

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

コーデックス食品規格委員会

栄養成分及び栄養強調表示

1. 栄養成分表示.....	1
2. 栄養強調表示.....	3

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、信頼できると思わ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. 栄養成分表示

コーデックスにおける**栄養成分表示**は、食品に含まれ、栄養上重要と考えられる栄養素の適切な情報を消費者に伝えることを目的とした、栄養成分及び補足的な栄養に関する情報の表示に関する指針として、**栄養表示に関する一般ガイドライン(CXG 2-1985)**が策定されており、同ガイドラインの概要について以下にまとめた。

関連法規／規則	栄養表示に関するガイドライン CXG 2-1985
栄養参照量 (定義, NRVs-R/NCD)	<p>第 2 項 定義 「栄養参照量 (NRVs)」とは、栄養表示及び関連の強調表示を目的とした科学的データに基づく一連の数値であり、以下の2つの栄養参照量(NRVs)から成る。</p> <p>「必要量に基づく栄養参照量(NRVs-R)」とは、栄養必要量に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量(NRVs)。</p> <p>「非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養参照量(NRVs-NCD)」とは、食品関連性の非感染性疾患(栄養素不足による病気や疾患は含まない)のリスク低減に関連のある栄養レベルに基づいた栄養参照量(NRVs)。</p>
栄養表示 (適用:義務もしくは任意)	<p>第 3.1.1 項:「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン(CXG 23-1997)」に定義された栄養又は健康強調表示を行うすべての包装食品について、栄養成分表示を義務とすべきである。</p> <p>第 3.1.2 項:その他のすべての包装食品についても、国内事情がそのような表示を支持しない場合を除き、栄養成分表示を義務とすべきである。特定の食品は、例えば栄養又は食生活上重要ではないことや、小包装であることなどを理由に除外できる。</p>
適用される食品分類	全ての加工(包装)食品
適用除外 (食品分類及び/又は食品事業者の規模)	特に適用除外の条件を定めていない。 各国の判断による。
栄養成分リスト (栄養成分、記載順)	<p>第 3.2.1 項: 栄養成分表示を行なう場合、以下の項目の表示を義務とするべきである。</p> <p>熱量、たんぱく質、糖質(available carbohydrate: 即ち、炭水化物から食物繊維を除いたもの)、脂質、飽和脂質、ナトリウム⁵及び総糖類の量</p> <p>栄養又は健康強調表示を行なう栄養素の量: 各国の法令又は食事指針による求め⁶に応じ、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる栄養素の量</p> <p>5. 各国当局は総ナトリウム量を食塩相当量で「食塩」として表示することを決定してもよい。</p> <p>6. トランス脂肪酸の摂取量の水準が公衆衛生上の懸念となっている国は、栄養表示においてトランス脂肪酸の表示を考慮すべきである。</p>
その他の栄養成分	第 3.2.2 項: 第 3.2.1 項で挙げられたものに加え、特定の栄養素を任意に表示する場合には、各国の法令により、良好な栄養状態を維持するのに役立つと考えられる他の栄養素の量の表示を義務としてもよい。
栄養成分量の表示方法 (表示方法 100g/ml、1 サービング又は 1 包装あたり)	<p>第 3.4.1 項: 栄養成分量の表示は、数量表示とする。ただし、数量表示に加えて他の表示方法を使用することを排除するべきでない。</p> <p>第 3.4.2 項: 熱量の情報は、100g、100ml⁷ 又は 1 個包装となっている場合は 1 包装当たりの値を kJ 及び kcal で表示すべきである。これに加え、ラベルに 1 食当たりの分量が明記されている場合は 1 食当たり、若しくは、1 包装が何個入りか明記されている場合は 1 個当たりの値を表示してもよい。</p> <p>第 3.4.3 項: 食品中のたんぱく質、炭水化物及び脂質の量に関する情報は、100g、100ml⁷ 又は 1 個包装となっている場合は 1 包装当たりの g 数で表示すべきである。これに加え、ラベルに 1 食当たりの分量が明記されている場合は 1 食当たり、若しくは、1 包装が何個入りか明記されている場合は 1 個当たりの値を表示してもよい。</p>

