

スウェーデン 食品庁による食品の表示規則 (LIVSFS 2004:27)

食品庁規則：食品の表示と提示

LIVSFS 2004:27
(H 125)

この文書は、情報提供のために収集され、まとめられた。よって印刷版と同一であることを常に確認すること。この文書には、*LIVSFS 2005:15*、*LIVSFS 2005:18*、*LIVSFS 2007:11*、*LIVSFS 2007:13*、*SLVFS 2008:14*の変更が含まれている。

本規則は、食品法 (2006:813) の第 7 条と第 40 条を基盤として決定された。

全般規則

範囲

第 1 条 本規則は、個人消費者および施設に販売する食品の表示と提示に適用される。

本規則は、食品工場用、卸売り用、小売り用の製品、また個人販売用の非包装製品の表示にも適用される。

第 2 条 本規則の表示規定以外にも、特定の食品と食品群に対する表示規則が、他の規定、EC 規則、EC 決定に存在する。本規則により、それらの規則は表示義務を制限、あるいは拡大することができる。

第 3 条 本規則は、スウェーデン、欧州経済領域 (EEA 協定) に含まれる他の国、あるいはトルコで販売する食品にのみ適用される。

定義

第 4 条 本規則における定義は、以下のとおりである。

- 1、表示：食品に付着、添付、または言及がされている、包装パッケージ、ラベル、文書、札、メッセージ、ネックリング/ネリ (ボトルの首まわりにつけられたもの) に表示されている食品に関わる各単語、詳細な形状、登録商標、名称、イラスト、シンボルのこと。
- 2、包装 (パッケージ) 済み食品：個人用、施設用の食品が販売される前の包装された状態のもの。包装は、食品を全てあるいは部分的にカバーし、包装が開封、変更されない限り内容物を変えることができないようすること。
- 3、施設：レストラン、従業員用レストラン、および同様の場所
- 4、原材料：食品製造過程で使用され、完成された製品内に残る (形状は問わず) 全ての材料 (食品添加物を含む)。
食品中のある 1 つの原材料が多数の原材料で構成されている場合、これらは食品の原材料として記載されること。
原材料の定義に、以下は含まれない。
ある原材料の構成成分が、製造過程において一時的に分離されたが、その後、元の量を超えない量で、食品に再び加えられたもの。
食品中の原材料 (一種類、あるいは多数の) に含まれていることが理由でのみ発生する食品添加物。これらの添加物は、完成された製品内で何らかの作用を持たないことが前提とされる。
加工助剤として使用された食品添加物。

食品添加物（香料を含む）の溶剤、保持剤として必要最低限の量が使用された物質。
食品添加物ではない物質だが、加工助剤と同じ方法、目的で使用され、完成された製品内に残るもの（形状は問わず）。

- 5、 包装日：販売を目的とされた食品が、包装に封入された日。
- 6、 製造日：製造者による食品の加工が終了し、その食品が販売、消費用に完成された日。パンは、この場合、オープンから出されて遅くとも3時間後には、販売、消費用に完成されたとみなされる。イースト、サワードウによって焼かれたパンの製造日には、「焼いた日」、あるいは「焼かれた」という表現が日にちと共に使用される。
- 7、 最少保持期限（賞味期限）：適当な方法で保存された食品の、通常その食品に関連する特定品質が残る期限日。
- 8、 最終消費期限（保持期限）：微生物学的な観点において、簡単に劣化しやすい食品が、人間が消費するのに不適當であるという危険性なしに、消費することが可能な最終期限日。

信頼性

第5条 表示とそれらの詳細な形状は、以下のことをしてはならない。

明白な方法で買い手を誤解させること。特に、

- その食品にとって、また特にその性質、特色、品質、構成物、量、保持性、由来または原産、製造方法、生産方法にとって何が特徴的であるかに関して。
- 持っていない効果や特質があるとすることにより。
- 全ての同類の食品が持っている性質を、特別な性質であると暗示することにより。

食品の性質が、何らかの人間の病気の予防、治療、治癒を意味する性質があるかのように示すこと、あるいはそのような性質を暗示すること。（天然のミネラル・ウォーターの規定、あるいは特定の栄養機能食品の規定が、その他の明確な言及をしている場合を除いて）。

第6条 第5条の規定は、食品の提示、特にその形、外見、包装方法、使用される包装資材、食品の配置方法、陳列される環境にも適用される。

形状

第7条 法定の表示情報は、包装パッケージ自体、もしくは包装につけられたラベルに示されること。

第8条 表示情報は、簡単に理解が可能で、見えやすく、明確に読め、不変であること。何らかの方法で、隠されたり、他の文やイラストによって影にされたり、中断されたりしないこと。

