

ガイド

食品庁規則(LIVSFS 2004:27)：食品の表示 と提示

改訂版 2006年3月1日

目次

1 序文...	8
2 背景と範囲...	9
2.1 背景...	9
2.2 規則の簡潔な摘要...	9
2.3 範囲...	9
3 アレルギー表示...	10
3.1 目的...	10
3.2 範囲...	10
3.3 アレルギー表示の原則...	10
3.4 アレルギー表示の例外...	10
4 ガイドは食品庁からどのように入手できるか...	10
5 LIVSFS 2004:27 第1条～第61条への評注...	10
5.1 範囲...	10
5.1.1 第1条 食品の表示と提示...	11
5.1.2 第2条 その他の表示規則...	11
5.1.3 第3条 どの国で表示規則が適用されるか...	11
5.2 定義...	11
5.2.1 第4条1 表示...	11
5.2.2 第4条2 包装済み食品...	12
5.2.3 第4条3 施設...	12
5.2.4 第4条4 原材料...	13
5.2.4.1 規則によると何が原材料ではないか...	13
5.2.5 第4条5 包装日、第4条6 製造日...	14
5.2.6 第4条7 最少保持期限、第4条8 最終消費期限...	14
5.3 信頼性...	14
5.3.1 第5条a 表示は誤解を与えてはならない...	14
5.3.1.1 任意の表示...	14
5.3.1.2 表示例...	14
5.3.1.3 名称...	15
5.3.1.4 イラスト、イメージ、飾り、または同類のもの...	15
5.3.1.5 果物のイメージ化...	16
5.3.1.6 原材料...	16
5.3.1.7 フリー、...	16
5.3.1.8 微量の が含まれる...	16
5.3.1.9 植物性の、ベジタリアンの...	17
5.3.1.10 製造方法...	17
5.3.1.11 非処理 -、非加熱殺菌 -、加熱殺菌牛乳...	17
5.3.1.12 原産...	17
5.3.2 販売表現...	17
5.3.2.1 伝統的、オリジナルの...	18
5.3.2.2 天然の、天然製品、天然の -...	18
5.3.2.3 本物の、純粹の、本当の、 および同様表現...	18

5.3.2.4	新鮮な	19
5.3.2.5	新鮮な肉類、魚介類	19
5.3.2.6	新鮮に搾られたジュース	19
5.3.2.7	新鮮に関するその他	19
5.3.2.8	搾りたての、できたての、焼きたての	20
5.3.2.9	贅沢な -	20
5.3.2.10	が豊富な、 - 豊富	20
5.3.2.11	その他	20
5.3.3	第 5 条 b 健康に関する言明	20
5.3.4	第 6 条 提示	20
5.5	形状	21
5.5.1	第 7 条 表示はどこに示されるべきか	21
5.5.2	第 8 条 読みやすい、見えやすい、不変の	21
5.5.3	第 9 条 同じ視野内	21
5.6	言語	22
5.6.1	第 10 条 表示はスウェーデン語でされること	22
5.6.2	境界の店、外国産商品の専門店、免税店と有名な商標	22
5.6.3	多言語表示	22
5.7	包装への表示義務の例外	22
5.7.1	第 11 条 小さな包装物	22
5.7.1.1	アレルギーを起こす原材料は小さな包装物にも表示	23
5.7.2	第 12 条 調理済み食品と具入りサンドイッチ - 食品の調理場所とは別の所で渡される場合	23
5.7.3	第 13 条 調理済み食品と具入りサンドイッチ - 食品の調理場所の側で渡される場合	23
5.7.4	第 14 条 ~ 第 15 条 大きな包装物 - 特定の表示情報を「特別文書」内に	24
5.7.4.1	封がされた包装物	24
5.7.4.2	封がされていない包装物	25
5.7.5	第 16 条 規定の表示情報 どの情報をどこに?	25
5.8	食品名称	25
5.8.1	第 17 条 名称 - 原則	25
5.8.1.1	EC規則により権利が留保された名称 (第 17 条第 1 段落)	25
5.8.1.2	食品庁決定の規則にある、国内で権利が留保された名称 (第 17 条第 2 段落)	26
5.8.1.3	一般に認められた名称 (第 17 条第 3 段落、最初の - 項)	26
5.8.1.4	...として使用可能、...のかわりに使用可能	27
5.8.1.5	食品の記述 (第 3 段落、第 2 行)	27
5.8.1.6	外国の名称	27
5.8.1.7	果物名など	28
5.8.1.8	肉類、内臓の名称など	28
5.8.2	第 18 条 EEA協定国とトルコでの名称	28
5.8.4	第 19 条 商標、マーク名、あるいは架空の名称	28
5.8.5	第 20 条 名称の側に表示される情報	28
5.8.6	第 21 条 放射	29
5.9	原材料	29
5.9.1	第 22 条 原材料の表示方法	29