	<p>第 3.4.4 項: ビタミン及びミネラルに関する数量情報は、100g、100ml 又は 1 個包装となっている場合は 1 包装当たりの含有量をメートル法の単位で表示する、及び/又は、栄養参照量 (NRV) に対するパーセンテージで表示すべきである。これに加え、ラベルに 1 食当たりの分量が明記されている場合は 1 食当たり、若しくは、1 包装が何個入り分か明記されている場合は 1 個当たりの値を表示してもよい。</p> <p>上記に加え、栄養参照量 (NRV) が設定されている場合は、たんぱく質及び添加した栄養素情報は栄養参照量 (NRV) に対するパーセンテージで表示してもよい。</p>
(表示する値: 一定値もしくは幅表示)	<p>第 3.5.2 項: 栄養成分表示に使用する数値は、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである。</p>
(分析値もしくは計算値)	
栄養表示のための食品成分表/データベースの利用	特に規定無し
栄養成分の計算(エネルギー/たんぱく質/炭水化物/脂質)	<p>第 3.3.1 項: 熱量の計算 表示する熱量は、下記の換算係数を使用して計算する。</p> <p>炭水化物 4 kcal/g / 17 kJ たんぱく質 4 kcal/g / 17 kJ 脂質 9 kcal/g / 37 kJ アルコール(エタノール) 7 kcal/g / 29 kJ 有機酸 3 kcal/g / 13 kJ</p> <p>第 3.3.2 項: たんぱく質の計算 表示するたんぱく質の量は、下記の公式を用いて計算する。</p> <p>たんぱく質 = ケルダール法による全窒素 × 6.25</p> <p>ただし、当該食品に関するコーデックス規格又はコーデックス分析法において、上記と異なる係数が定められている場合を除く。</p>
公差と適合性(誤差範囲)	<p>第 3.5.1 項: 許容限度は公衆衛生上の関心事項、商品の販売可能な期間 (shelf-life)、分析精度、加工による変化、製品中の栄養素がもともと持つ不安定さ及び可変性と関連付けながら、また、栄養素が添加されたものか、製品中に天然に存在していたものかも考慮して定めるべきである。</p> <p>第 3.5.2 項: 栄養成分表示に使用する数値は、表示を行う製品を代表する製品を分析して得られたデータの加重平均値とすべきである。</p> <p>第 3.5.3 項: 製品に特定のコーデックス規格が適用される場合、当該コーデックス規格に定められた栄養成分表示の許容限度に関する要件が、本ガイドラインに優先する。</p>
表示方法の特色(フォーマット、%NRV、表示)	<p>第 4.1 項: 一般原則 義務的又は自主的に適用される栄養表示の場合、「包装食品の表示に関する一般規格 (CXS 1-1985)」の第 8.1.1、8.1.2、8.1.3 及び 8.2 項の原則を適用すべきである。第 8.1.1、8.1.2 及び 8.1.3 項 は補足的な栄養表示に適用すべきである。</p> <p>第 4.2 項: 表示方法の特徴 表示方法の特徴に関連したこれらの推奨事項は栄養表示の視認性の向上を意図している。しかしながら、管轄当局は国レベルでの取り組み及び実行上の問題を考慮しつつ、消費者の必要性に基づき、追加的な栄養表示の提示方法を定めてもよい。</p> <p>様式— 栄養成分は数字を用いて、表形式で記載されるべきである。表形式のための十分な場所がない場合は、数字は一行の形で示してもよい。</p> <p>栄養素は管轄当局が定めた順序で示し、食品間で一貫性を有するべきである。</p> <p>フォント— 栄養表示の視認性を確保するために、管轄当局はフォントの種類、様式及び最小フォントサイズ並びに大文字及び小文字の使用について検討すべきである。</p> <p>コントラスト— 栄養表示がはっきりと認識できるように、文字と背景の間に十分なコントラストが維持されるべきである。</p>

	数字の表記－栄養成分の数字の表記はセクション 3.4.の条項に従うべきである。
(パッケージ正面の表示、FOP)	<p>第5項: 栄養に関する補足的な情報 栄養に関する補足的な情報は、食品の栄養特性に対する消費者の知識を広げ、栄養成分表示を理解する手助けをすることを目的としている。そのような情報を、食品ラベル上で適切に表示する方法は様々である。</p> <p>食品ラベル上への栄養に関する補足的な情報の表示は任意であるが、必ず栄養成分表示に追加して用いるものとし、栄養成分表示の代用にすべきではない。ただし、ターゲット層の非識字率が高い場合や、栄養に関する知識が比較的乏しい場合はこの限りではない。そのような場合は、栄養成分表示を伴わずに、食品群を表わす記号や、その他の絵・色による表示を用いてもよい。</p> <p>ラベル上に栄養に関する補足的情報を表示する際には、消費者がその情報をよりよく理解し、使用できるようにするための消費者教育プログラムを伴うべきである。</p>
栄養表示の行政／順守 (政府所管当局／官庁)	管轄当局
査察と罰則	