第9条 製品名称、正味量、賞味期限、最終消費期限、アルコール含有量の表示は、同じ視野内に示されること。

言語

第10条 法定の表示は、スウェーデン語で記載されること。スペリングの差異がスウェーデン語とほんのわずかである場合にのみ、他の言語の使用が可能である。

表示は、多数の言語で同時に示すことができる。

包装上の表示義務の例外

第11条 その最大面積が、10cm²以内である包装物、リサイクルガラス瓶（永久表示がされており、ラベル、ネックリング、えりがついていないもの）には、以下の情報のみが表示されること。

製品名称、第39条に言及される原材料、正味量、賞味期限/最終消費期限、アルコール含有量（飲料中にアルコールが1.2 vol.%以上含まれる場合）。そのような場合は、表示は同じ視野内でなくてもよい。

第12条 以下のものと一緒に包装されたもの。

- 調理済みの食品、あるいは、
- 具の入ったサンドイッチ。

これらは即時に消費されるものであり、小売商以外の(食品の調理場所とは関係のない)以下のような場所で消費者に販売、または渡されるものである。

- 消費者の自宅。
- 昼食室、または同様の場所。

これらは、包装自体につけられる表示情報は、食品の種類の情報に限ることができる。そのような場合には、表示責任者は、その他の表示情報を消費者に渡すことができるようにすること。

第13条 以下のものと一緒に包装されたもの。

- 調理済みの食品。
- 具の入ったサンドイッチ。

これらは即時消費用であり、以下の方法で消費者に販売、または渡されるもの。

- 食品が調理された場所で直接、あるいはその側で。
- 同日内に店内で食品が調理され、包装され、カウンターで販売される状況下の店内で。

これらは、包装に表示をする必要はない。そのような場合には、第16条に関わる情報を消費者に渡すことができるようにすること。

第14条 以下にむけられた包装済み食品は、法定の表示を特別文書に示すことができる。

- 個人消費者。しかし前段階において販売目的で提供されるもの。
- 施設。そこで調理、分割され、包装が開封された状態で個人消費者に販売されるもの。

そのような場合には、食品の名称、賞味期限/最終消費期限、および氏名あるいは会社名と製造者/包装者/販売者の住所（EEA協定が適用される場所、あるいはトルコに所在するもの）は、販売される食品の外側の包装に表示されること。

本条は、全ての詳細情報が特別文書内にあり、文書が現食品に同封される、もしくは供給の前/同時に送付される状況下において適用される。

第15条 第14条に含まれるもの以外の大きな包装物で、食品工場用、あるいは卸売り/小売業者用のもの、また個人消費者販売用の包装済みでないものには、以下の情報が添えられること。

- 本規則により、食品が入ることになる包装済み製品への表示が必要であること。
- さもなければ、消費者に対応する情報を与える必要があること。

情報は、包装か特別文書のどちらかに示されること。

そのような食品が入った封の閉じられた包装物は、包装自体に食品の種類についての情報、場合によっては保存方法が表示されること。

封がされていない包装物、またここに挙げられた食品の輸送に使用される、箱、瓶ケース、木わく、容器、また同類の輸送用具には、その中に食品が入っていることを明確に示す情報、場合により保存方法が備え付けられること。包装物、あるいは輸送用具に牛類/豚以外の動物の精肉製品が入っている場合は、さらに動物の種類が文字情報で備え付けられること。

表示内容

法定の表示情報

第16条 包装済みの食品には、以下の情報が表示されること。

- 1、 **名称** 第17条～第21条により
- 2、 **原材料リスト**、第22条～第39条により
- 3、 **特定の原材料、あるいは原材料カテゴリーの量**、第40条～第44条により
- 4、 **正味量**、第45条～第51条により
- 5、 **賞味期限、あるいは最終消費期限**、第52条～第54条により
- 6、 **保存、あるいは使用に対する特別な指示**、第55条～第56条により
- 7、 **氏名、あるいは会社名と住所**、第57条により
- 8、 **原産**、第58条により
- 9、 **使用法**、第59条により
- 10、 **実質アルコール含有量**、第60条により

(SLVFS 2008:14)

食品名称

第17条 食品名称は、EC規則/EC決定内、またはそれらに支えられた、あるいはEC指令の規則に基づいた規定内にある、権利を留保された名称で示されること。

第1段落にあてはまる名称がない場合は、食品庁により決定された他の規則で保持された名称で示されること。

第1段落、第2段落にあてはまる名称がない場合は、以下の通りに示されること。

- スウェーデンにおいて、食品に対して一般に認められた名称。
- さもなければ、食品の記述をすること。必要な場合には使用方法も付け加えること。記述は、消費者に食品の実際の性質を知らせ、および混同が可能な他の食品と区別ができるように十分に明確であること。

第18条 EEA協定国、あるいはトルコで製造され、販売される食品の名称は、第17条の第2段落、第3段落にある名称/記述の代わりに使用することができる。

それらの名称には以下の場合、別の情報説明が名称に続いてつけ加えられること(第16条にある規定と本規則のその他の規定が、消費者に食品の実際の性質を知らせ、混同が可能な他の食品と区別をするのに十分ではない場合)。