5.9.2 第23条	原材料の申告義務の例外	29
5.9.3 第24条	1.2 vol.%以上のアルコールを含む飲料	29
5.9.3.1	アレルギーを起こす原材料を含む飲料	29
5.9.4 第25条	申告不要の水	30
5.9.5 第26条	原材料リスト 表示方法 - 原則	30
5.9.6 第27条	水と液体の原材料	30
5.9.7 第28条	製造時に再構成された濃縮 / 乾燥原材料	31
5.9.8 第29条	調理時に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	31
5.9.9 第30条	果物、野菜、きのこの混合物	31
5.9.10 第31条	スパイス混合物	31
5.9.11 第32条	2%に満たない原材料	31
5.9.12 第33条	同類から成る / 相互に置換が可能な原材料	31
5.9.13 第34条	原材料の名称	32
5.9.14 第35条	カテゴリー名称	32
5.9.14.1	製油 (オリーブ油以外) と精製された油脂	33
5.9.14.2	スパイス類	33
5.9.14.3	ハーブ類	33
5.9.14.4	ミルクプロテイン	33
5.9.14.5	砂糖	33
5.9.14.6	肉	33
5.9.15 第36条	食品添加物	34
5.9.15.1	加工デンプン	34
5.9.15.2	「キャリアオーバー」	34
5.9.15.3	アレルギーを起こす物質と原材料	35
5.9.16 第37条	香料	35
5.9.16.1	キニンとカフェイン	35
5.9.16.2	アレルギーを起こす原材料	35
5.9.17 第38条	混合原材料	35
5.9.17.1	全般要項	35
5.9.17.2	「2%規則」による例外	36
5.9.17.3	原材料一覧によるその他の例外	37
5.9.17.4	アレルギーを起こす原材料	37
5.10	アレルギー表示	37
5.10.1 第39条	附則1に挙げられる原材料について	37
5.10.1.1	第一段落	37
5.10.1.2	原材料申告義務の例外、第23条	37
5.10.1.3	アルコール含有飲料、第24条	38
5.10.1.4	カテゴリー名称、第35条	38
5.10.1.5	食品添加物 第36条	38
5.10.1.6	香料、第37条	38
5.10.1.7	混合原材料 第38条	39
5.10.1.8	食品名称、第2段落	39
5.10.1.9	原材料ではない物質、第3段落	39
5.10.1.10	「キャリアオーバー」第4条b	40
5.10.1.11	加工助剤として使用される食品添加物、第4条c	40
5.10.1.12	保持剤と溶剤 第4条d	40