2. 栄養強調表示

「**栄養強調表示(Nutrition claim)**」とは、ある食品が熱量やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル量などに関して(但しこれらに限らない)、際立った栄養特性を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。栄養上重要と考えられる栄養素の適切な情報を消費者に伝えることを目的とした、栄養成分及び補足的な栄養に関する情報の強調表示に関する指針として、**栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン(CXG 23-1997)**が策定されており、同ガイドラインの概要について以下にまとめた。

関連法規/規則	栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン CXG 23-1997
第2項 定義	<p>2.1 「栄養強調表示(Nutrition claim)」とは、ある食品が熱量やたんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル量などに関して(但しこれらに限らない)、際立った栄養特性を有することを明示、示唆又は暗示するあらゆる表示をいう。以下は栄養強調表示に含まれない。</p> <p>(a) 原材料一覧にある物質について言及すること。 (b) 栄養表示義務の一部として栄養素に言及すること。 (c) 各国の法令による求めに応じ、栄養素又は原材料の量的あるいは質的情報をラベルに記載すること。</p> <p>2.1.1 「栄養素含有量強調表示(Nutrient content claim)」とは、食品における特定の栄養素の含有量を記載した栄養強調表示のことである。 (例: 「カルシウム源」; 「高繊維・低脂肪」)</p> <p>2.1.2 「栄養素比較強調表示(Nutrient comparative claim)」とは、2つ以上の食品の栄養素量及び/又は熱量を比較した強調表示である。 (例: 「減」、「未満」、「少」、「増」、「以上」)</p> <p>2.1.3 「無添加強調表示(Non-addition claim)」とは、ある原材料成分が直接的にも間接的にも食品中に加えられていないことを強調表示することである。その原材料成分は、食品中におけるその存在あるいは食品への添加が認可されているもので、通常消費者は食品中にこの成分を見出すことを期待するものである。</p>
第3項 栄養表示	栄養又は健康強調表示を行なう食品はいずれも「栄養表示に関するコーデックスガイドライン」のセクション3に従い、栄養素表示を行なうべきである
第4項 栄養強調表示	4.1 栄養強調表示は、「栄養表示に関するコーデックスガイドライン(CXG 2-1985)」で栄養参照量(Nutrient Reference Value: NRV) が規定されているエネルギー、たんぱく質、炭水化物、並びに

脂質及びその構成成分、食物繊維、ナトリウム並びにビタミン及びミネラルに関するものに限り認められる。

**第5項
栄養含有量
強調表示**

5.1 本ガイドラインの表に記載された栄養含有強調表示または類似の強調表示を行なう場合には、表に規定されたその強調表示に関する条件を適用すべきである。

5.2 食品に塩分が含まれていないことの効果に関する強調表示は、当該食品が本ガイドラインの表に記載されたナトリウムを含まないという条件を満たした場合に行なうことができる。

5.3 強調表示の対象となる栄養素が食品中に本質的に少ない、あるいは含まれていない場合には、栄養量を示す用語は食品名の直前に配置すべきではなく、「低(栄養素名)食品」あるいは「無(栄養素名)食品」の形式にすべきである。

栄養含有量強調表示の条件に関する表:

成分件	強調表示	条件 (未満)
熱量	低	100g(固体) 当り 40kcal(170kJ) 又は 100ml (液体) 当り 20kcal(80kJ)
	無	100 ml (液体) 当り 4kcal
脂質	低	100g(固体) 当り 3g 100ml (液体) 当り 1.5g
	無	100g(固体) 又は 100g(液体) 当り 0.5g
飽和脂肪 ²	低	100g(固体) 当り 1.5g 100ml (液体) 当り 0.75g 及び熱量の 10%
	無	100g(固体) 当り 0.1g 100ml (液体) 当り 0.1g
コレステロール ²	低	100g(固体) 当り 0.02g 100ml (液体) 当り 0.01g
	無	100g(固体) 当り 0.005g 100ml (液体) 当り 0.005g 及び両方の強調表示に関して飽和脂肪は 100g(固体) 1.5g 未満 100ml(液体) 当り 0.75g 未満 及び飽和脂肪の熱量の 10%
糖類	低	100g(固体) 当り 0.5g 100ml (液体) 当り 0.5g
ナトリウム	低	100g 当り 0.12g
	超低	100g 当り 0.04g
	無	100g 当り 0.005g
成分	強調表示	条件 (以上)
たんぱく質	源	100g(固体) 当り NRV の 10% 100ml (液体) 当り NRV の 5% 又は 100kcal 当り NRV の 5% (1MJ 当り NRV の 12%) 又は 1 食分当り NRV の 10%
	高	「源」の値の 2 倍