その名称で知られる食品と、構成物と製造においてかなりの差異がある食品の場合は、第1段落、第2段落の規定は、消費者が正しい情報を得られるという保障が十分ではないため、その名称は使用できない。

第19条 商標、マーク名、あるいは架空の名称は、商品名称の代わりに使用することはできない。

第20条 消費者の誤解を避けるために以下の情報が必要な場合、食品の物理的状態、あるいは、食品が受けた特別な処置(粉末化、フリーズドライ、冷凍、濃縮、燻製など)についての情報が、商品名称のそばに表示されること。

第21条 電離放射線で処理された食品には、「放射された」、あるいは「電離放射線処理済み」のどちらかの表現がつけられること。

原材料

第22条 原材料表示は、第23条～第39条、および附則1～3に従ってされること。

第23条 原材料表示は、以下のものは不要である。

- 生鮮果物とじゃがいもを含む生鮮野菜（ただし、皮のむかれていない、切られていない、あるいは同様の方法で処理されていないもの）。
- 炭酸水 水に炭酸が加えられたことが名称に明確に示されている場合。
- 酢 発酵により製造されたもの、および1種類のみ基礎物質から抽出され、その他の原材料が加えられていないもの。
- チーズ、バター、発酵乳または発酵クリーム（他のいかなる材料も加えられていないことが条件、以下は例外：製造に必要な乳製品、酵素、微生物の培養物、あるいはチーズ（生チーズ、プロセスチーズ以外）の製造に必要な食塩）。
 - 単一の原材料から構成される製品。
- その名称が、原材料の名称と同一である場合、あるいは
- 原材料が、混同される危険性のない名称で明確に示されている場合。

第24条 1.2 vol.%以上のアルコールを含む飲料には、原材料表示の必要はない。

しかし第4条4項の第1段落の定義に従い、附則1に挙げられている各原材料は明確に表示されること。その情報には、関連する原材料やその名前に続いて「含有する」という単語が含まれること。それらの原材料が、特定名で原材料リスト/飲料の名称に既に含まれる場合は、その情報を表示する必要はない。

第25条 以下の場合において、水は表示不要である。

製造過程において、濃縮/乾燥された材料の再構成のためのみに使用されたもの、あるいは通常消費されることのない溶液に含まれる、あるいはそれを構成しているもの

第26条 原材料リストは、全ての原材料を包含し、製造時の重量による大きさ順で表示されること。リストは、「原材料」という語を含む適切な見出しに先行されること。

第27条 添加された水、液体の材料は、完成された製品における重量による大きさ順で原材料リストに表示されること。

食品の原材料中の添加された水の量は、完成品の正味量から、水を除いた製造時における全ての材料の合計量を引くことにより計算されること。水は、完成品内で5重量%を超える場合においてのみ表示が必要となる。

第28条 濃縮/乾燥した形で使用され、製造過程で再構成される原材料は、濃縮/乾燥される前の重量により原材料リスト内に表示することができる。

第29条 水が添加されることによって再構成される濃縮/乾燥食品における原材料は、再構成された製品の比率に基づいて表示することができる。その場合、原材料リストの後に「完成品における原材料」という表現、あるいは同様の表現が続くことを条件とする。

第30条 果物/野菜/きのこが、食品の原材料として混合使用される場合、（その中のどれもが、重量において優位であることが明白でなく、および使用される割合が変動すると考えられるもの）それらは、グループ化して表示することができる。その場合、「果物」、「野菜」、「きのこ」という名称に「変動する割合において」という表現が続くこと。

そのすぐ後に含まれる果物、野菜、きのこの一覧が表示されること。

そのような場合、それらの混合物は、含まれる果物、野菜、きのこの合計量を基にして原材料リストに示されること。

第31条 スパイス、ハーブ類の混合物は、そのどれもがその量において優位であることが明白でない場合、それらは重量による大きさ順で表示する必要はない。原材料リストの後に「変動する割合において」、または同様の表現が続けられるという条件において。

第32条 完成された製品のうち2%に満たない原材料は、製造時の重量による大きさ順で原材料リストに示される必要はないが、他の原材料の後に別の順序によって表示することができる。

第33条 同類から成る / 相互に置換が可能な原材料が、その構成、性質、価値が変更されることなく食品の製造や加工に使用される場合、およびそれらが完成品の2%に満たない場合、これらの材料は、原材料リストに「...および/または...を含有する」という表現と共に表示することができる（完成品内に最大2つの原材料のうちの少なくとも1つが含まれる場合において）。

第1段落は、食品添加物および附則1のリストにある材料には適用されない。

原材料名称

第34条 第17条～第21条、第35条～第39条の規定により、適用される場合において原材料は、その名称と共に示される。

第35条 附則2に挙げられた原材料カテゴリーのいずれかに属する、および他の食品の構成部分である原材料は、カテゴリーの名称のみを表示することができる。ただしその原材料にグルテンが含まれる場合、デンプンの名称には、どの種類の植物から製造されたかについての情報が常に付け加えられること。