5.10.1.13 加工助剤として使用されるその他の原材料、第4条e.....	40
5.11 第39条のリストへの評注（規則の附則1）.....	40
5.11.1 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.....	40
5.11.1.1 第39条による表示義務例外のグルテンを含む穀物製品：.....	41
5.11.2 甲殻類と甲殻類製品.....	41
5.11.2.1 第39条による表示義務例外の甲殻類製品：.....	41
5.11.3 卵および卵製品.....	41
5.11.3.1 第39条による表示義務例外の卵製品：.....	41
5.11.4 魚および魚製品.....	41
5.11.4.1 第39条による表示義務例外の魚製品：.....	41
5.11.5 ピーナッツおよびピーナッツ製品.....	41
5.11.5.1 第39条による表示義務例外のピーナッツ製品：.....	41
5.11.6 大豆および大豆製品.....	41
5.11.6.1 第39条による表示義務例外の大豆製品：.....	42
5.11.7 ミルクおよび乳製品（ラクトースを含む）.....	42
5.11.7.1 第39条による表示義務例外の乳製品：.....	42
5.11.8 ナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ペカンナッツ、パラナッツ、ピスタチオ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ、およびそれらを使用した製品）.....	42
5.11.8.1 第39条による表示義務例外のナッツ製品：.....	42
5.11.9. セロリとセロリ製品.....	42
5.11.9.1 第39条による表示義務例外のセロリ製品：.....	42
5.11.10 マスタードとマスタード製品.....	43
5.11.10.1 第39条による表示義務例外のマスタード製品：.....	43
5.11.11 ゴマとゴマ製品.....	43
5.11.11.1 第39条による表示義務例外のゴマ製品：.....	43
5.11.12 二酸化硫黄と亜硫酸塩.....	43
5.11.12.1 第39条による表示義務例外の二酸化硫黄と亜硫酸塩使用の製品：.....	43
5.11.13 軟体動物.....	43
5.11.13.1 第39条による表示義務例外の軟体動物使用の製品：.....	43
5.11.14 ルピナス.....	43
5.11.14.1 第39条による表示義務例外のルピナスが使用された製品：.....	43
5.12 特定の原材料の量、あるいは原材料カテゴリーの量.....	43
5.12.1 第40条 量の申告について.....	43
5.12.1.1 原則.....	43
5.12.2 どのようなときに量の申告が必要か.....	44
5.12.2.1 名称に含まれる、あるいは食品と関連される.....	44
5.12.2.2 文章、イラスト、図式による表示の強調.....	45
5.12.2.3 食品の特徴.....	46
5.12.3 第41条 量の申告方法.....	46
5.12.4 第41条1 液体の原料.....	46
5.12.5 第41条2 再構成される原材料.....	46
5.12.5.1 乾燥/濃縮食品.....	46
5.12.6 第41条3 加工の初期段階で湿気を取り出した原材料.....	46
5.12.6.1 湿度が減らされた食品.....	47

5.12.7 第41条4 その他の食品	47
5.12.7.1 誤差	47
5.12.8 第42条 量申告の配置	47
5.12.8.1 国内規則	47
5.12.8.2 名称の側に表示される量	48
5.12.9 第43条 原材料の量の表示義務の例外	48
5.12.9.1 水分が取り除かれた重量	48
5.12.9.2 その他の規定 / 規則内における量表示義務	48
5.12.9.3 香りをつける目的	49
5.12.9.4 消費者の選択をコントロールしないこと	49
5.12.9.5 原材料の量の正確な規則	49
5.12.9.6 変動する割合	49
5.12.10 第44条 原材料の量表示義務のさらなる例外	49
5.13 食品の正味量	50
5.13.1 第45条～第46条 正味量の義務 - 重量、あるいは容量	50
5.13.2 第47条 錠剤、カプセル、同類のもの	50
5.13.3 第48条 水分が取り除かれた重量、溶液	50
5.13.4 第49条 多数の個別の包装済みパッケージで構成される包装済み製品	51
5.13.5 第50条 多数の個別の未包装の製品で構成される包装済み製品	51
5.13.6 第51条 正味量表示義務の例外	51
5.14 日付表示（賞味期限、あるいは最終消費期限）	51
5.14.1 第52条 日付表示の例外	51
5.14.2 第52条2 飲料	51
5.14.3 第52条5 パン屋、および菓子屋の製品	51
5.14.4 第52条7 食塩	52
5.14.5 第52条8 砂糖	52
5.14.6 第52条9 菓子製品	52
5.14.7 第52条10 チューインガム、および同類の製品	52
5.14.8 第52条11 1食分ずつ包装されたアイス商品	52
5.14.9 第53条 賞味期限（最少保持期限）	52
5.14.10 第54条 最終消費期限（保持期限）	53
5.14.11 日付表示のその他	54
5.14.11.1 任意の日付表示	54
5.14.11.2 再包装と再表示	54
5.15 保存法	54
5.15.1 第55条～第56条	54
5.15.1.1 保温食品	54
5.16 製造者、包装者、販売者の氏名と住所	54
5.16.1 第57条	54
5.17 原産	55
5.17.1 第58条	55
5.18 使用法	56
5.18.1 第59条	56
5.19 実質アルコール含有量	56
5.19.1 第60条	56
5.20 その他	57