		ビタミン及びミネラル	源	100g(固体) 当り NRV の 15% 100ml (液体) 当り NRV の 7.5% 又は 100kcal 当り NRV の 5% (1MJ 当り NRV の 12%) 又は 1 食分当り NRV の 15%
		ビタミン及びミネラル	高	「源」の値の 2 倍
		食物繊維	源	100g ³ 当り 3g 又は 100kcal 当り 1.5g 又は 1 食分当り 1 日の摂取目安量 ⁴ の 10%
		食物繊維	高	100g ³ 当り 6g 又は 100kcal あたり 3g 又は 1 食分当り 1 日の摂取目安量 ⁴ の 20%
第 6 項 比較強調表示	<p>比較強調表示は、ラベル上の使用説明に従い、摂取するために必要な調理を行なうことを考慮に入れ、以下の条件に従い、販売される食品に基づいて認められるべきである。</p> <p>6.1 比較される食品は、同じ食品の異なったバージョンまたは類似した食品とすべきである。比較される食品は明確に指定されるべきである。</p> <p>6.2 熱量又は栄養素含有量の差を明記すべきである。比較強調表示に近接して、以下の情報を記載すべきである。</p> <p>6.2.1 同じ量に対する差を、パーセンテージ、比あるいは絶対値で表したもの。比較の詳細を記載すべきである。</p> <p>6.2.2 その食品の比較対象となる食品の特定。食品は、消費者が容易にそれと認識できるよう記載されるべきである。</p> <p>6.3.1 熱量もしくは主要栄養素およびナトリウムに関する比較強調表示においては、比較される食品間の熱量もしくはそれぞれの栄養素含有量の 25%以上の相対差、および本ガイドラインの表において「低」あるいは「源」と定義された数値と同等の熱量または栄養素含有量の最小絶対差に基づくべきである。</p> <p>6.3.2 ナトリウム以外の微量栄養素に関する比較強調表示については、比較される食品間の NRV の 10%以上の差に基づいてなされるべきである。</p> <p>6.4 セクション 6.3 に定められた条件に加え、飽和脂肪酸の含有量を減らすための比較強調表示を行なうことで、食品におけるトランス脂肪酸の量を増加させないようにすべきである。</p> <p>6.5 「軽(light)」という言葉、あるいはその同義語の強調表示の使用については、その食品が「軽」であることの特性の表示を含め、セクション 6.3 に記載の基準に従うこと。</p>			
第 7 項 無添加強調表示	<p>7.1 糖類無添加 食品への糖類無添加に関する強調表示は、以下の条件が満たされた場合に行うことができる。</p> <p>(a) その食品に、いかなる種類の糖類も食品に添加されていない。(例: ショ糖、ブドウ糖、ハチミツ、糖蜜、コーンシロップなど)</p> <p>(b) その食品が、糖類を含む原材料(例: ジャム、ゼリー、加糖チョコレート、加糖果物など)を含んでいない。</p> <p>(c) その食品が、糖類添加の代替となるような、糖類を含む原材料(例: 非還元濃縮果汁、乾燥果実ペーストなど)を含んでいない。</p> <p>(d) その食品自体の糖類の含有量が、他の何らかの方法(例: でんぷんを加水分解して糖類の生成させる酵素の使用)によっても、原材料に起因する総量を上回る増加をしない。</p> <p>7.2 ナトリウム塩無添加 「食塩無添加」を含む、食品に対するナトリウム塩無添加についての強調表示は以下の条件が満</p>			

たされた場合に行なうことができる。

- (a) その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。当該ナトリウム塩には塩化ナトリウム、トリポリリン酸ナトリウムを含むがこの限りではない。
- (b) その食品が添加されたナトリウム塩を含んだ原材料を含まないこと。当該原材料にはウスターソース、ピクルス、ペパローニ、醤油、塩漬魚、魚醤を含むがこの限りではない。
- (c) その食品が添加食塩の代用となるにナトリウム塩を含む原材料を含まないこと。当該原材料には海藻を含むがこの限りではない。