第36条 附則3のリストの挙げられているグループのいずれかに属する原材料は、グループ名（用途名）と共に表示されること。原材料が1つ以上のグループに属する場合は、食品の中心的用途に対応する用途名が表示されること。加工デンプンに関するものを除いて、用途名の後には以下が続けられること。

- 原材料の一般通用名称、あるいは
- EC番号。

その原材料にグルテンが含まれる場合、加工デンプンの名称には、どの種類の植物から製造されたかについての情報が常に付け加えられること。

第37条 香料は以下と共に表示されること。

- 香料 / 香料類
- 香料物質 / 香料物質類
- 特定名称、あるいは
- 香料の記述

キニンとカフェインが、食品の製造と加工時に香料として加えられる場合は、原材料リスト内の「香料」という表現のすぐ直後に、その名称が表示されること。

天然のという語、あるいは同じ意味の他の単語は、香りを与える構成部分が「食品庁の規定と一般勧告」（SLVFS 1993:34）の第13条の要項を満たす香料にのみ使用可能である。

香料の名称に、植物性 / 動物性由来のという言葉を含む場合、天然のという単語（あるいは他の同様の意味を指すもの）は、香りの構成部分が、当の食品 / 香りを与える物質から、物理的 / 酵母により / 微生物的な方法、または他の伝統的な製造方法によって抽出された場合にのみ使用される。スモーク香料とスモーク調合香料は、「スモーク香料」、あるいは「スモーク抽出」のどちらかの単語で表示されること。スモーク香料 / スモーク調合香料との混合により、または浸す、はけで塗る、スプレーするなどの手順により、燻製味が加えられた食品は、「燻製された」と表示すること

はできない。それらには、「燻製味」という表現が使用されること。

第38条 混合原材料は、特定規定に権利が留保されている名称、あるいは一般に認められた名称であるという条件下において、原材料リストにその名称を表示することができる。混合原材料は、場合によっては、その中に含まれる材料のリストがすぐ直後に続けられること。

そのようなリスト化が必要ない場合は、以下の通りである。

- a) 混合原材料が完成製品の2%以下の構成であることを条件として、その混合が、カカオとチョコレート製品についての食品庁規則(LIVSFS 2003:13)、ジャム、ゼリー、マーマレードについての食品庁規則(LIVSFS 2003:17)、ジュースとネクターの食品庁規則(LIVSFS 2003:18)に制定されているもの。ただしその他の事項が第4条4項第3段落の定義に従わない場合、本規定は食品添加物には適用されない。
- b) 混合原材料が、スパイス、および/あるいはハーブの混合物(完成製品の2%以下)で構成されている場合。しかし他の事項が第4条4項第3段落の定義に従わない場合、本規定は添加物には適用されない。
- c) 混合された原材料が、原材料リストの義務のない食品である場合。

附則1に示されている原材料についての特別事項

第39条 第23条と第35条~第38条の言及に関わらず、食品の製造時に使用された各原材料で、完成品中に残るもの(形状は問わず)や、

- 附則1にリスト化されているもの、あるいは
- 附則1にリスト化されている材料に由来しているもの

は、原材料の名称を明らかにした表示で示されること。

第一段落の情報は、販売される食品の名称が、問題の原材料を明確に言及している場合、表示は不要である。

第4条4項第3段落b-eの言及に関わらず、食品の製造時に使用された各物質で、完成品中に残るもの(形状は問わず)、および附則1にリスト化されている材料に由来したものは、原材料とみなされ、由来した材料の名称が明確に示される表示がされること。

特定の原材料の量と原材料カテゴリーの量

第40条 食品の製造/加工時に使用された、原材料の量、あるいは原材料カテゴリーの量は、以下の場合に表示されること。それらの原材料、あるいは原材料カテゴリーが、

- 名称に含まれる場合、あるいは一般的に消費者が名称と関連して考える場合。
- 文章、イラスト、図形などの表示で強調されている場合。
- その食品を、名称や外見のせいで混同する可能性のある食品から区別するために必要な場合。

第41条 以下に従って、特定の原材料と原材料カテゴリーの量は、表示されること。

- 1、液体状の原材料の量は、完成製品中の重さによる大きさ順で示されること。
- 2、濃縮/乾燥された形で使用され、製造時に再構成される原材料の量は、濃縮/乾燥される前の重量による大きさ順で示すことができる。
水を加える必要のある濃縮/乾燥食品は、再構成された製品中の重量による大きさ順で示すことができる。
- 3、加熱、あるいは他の処理により、湿度が減らされた食品に対しては、第40条に従って表示される量は、完成製品を製造するために使用された量に一致すること。量はパーセントで示されること。