5.20.1 第61条.....	57
5.21 付録.....	58
その他の表示規則、食品庁の他の規則、EC規則などのリスト.....	59

1 序文

食品庁は、食品法の統一された適用を促進するためにガイドを作成した。ガイドの目的は、現時点で有効な法律の内容を説明、解釈するためであり、一方で、有効な法律に従い、どのような管理をするべきかという食品庁の立場を示すためである。ガイドは、さらなる情報を含むことができ、法律の義務に対する理解を深めることが目的である。ガイドは、法律の判断と適用の手助けとなる例と勧告であり、司法上の拘束力はない。ガイドは、法律が意図する結果に到達するための他の措置手段を除外しない。他の取締当局と裁判所は、他の結論を下す可能性がある。もしある規定が、裁判所における判決の対象になる場合、例として、ある件に対する官庁の決定が上告される場合、あるいは食品法違反のための起訴の場合は、裁判所の判決が解釈のガイドとなる。ECJ司法文書の解釈に関しては、欧州司法裁判所の判例がガイドとなる。

2 背景と範囲

2.1 背景

私達が購入する食品の多くが、パッケージ化され、セルフサービスの店で販売されている。商品の提供は、幅広い。消費者は、異なる栄養が入った食品、アレルギーを起こす食品、あるいは異なる保持期間を持つ食品などの様々な製品とパッケージのサイズを選ぶことができる。しかし視覚と嗅覚により食品の性質と品質を判断するのは限りがある。アレルギーを持つ人にとっては、アレルギー反応をおこさないために、食品に何が含まれているかを知ることが最重要となる。

食品表示は、食品の信頼性の重要な部分である。消費者が正しく意識的な選択ができるために必要な情報は、包装に付されるべきである。規則には、同種の異なる製品に統一表示をする目的などの多くの詳細義務が含まれる。

表示規則は、消費者が購入時に意識的な選択ができるように、必要な情報を与えることが第一の目的である。表示は、消費者が自宅でも使用できるようにする。

2.2 規則の簡潔な摘要

表示規則によると、表示は消費者に誤解を与えてはならない。

表示情報は、簡単に理解が可能で、見えやすく、読みやすく、消えないこと。特定の表示情報は、同じ視野内に示されること。言語は通常スウェーデン語であること。全ての食品パッケージには、該当する物がある場合において、以下が表示されること：

- 1、名称
- 2、原材料リスト
- 3、特定の原材料、あるいは原材料カテゴリーの量
- 4、正味量
- 5、賞味期限、最終消費期限
- 6、保存、もしくは使用に対する特別な指示
- 7、氏名、あるいは会社名と住所
- 8、使用法
- 9、実質アルコール含有量
- 10、アレルギーを起こす原材料内容の情報

原則は、全ての包装に表示がされることである。従って特定の包装には、特別文書と呼ばれる商業文書の形で、情報のいくつかを別の方法で示すことができる。表示義務は、包装されていない食品、あるいはカウンターで販売される食品には含まれない。なぜなら代わりに食品を渡す従業員に食品の性質を尋ねることができるからである。

2.3 範囲

現ガイドは、特に国内の取締当局にむけて作成された。現ガイドは、2006年3月1日に改訂された。

このガイドは、「食品庁規則(LIVSFS 2004:27) 食品の表示と提示」を扱う。規則は、欧州議会と理事会指令2000/13/EC(加盟国の食品表示と提示、宣伝についての法の近似化)と後に続く変更指令に基づいている。

食品庁の責任範囲内には、特定食品の表示義務を拡大、あるいは低く設定することにより現規則を補足するその他の規則も存在する。

現ガイドの付録には、表示規則と特定の定義を含む、食品庁の他の規則、EC規則などのリストがある。付録の解説は、完全ではない。食品法の他の部分についての詳細情報は、ホームページ、www.livsmedelverket.seを参照のこと。現ガイドの他の規則への照会は、完全ではない。特定の場合において、他の規則はより明確化するために指摘される。

特定の定義は、他の規定 / 規則と一致していないことに注意すること。例えば、衛生法と管理についてEC規則と異なる概念が、表示規則には存在する。進行中のEUによる表示規則の修正により、これらの特定定義も修正が加えられることになる。

3 アレルギー表示

3.1 目的

アレルギー表示の目的は、特定アレルギー物質が食品製造に使用されているという情報を常に消費者が得ることができ、消費者がアレルギー反応を避けることができるためである。

