスによって）、炭酸を含ませたもの（他に由来する炭酸ガスによって）、炭酸を除去（標準的な温度及び気圧条件下で自然に炭酸ガスが発生しないよう、水源水に存在する量よりも炭酸ガスを減らすことによって）又は強化したもの（水源からの炭酸ガスによって）、及び非炭酸化したもの（遊離炭酸を含まないもの）がある。

規格の名称	ナチュラルミネラルウォーターに関するコーデックス規格（CODEX STAN 108-1981）
範囲	容器入りナチュラルミネラルウォーター
説明	ナチュラルミネラルウォーター 自然炭酸入りナチュラルミネラルウォーター 非炭酸ナチュラルミネラルウォーター 脱炭酸ナチュラルミネラルウォーター 水源の二酸化炭素によって強化したナチュラルミネラルウォーター 炭酸化したナチュラルミネラルウォーター
認可	必要

必須組成及び品質要件	<p>一部の処理は許可されているが、その必須組成中のミネラル含有量に変更を加えてはならない。 包装前のナチュラルミネラルウォーターの輸送は禁止されている。</p> <p>特定物質の健康関連基準値：アンチモン、ヒ素、バリウム、ホウ酸塩、カドミウム、カルシウム、銅、シアン化物、フッ化物、鉛、マンガン、水銀、ニッケル、硝酸塩、亜硝酸塩、セレン、界面活性物質、農薬およびPCB、鉱物油、多環芳香族炭化水素</p>
衛生	実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）、ナチュラルミネラルウォーターの採取、加工、及び販売に関する衛生実施規範（CAC/RCP 33-1985）
包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
表示	<p>包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品の名称 ● 氏名または名称および住所 ● 化学組成 ● 医学的効果に関する表示を行わないこと
分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

ボトル入り/容器入り飲料

FCS 14.1.1.2：ボトル入り/容器入り飲料とは、天然水源水以外の水が含まれ、炭酸ガスの添加によって炭酸化されたものもあれば、ろ過、消毒、又はその他の適切な方法で加工されたものもある。これらの水には無機塩が添加されることがある。香料入りの炭酸及び非炭酸水は分類14.1.4に含まれる。例としては、卓上水、ミネラルの添加の有無を問わずボトル入り飲料水、精製水、セルツァー炭酸水、炭酸水、発泡水などが挙げられる。

規格の名称	ボトル入り/容器入り飲料に関するコーデックス規格（CODEX STAN 227-2001）
範囲	ボトル入り/容器入り水
説明	<p>水源により規定される水：二酸化炭素を含有してもよいが、糖、甘味料、香料、他の食品を含有してはならない 加工水：いかなる種類の水源に由来してもよい</p>
必須組成及び品質要件	<p>水源により規定される水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 溶存ガスの低減や除去 ● 二酸化炭素の添加 ● 鉄、マンガンなどの不安定成分の低減や除去 ● 空気、酸素、またはオゾンの添加 ● 過剰な放射活性の低減 <p>加工水に対して許可されている物理化学的改質および抗微生物処理</p> <p>化学物質および放射性物質の健康関連基準値</p> <ul style="list-style-type: none"> ● WHO飲料水水質ガイドライン <p>ミネラルの添加</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品添加物に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 192-1995）および必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則（CAC/GL 9-1987）
衛生	国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則、ボトル入り/容器入り飲用水に関する衛生実施規範（CSC/GL 9-1987）
包装	気密封止された小売り用容器に充填されること
表示	<p>包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）、および</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 製品の名称 ● 氏名または名称および住所 ● 化学組成 ● 医学的効果に関する表示を行わないこと
分析及びサンプリング	関連するコーデックス項目

果汁

FCS 14.1.2.1：果汁とは、傷んでいない十分に熟した新鮮な果実又は適切な方法により無傷な状態のままの果実の可食部から得られる液体である。果汁は発酵していないが、発酵させることもできる。果汁を生成する際には、その由来する果実のジュースとして不可欠な物理的、化学的、官能的、及び栄養学的特徴が維持されるよう、適切な加工法による。濁ったものと透明なものがあり、芳香物質及び揮発性香気成分が復元された（同種の果実で達成される通常のレベルまで）ものもあるが、そのすべては適切な物理的方法で達成されるとともに、すべてが同種の果実から回収されたものでなければならない。同種の果実から適切な物理的方法で採取した果肉及び細胞が加えられることもある。シングルジュースは一種類の果実から採取される。ミックスジュースは、種類の異なる果実の複数の果汁又は果汁及びピューレを混ぜ合わせることで生成される。果汁は例えば、機械的な抽出工程によって果汁を直接絞り出すこと、濃縮果汁（14.1.2.3）を水で還元すること、又はまれではあるが果実全体の水抽出（乾燥ブルーベリーからのブルーベリージュース等）によって採取できる⁸³。例としては、オレンジジュース、アップルジュース、クロフサスグリジュース、レモンジュース、オレンジマンゴージュース、ココナッツウォーターなどが挙げられる。

規格の名称	果汁及びネクターに関するコーデックス規格（CODEX STAN 247-2005）
範囲	項目「説明」に記載されたすべての製品
説明	果汁、濃縮物に由来する果汁、濃縮果汁、水分を除去した果汁、果汁ピューレ、濃縮果汁ピューレ、果汁ネクター
必須組成及び品質要件	<ol style="list-style-type: none">組成基本原材料他の認可された原材料<ol style="list-style-type: none">品質基準真正性組成、品質、および真正性の検証
食品添加物	食品分類14.1.2.1、14.1.2.3、14.1.3.1、および14.1.3.3における食品添加物に関する一般規格 最大使用基準値により規定された加工助剤
汚染物質	残留農薬 他の汚染物質
衛生	国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969） 食品の微生物学的基準の設定と適用の原則（CAC/GL 21-1997）
表示	包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）
最終消費者向け容器	製品の名称 追加要件 非小売り用容器
分析及びサンプリング	各果汁・野菜汁製品の食品添加物、製造助剤、物理化学的特性、およびブリックス値に対するそれぞれの試験法