その量が100%を超える場合、パーセント表示は、完成品を100g製造するのに使用された原材料(類)の重量の情報に置き換えられること。

- 4、 1～3に含まれる以外の他の食品に対しては、第40条に従って表示される量は、使用時の原材料(類)の量に対応すること。
量は、パーセントで示されること。

第42条 第40条により表示される量は、

- 食品の名称に含まれること、あるいは
- 名称のすぐ隣に示されること、あるいは
- 原材料リスト内に、情報が言及する原材料/原材料カテゴリーに続いて示されること。

原材料リストに含まれない原材料カテゴリーとみなされる場合は、原材料リストのすぐ後に続く別の行に、情報を示すこともできる。

原材料の量の情報義務の例外

第43条 第40条の規定は、以下の原材料/原材料カテゴリーには適用されない。

- 第48条により、水分が取り除かれた重さが示されるもの。
 - 既にEC規則上の規定、EC規則に基づいた決議における規定、あるいはEC指令の規定に基づいたルールにより重量が表示に示されることになっているもの。
 - 香りづけ用にごく少量が使用されたもの。
 - 名称に含まれているにも関わらず、消費者の選択に影響しないもの。つまり量の変化が食品の特徴づけに決定的ではない、またはそれが該当食品を同様の食品から区別しないもの、あるいは
 - EC規則上の規定、EC規則に基づいた決議における規定、あるいはEC指令の規定に基づいたルールが、原材料/原材料カテゴリーの厳密な量を指示しており、それらが表示される旨の規定がない場合。

第40条の規定は、以下のものにも適用されない。

- 果物と野菜の混合物で、そのうちのどちらも重量において優位であることが明白でないもの(「変動する割合において」という表現や同様の表現が続けられることが条件)あるいは、
- スパイスとハーブの混合物で、そのうちのどれもが重量において優位であることが明白でないもの(「変動する割合において」という表現や同様の表現が続けられることが条件)。

第44条 第40条の規定の第一の-項と第二の-項は、以下には適用されない。

- 「甘味料含有」/「砂糖と甘味料含有」という情報が、販売される食品の名称に続けられる場合、あるいは
- ビタミンとミネラル物質の添加についての情報(これらの物質の量が、栄養表示に明確に申告されていることが条件)。

食品の正味量

第45条 食品には、正味量の情報が表示されること。特定の規定に、量が特定の方法(名義上の量、最低量、平均量など)で示されることが明確化されている場合は、その規定に従いそれらが正味量として示されること。

第46条 正味量は、以下のように示されること。

- 液体には容量で。
- その他の製品には重量で。

正味量は、リットル(l)、センチリットル(cl)、ミリリットル(ml)、キログラム(kg)、グラム(g)で示されること。

国内での販売時において、正味量は上記の容量単位のかわりにデシリットル(dl)で示すこともできる。

第47条 錠剤、カプセルや同様の状態の甘味料/食品（性質と使用法が薬品に近いもの）の包装物は、正味量、正味容量のかわりに錠剤、カプセルや同様のものの数量の情報を表示することができる。

第48条 ある固形食品が、主要構成部分の付属物である溶液に入れられている場合、正味重量に加えて、食品の水分が取り除かれた重量が示されること。

溶液とは、この場合以下を指す：水、塩水、漬物用塩水、酸水、酢、砂糖水、別の甘味物質の入った水、果物/野菜の入った果汁/野菜汁。溶液の概念には、冷凍された状態の製品、場合によって混合製品も含まれる。

第49条 包装済み製品が、2つ以上の個別の包装済みパッケージ（1種類および同種類の材料が同じ量で含まれているもの）で構成されている場合、正味量は以下の情報によって示されること。

- 各個別パッケージの正味量および
- それらのパッケージの合計量。

正味量の情報は、以下の場合には不要である。個別パッケージの合計の数量が明らかであり、それらが簡単に計算でき、少なくとも1つの個別のパッケージの正味量が、明確に見える場合。

第50条 包装済みとはみなされない2つ以上の個別パッケージで構成される包装済みパッケージは、合計の正味量と個別の包装の合計の数量が表示されること。

正味量表示義務の例外

第51条 正味量表示は、以下の食品には不要である。

- ボリュームとかがさが著しく減るもの、および個売りされているもの、あるいは消費者によって計られるもの、あるいは
 - その正味量が5 g / 5 ml以下のもの。しかしこの例外は、スパイスとハーブ類には含まれない。

日付表示（賞味期限 / 最終消費期限）

第52条 食品には、最少保持期限（賞味期限）の日付の情報が表示されること。

以下にはそのような表示は必要ない。

- 1、 生鮮果物とじゃがいもを含む生鮮野菜（ただし、皮のむかれていない、切られていない、あるいは同様の方法で処理されていないもの）。この例外には、発芽種および同様のマメ科発芽製品は含まれない。
- 2、 以下の飲料：
 - ワイン、炭酸ワイン。
 - リキュールワイン。
- 香りづけされたワインおよび他の製品（理事会規則（EEC）no. 1601/91：香りづけワイン / 香りづけワインを基にした飲料 / ワイン製品を基にした香りづけ飲料の定義、説明、提示の全般規則に含まれるもの）、および