3.2 範囲

規則内のアレルギー表示の基礎となる指示の立案中に、EU加盟国は、欧州食品安全機関（EFSA）が、より一般的な食品アレルギー物質として指摘した、14グループの食品のリスト化に合意した。グループは、甲殻類、魚、卵、ピーナッツ、大豆、ミルク、ナッツ、セロリ、マスタード、ごま、亜硫酸塩、ルピナス、軟体動物、グルテンを含む穀物である。規則は、それらの材料とそれらの製品が常に表示されるように作成された。スウェーデンでは、指示は「食品庁規則(LIVSFS 2004:27) 食品の表示と提示」の第39条において実現された。規則の附則1にあるリストには、アレルギー物質のリストが含まれている。

リストにあるものは、食品に含まれる全てのアレルギー物質ではない。EU加盟国間で合意された特別表示が義務付けられたアレルギー物質である。

アレルギー表示は、食品製造時に意図的に使用された原材料と物質に適用される。よって意図的ではない混入には適用されない。

3.3 アレルギー表示の原則

規則の附則1には、アレルギー反応を引き起こす可能性があると思われる材料のリストがある。それらの材料、あるいはそれらから製造 / 抽出された製品が食品に含まれる場合、常にその旨が表示で明確にされること。

アレルギー表示規則は、表示規則の他の条項では例外にあてはまるものにも適用される。

3.4 アレルギー表示の例外

アレルギー表示は、消費者を保護するために作成された。アレルギー表示の規則の審議中に、特定の材料は、例えば、通過した過程により、アレルギー反応をおそらく引き起こさないであろうことが分かった。製品の「過剰表示」（おそらくアレルギー反応の原因ではもはやないとみなされるにもかかわらず、材料の由来を表示しなくてはならないこと）は不必要である。例外は、規則の附則1にリスト化されている。

4 規則とガイドは食品庁からどのように入手できるか

規則とガイドは、食品庁のホームページ、www.livsmedelverket.se から無料で入手が可能、あるいは食品庁のカスタマーサービスへ電話：+46(0)18-17 55 00 / Eメール：kundtjanst@slv.se を通して購入することができる。

5 LIVSFS 2004:27 第1条～第61条への評注

ガイドは、常に規則の補足として条項ごとに読まれること。条文は、例外が初めに記され、その後原則がくるように構成されている。

5.1 範囲

5.1.1 第1条 食品の表示と提示

条文を参照せよ。

規定は、市場に流通する食品に適用される。

食品の製造 / 処理 / 販売の全ての段階において、食品会社は、その食品が表示義務を満たしているかを確認すること。規則は、船、飛行機、電車内の食品においても、例外なく適用される。

最終消費者に届く前に販売される / 提供される / 流通される食品は、特別文書に表示情報を示すことができる。(第14条~第15条参照)

表示規則は、販売以外の別の形の提供にも適用される。ゆえに、宣伝パッケージや他の無料試食パッケージなどにも、販売用と同じ方法で表示がされること。

5.1.2 第2条 その他の表示規則

条文を参照せよ。

食品庁の責任範囲内には、特定食品の表示義務を拡大、あるいは低く設定することにより現規則を補足するその他の規則も存在する。それらの規則の一部が付録に記されている(例として食品基準法、EC規則、商業規範、EC決定など)。

さらに、他の官庁の責任範囲内においても、食品とその品質に関わる表示規則が存在する。例として、農務省は、果物と野菜の品質規範において責任を持つ。

また、食品包装に対する表示情報においても、EANコード、値段表示、リサイクル表示など、他の官庁が責任を持つものが存在する。

食品に関わる問題を扱うその他の官庁へのリンクは、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seを参照すること。

5.1.3 第3条 どの国で表示規則が適用されるか

条文を参照せよ。

規定は、EC指令(2.3章を参照のこと)に基づいている。ゆえに指令が、各加盟国が国内で追加条項 / 例外(特別言語の要項など)を持つことを認めるのは、数少ない場合であるということに注目すること。他の国で適用される規則の情報については、その国の官庁、あるいは在スウェーデン領事館 / 大使館に連絡すること。

欧州経済領域(EEA協定)に含まれる国は、2008年4月現在、以下の通りである。ベルギー、ブルガリア、キプロス、デンマーク、エストニア、フィンランド、フランス、ギリシャ、アイルランド、アイスランド、イタリア、ラトビア、リヒテンシュタイン、リトアニア、リュクセンブルグ、マルタ、オランダ、ノルウェー、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、スロバキア、スロベニア、スペイン、イギリス、スウェーデン、チェコ、ドイツ、ハンガリー、オーストリア。トルコは、EUと食品表示について別の連合協定を結んでいる。