- HS 番号 2206 に含まれる飲料（ピケットワインは例外）。
- 3、 少なくとも 10vol.%のアルコールを含む飲料。
- 4、 施設用の 5 リットル以上の個別容器に入れられたソフトドリンク、フルーツジュース、フルーツネクター、アルコール含有飲料。
- 5、 製造後 24 時間以内に通常消費されるとみなされるパン屋、菓子屋の製品。
- 6、 酢。
- 7、 食塩。
- 8、 固形砂糖。
- 9、 味付けされた / 着色された砂糖類のみでそのほとんどが構成される菓子類および最大面積が 1 0 c m²以下の菓子類。
- 1 0、 ガム、同様の製品。
- 1 1、 一食ずつ包装がされたアイスクリーム。

第 5 3 条 最少保持期限（賞味期限）の日付は、以下の表現とともに示されること

- 日付の情報が含まれる場合、「...以前の消費が最適」あるいは
- その他の場合、「...が終わる前の消費が最適」

表現には以下が続けられること。

- 日付、あるいは
- 日付が表示される場所の言及。

日付情報は、日にち、月、年の順に示されること。その例外は以下の通りである。

- 最少保持期限が、3 ヶ月以下の食品は、日にちと月が示されれば十分である。
- 最少保持期限が 3 ヶ月以上 18 ヶ月以下である食品は、月と年が示されれば十分である。
- 最少保持期限が 18 ヶ月以上の食品は、年が示されれば十分である。

情報は、コード化された形で記すことはできない。

第 5 4 条 賞味期限のかわりに、微生物学的な観点において簡単に劣化しやすい食品は、「最終消費期限」という表現で表示されること。

表現には以下が続けられること。

- 日付、あるいは
- 日付が表示される場所の言及。

日付情報は、日にち、月、場合によって年の順に示されること。情報は、コード化された形で記すことはできない。

保存法

第 5 5 条 最終消費期限が記された食品は、保存法が表示されること。

第 5 6 条 最少保持期限（賞味期限）の日付情報が記された食品は、それが保持期限に関わるものである場合、保存法が表示されること。

製造者、包装者、販売者の氏名と住所

第 5 7 条 氏名と会社名、住所は、以下に対するものが示されること。

- 製造者、あるいは
- 包装者、あるいは
- 販売者（EEA 協定が適用される場所、あるいはトルコに所在する場合）

原産地

第58条 食品の原産地の説明は、その情報がないと消費者の誤解を招く場合において、記載がされること。

使用法

第59条 使用法は、それがないと食品を正当な方法で使用方法が不可能な場合において、記載されること。それは、食品が目的にかなった方法で使用されるように記載されること。

実質アルコール含有量

第60条 アルコールを1.2 vol.%以上含む飲料は、実質アルコール含有量の情報が表示されること。情報は、少数1の位以上で示され、その後には%vol.、Vol.%、あるいはボリュームパーセントという表現が続けられること。アルコールという単語や短縮形の *alk.* は、情報の前に表記することができる。許可される誤差などのさらなる規定は、附則4にある。

これらの規定は、HS番号2204に従う飲料（新鮮なブドウによるワイン、アルコール含有量0.5 vol.%以上のアルコール、ブドウ汁を添加することで強化されたワインを含む）には適用されない。

その他

第61条 食品庁は、第12条、第13条、第15条の例外（免除）を許可することができる。

これらの規定は、2005年11月25日に発効され、同時に「食品庁による食品表示と提示の規定」（SLVFS 1993:19）は失効される。

新規則、2004年11月25日より適用することが可能である。

新規則に同意しない製品を扱う商業は、前規則（SLVFS 1993:19 最新変更版）に従って2005年11月25日以前に表示がされた、あるいは市場に流通されたものであるという条件で、その在庫が終了するまで続行することができる。

SLVFS 1993:19 への附則1（LIVSFS 2003:14による表現）は、2004:27の附則2に相当し、2006年7月1日に発効される、しかしそれ以前にも適用することができる。この日付以前に前規定に従って表示された製品は、在庫が終了するまで販売することができる。LIVSFS 2005:15

この日付以前に前規定に従って表示された製品は、在庫が終了するまで販売することができる。前規則（SLVFS 1993:19）に対する他の規定への参照は、新規則（LIVSFS 2004:27）に対する参照としてみなされる。

これらの規定は、発効規則に関しては即時発効され、その他の部分は2005年11月25日に発効される。

これらの規定は、2005年11月25日に発効されるが、それ以前の適用が可能である。

新規則に同意しない製品を扱う商業は、前規則（SLVFS 1993:19 最新変更版）に従って2005年11月25日以前に表示がされた、あるいは市場に流通されたものであるという条件で、その在庫が終了するまで続行することができる。