5.2 定義

表示の定義は、第4条に、提示の定義は第6条に記されている。

5.2.1 第4条1 表示

条文を参照せよ。

表示には、包装パッケージ / ラベルにつけられた文章 / イメージ / その他の装飾、あるいは、札 / 棚の表示 / 紙片などの売り場に直接添えられる情報が含まれる。認可された食品提供場所(レストランや同様の場所)内にあるメニューも表示とみなされる。

表示の概念は幅広い。規定の表示情報 / 商標、原産に関連づけられるマーク名 / イメージ（例えば果物） / 旗などのシンボル / 色使いなどのその他装飾のどれもが表示としてみなされる。たとえ規定されていないなくても、その他の情報（包装に示されているもの、あるいは販売時に直接発生するもの、食品自体 / その品質 / 原産を意味するもの）は、全て表示として定義される。

「表示」という概念の例

- 1、ある店内に、飲料水を載せた床机がある。上に吊るされた札にも飲料水と示してある。例えば、その札に天然ミネラルウォーターと記載がある場合、それは間違いである。なぜなら札も表示とみなされるからである。
- 2、ある店が、量り売りのニンジンにKRAV（エコロジーマーク）表示の札を添えた。その店は、それが正しいということを書きなどで取締当局に示すことができなければならない。そうでなければ、表示は間違いである。

その他の販売促進活動と宣伝に対しては、概して消費者庁が責任を持つ。他の官庁へのリンクは、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seを参照せよ。

その他の販売促進活動とはこの場合、表示規則に含まれない情報を意味する。一般的に食品自体に関わらない販売促進活動、例として、EANコード（バーコード）、値段表示、リサイクル表示など。

その他の宣伝とはこの場合、（確かに表示規則にも含まれることであるが）宣伝言明のことであり、例えば、宣伝チラシ、製品カタログ、新聞広告、テレビ広告によるものを指す。

5.2.2 第4条2 包装済み食品

包装済みの定義について条文を参照せよ。

例えば、防水、防気の合成されたソーセージの皮は、包装済みパッケージとして使用することができる。それに対して、伝統的な種類のソーセージの皮、例として腸（人工のものも含む）は使用できない。

キュウリやパプリカなど、プラスチックフィルムに個々に包装される生鮮果物と生鮮野菜は、包装済み食品とはみなされない。プラスチックフィルムは、この場合、傷つきやすい食品の保護とみなされる。

封が閉じられたプラスチック袋に詰められた野菜は、包装済みとみなされる。

包装済みの例：

- 1、封の閉じられたプラスチックトレイあるいは袋に詰められたルッコラは、包装済みの食品である。これには完全な表示がされること（第16条により）。しかし収穫された果物と野菜のみに限り、原材料表示と日付表示の義務が免除される。（第23条aと第52条1項を参照）
- 2、葉が細かく切られ、封の閉じられた袋に入ったレタスは、包装済みの食品であり、完全な表示がされること（第16条により）。なぜなら葉が細かく切られたレタスは、第23条aと第52条1項の例外には含まれないからである。

販売時に直接包装される食品は、包装済みとはみなされない。例として、店内のカウンターで、客の希望の量が包装され、販売されるチーズやハムなど。

5.2.3 第4条3 施設

施設の定義について条文を参照せよ。

施設の例：

- 1、ホットドッグ・スタンド
- 2、カフェ

- 3、ピザ屋
- 4、ハンバーガー屋
- 5、レストラン
- 6、学校の食堂
- 7、従業員食堂

5.2.4 第4条4 原材料

原材料の定義について条文を参照せよ。

加えられる材料は、どんなに少量でも原材料としてみなされる。

完成された食品に非意図的に存在する材料は、原材料とはみなされない。例として、残存殺虫剤、貯蔵時に発生したカビの毒、包装用具から移った物質などがある。

非意図的なアレルギー物質の混入は、情報が誤解を与えてはいけないという以外には、表示規則は定められていない。第5条の評注も参照すること。

5.2.4.1 規定によると何が原材料ではないか

規定は、原材料という概念に含まれないものを列挙している。アレルギー反応を起こす原因になり得るにもかかわらず、第39条により原材料とみなされる物質に注意すること。

以下は原材料としてみなされない：

a) 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が食品に再び加えられたもの

製造過程において分離された原材料の例：

ジュース（果汁）の濃縮時に、ある香りが分離された。これらは、原材料とみなされることなしに、元と同じ量が濃縮済みの物に再び加えられることができる。

b) 食品中の原材料（1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。「キャリーオーバー」原則と呼ばれるものについては、第36条を参照のこと。