これらの規定は、2008年12月23日に発効されるが、その日付以前の適用も可能である。これらの

規定の要項を満たさないが、2008年12月23日以前に表示がされた食品の販売は、在庫が終了するまで許可される。

これらの規定は、2008年12月22日に発効される。

第 39 条に言及される原材料

第 39 条により、常に表示がされる原材料	第 39 条により、表示義務が例外の原材料
グルテンを含む穀物 (小麦、スペルト小麦、カムート小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、以上の交配種)、およびそれらを使用した穀物製品	<ul style="list-style-type: none"> - 小麦を基にしたグルコースシロップ、デキストロースを含む。 (例外は、それらから製造される製品も含む。欧州食品安全機関がそれらの製品に規定したアレルギー物質量が、加工過程において増加されないという条件において) - 小麦を基にしたマルトデキストリン。 (例外は、それらから製造される製品も含む。欧州食品安全機関がそれらの製品に規定したアレルギー物質量が、加工過程において増加されないという条件において) - 大麦を基にしたグルコースシロップ。 - スピリッツ飲料用の穀物蒸留物。
甲殻類と甲殻類製品	-----
卵および卵製品	<ul style="list-style-type: none"> - ワインに使用されるリゾチーム (卵より製造されたもの)。 - ワインとリンゴ酒の清澄剤として使用されるアルブミン (卵より製造されたもの)。
魚および魚製品	<ul style="list-style-type: none"> - ビタミンやカロチノイド調合剤、香料の保持剤として使用されるフィッシュゼラチン。 - ビール、リンゴ酒、ワインの清澄剤として使用されるフィッシュゼラチン、あるいはアイシンググラス。
ピーナッツおよびピーナッツ製品	-----
大豆および大豆製品	<ul style="list-style-type: none"> - 完全に精製された大豆油、および完全に精製された大豆油脂。 (例外は、それらから製造される製品も含む。欧州食品安全機関がそれらの製品に規定したアレルギー物質量が、加工過程において増加されないという条件において) - 大豆由来の、天然の混合トコフェロール (E 306)、天然の D-α-トコフェロール、天然の D-α-トコフェロールアセテート、天然の D-α-トコフェロールコハク酸エステル。 - 植物性大豆油から製造されたフィトステロールとフィトステロールエステル。 - 植物性大豆油のステロールから製造されたフィトスタノールエステル。
ミルクおよび乳製品 (ラクトースを含む)	<ul style="list-style-type: none"> - スピリッツ飲料用の乳清蒸留物。 - ラクチトール。

	- リンゴ酒とワインの清澄剤として使用されるミルク（カゼイン）製品。
ナッツ（アーモンド(<i>Amygdalus communis</i> L.)、ヘーゼルナッツ(<i>Corylus avellana</i>)、ウォールナッツ(<i>Juglans regia</i>)、カシューナッツ(<i>Anacardium occidentale</i>)、ペカンナッツ(<i>Carya (illinoensis) Wangenh.) K. Koch</i>)、パラナッツ(<i>Bertholletia excelsa</i>)、ピスタチオ(<i>Pistacia vera</i>)、マカデミアナッツとクイーンズランドナッツ(<i>Macadamia ternifolia</i>)、およびそれらを使用した製品)	- スピリッツ飲料用のナッツ蒸留物。 - スピリッツ飲料に（香料として）使用されるナッツ（アーモンド、ウォールナッツ）。
セロリとセロリ製品	- セロリの葉のオイルとセロリシードオイル。 - セロリシードのオレオレシン。
マスタードとマスタード製品	- マスタードオイル。 - マスタードシードオイル。 - マスタードシードのオレオレシン。
ゴマとゴマ製品	----
二酸化硫黄と亜硫酸塩の濃度が、10 mg/kg あるいは、10mg/リットル以上のもの（SO ₂ と表現）	----
ルピナスとルピナス製品	----
軟体動物と軟体動物製品	----

特定名称のかわりにカテゴリー名称の記載が可能な原材料カテゴリー

原材料カテゴリー	カテゴリー名称
オリーブオイル以外の精油	状況に応じて、「植物性」、もしくは「動物性」という形容詞と共に表記される油（オイル）、あるいは、それらの植物性 / 動物性由来についての特別な情報。 固形化されたオイルは、その旨がカテゴリー名称の補足として示されること。
精製された油脂 / 脂肪	状況に応じて、「植物性」、もしくは「動物性」という形容詞と共に表記される油脂 / 脂肪、あるいは、それらの植物性 / 動物性由来についての特別な情報。 固形化された油脂 / 脂肪は、その旨がカテゴリー名称の補足として示されること
2 つ以上の穀物種の穀粉の混合	「穀粉」のあとに構成する穀物の種類のリスト（重さ順）が続く。
物理的過程、あるいは酵素によって加工されたデンプン	デンプン、デンプン（スターチ）
他の食品の原材料を構成する全ての種類の魚（食品の名称と提示が特定の魚の種類に言及していないという条件）	魚
他の食品の原材料を構成する全ての種類のチーズ（食品の名称と提示が特定のチーズの種類に言及していないという条件）	チーズ
食品の重量の 2 % を超過していない全てのスパイス	スパイス、あるいはスパイス類
食品の重量の 2 % を超過していない全てのハーブ、あるいはハーブの一部	ハーブ、ハーブ類
チューイングガムのガムベースの製造時に使用される全ての種類のゴム加工物	ガムベース

焼かれ、粉末化 / 乾燥された全ての種類の穀物製品	パン粉
全ての種類のスクロース	砂糖
無水ブドウ糖およびブドウ糖水和物	ブドウ糖
グルコースシロップおよび乾燥グルコースシロップ	グルコースシロップ
全ての種類のミルクプロテイン（カゼイン、カゼイナート、乳清プロテイン）およびそれらの混合物	ミルクプロテイン（類）
圧縮された、搾油機で搾られた、精製されたカカオバター	カカオバター
1999年5月17日理事会規則（EC） no. 1493/1999：ワイン市場の共通組織に 定義されている全ての種類のワイン	ワイン
<p>自然に含有 / 結合する、組織がついた哺乳動物 / 鳥種の骨格筋。合計脂肪分が下記の表の値を超えない場合において。骨格筋には、横隔膜と咀嚼筋を含む。しかし心臓、舌、前足の膝と飛節（手根関節と足根関節）より下の筋肉、尾の筋肉は含まれない。</p> <p>機械で骨が除去された肉は含まれない。</p> <p>動物の種類と脂肪と結合組織のパーセント</p> <p>1、哺乳動物（ウサギとブタは例外）、および異なる動物種の混合（哺乳動物が量で優る場合）：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25%脂肪 - 25%結合組織 <p>2、ブタ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30%脂肪 - 25%結合組織 <p>3、鳥類とウサギ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15%脂肪 - 10%結合組織 <p>結合組織含有量は、肉のコラーゲン量とプロテイン量の比率を基にして計算される。コラーゲン量は、ヒドロキシプロリン量に8をかけたものを指す。</p> <p>たとえ脂肪と結合組織の最大含有量を超えていても、カテゴリー名称「肉」は、使用することができる。（その他の上記のカテゴリー名称の使用条件を満たしている場合）</p> <p>その場合、原材料リストには、カテゴリー名称「肉」の</p>	肉（その名称とともに、あるいは動物の種類）

他に、脂肪および/あるいは結合組織を含む製品である
との情報が加えられること。原材料リストに示される
肉の量は、対応する量が差し引かれることで調整されること。

グループ / 用途名

着色料
保存料
酸化防止剤
乳化剤
増粘剤
ゲル化剤
安定剤
うま味調味料
酸
pH調整剤
固結防止剤
加工デンプン
甘味料
ベーキングパウダー
消泡剤
光沢剤
溶融塩（プロセスチーズとプロセスチーズ製品のみに使用）
小麦粉処理剤
強化剤
保湿剤
増量剤
推進ガス

アルコール含有量

温度

アルコール含有量は、+ 20 度の環境で決定されること。

誤差

アルコール含有量が表示される場合、下記の絶対数における誤差が適用できる。

- 1 以下を明細に記さない飲料：
±0.3 vol.%
- 2 5.5 vol.%を超過しないモルト飲料と HS 番号 2006 に規定されているブドウから製造されるガスなし飲料：
±0.5 vol.%
- 3 5.5 vol.%を超過するモルト飲料; HS 番号 2006 に規定されているブドウから製造されるガス入り飲料; アップルワイン、洋梨ワイン、フルーツワインやブドウ以外のフルーツ種から製造される同様のもの（ガス入りも含む）、蜂蜜酵母を基にした飲料：
±1 vol.%
- 4 る過された果物 / 植物の一部を含む飲料。
±1.5 vol.%
- 5 上記以外にも、これらの誤差は、アルコール含有量を決定するための分析方法として適用される。

頁 内容

1	全般規定
1	範囲
1	定義
2	信頼性
2	形状
2	言語
2	包装上の表示義務の例外
3	表示内容
3	規定の表示情報
3	食品名称
4	原材料
5	原材料名称
6	附則 1 に示されている原材料についての特別事項
6	特定の原材料の量と原材料カテゴリーの量
7	原材料の量の情報義務の例外
7	食品の正味量
8	正味量表示義務の例外
8	日付表示（賞味期限 / 最終消費期限）
9	保存方法
9	製造者、包装者、販売者の氏名と住所
9	原産地
9	使用方法
9	実質アルコール含有量
10	その他
10	発効規則
11	附則 1 第 39 条に言及される原材料
13	附則 2 特定名称のかわりにカテゴリー名称の記載が可能な原材料カテゴリー
15	附則 3 グループ / 用途名
16	附則 4 アルコール含有量

LIVSFS 2004:27

LIVSFS 2005:15

LIVSFS 2005:18

LIVSFS 2007:11

LIVSFS 2008:14

変更はルピナスとその製品および軟体動物とその製品がリストに加えられたことを指す。