「キャリーオーバー」の例

1、ビーフシチューの中の塩に含まれる、固結防止剤。塩には固まりを防ぐための固結防止剤が使用されている。その後、塩はビーフシチューに使用される。この固結防止剤は、おそらくビーフシチューには、何の作用ももたらさないので、ビーフシチューの原材料リストには記されない。

2、スパイス混合物の中の pH 調整剤は、スパイス混合物が入った食べ物には何の作用も起こさない。

c) 加工助剤として使用された食品添加物。

加工助剤として使用された食品添加物の例：

特定の場合において、酸は、加工助剤として使用される添加物となる。

d) 香料と食品添加物に対する溶剤、保持剤。

食品添加物に対する保持剤の例：

色素に対する保持剤としてのタルク。

e) 加工助剤として使用された素材。

例：

ゼリーに使用されるGjutmjöl（小麦粉の一種）。

加工助剤として使用される、原材料とはみなされない素材の使用を、表示規則以外のその他の規定が認める場合もある。

5.2.5 第4条5 包装日、第4条6 製造日

条文を参照せよ。

これらの2項は、国内決定事項である。

第52条～第54条の評注も参照すること。

5.2.6 第4条7 最少保持期限、第4条8 最終消費期限

条文を参照せよ。

第52条～第54条の評注も参照すること。

5.3 信頼性

第5条～第6条にある規則は、規定された情報、任意の情報（宣伝を含む）のどちらにも適応される。しかし第2条による表示規則は、以下に記される全般規則とは異なる可能性がある。

5.3.1 第5条a 表示は誤解を与えてはならない

条文を参照せよ。

この章は、全ての食品表示に対する全般的な方向性を示す。

規則は、情報が真実であるだけでは十分ではないことを意味する。情報は、明白な方法で消費者の誤解を招いてはいけなく、つまりどのような方法であれ、食品に対する紛らわしいあるいは間違っただ印象を与えてはならない。表示は、明瞭に情報を提供しなければならない。また表示は、言明されている内容を明らかにしなくてはならない。

食品は、持っていない性質があるとする事はできない。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もできない。食品の表示責任者は、ある特定の表示情報がなぜ使われているかに対して、根拠を示す／立証する／説明することが常にできるようにすること。例えば、ある表現／言明によって、ある食品が、市場に出ている同類食品より高品質である、という印象を消費者に与えるのであれば、表示責任者は、なぜその食品が高品質であるかの根拠を常に示さなければならない。

情報が、明白な方法で消費者に誤解を与えるものであるかどうかは、個々のケースにおいて判定されなければならない。食品表示が誤解を招くものであるかの判定においては、包装自体にあるものと、販売する場所に直接あるもの（札や棚の表示）の両方に注意を払わなければならない。個々の情報が正しくても、表示情報全体の解釈が誤解を与えると判断される可能性もある。第58条「原産」にある例を参照すること。誤解を与えると判断された個々の情報でも、表示情報全体を考慮すれば、必ずしもそうではないと判断される場合のように、逆のことも起こり得る。

誤解を与える、および不完全な名称は、正しく完全な原材料リストで埋め合わせをすることはできない。

5.3.1.1 任意の表示

食品は、消費者に誤解を与えないことを前提として、規定以外の情報を表示することができる。任意の情報表示は、誤解の原因とみなされないように、適用する規則に記載されているものと同じ方法で示されること。

5.3.1.2 表示例

下記には以下が続く。

- ある特定の場合において、誤解を与えると判断される言明の例
- 消費者に、誤解をさせることなく正しい表示情報を与える表示の例証

製品が誤解を招くかどうかの決定には、全ての個々の情報を判断すること、またその食品の全体像を考慮に入れること。

5.3.1.3 名称

第17条～第21条も参照のこと。

名称の例：

「刻まれた豚あばら肉」という名称の食品がある。しかし原材料リストによるとそれは、刻まれた豚あばら肉ではなく、小片に切られた様々な部位の豚肉である。ゆえに名称は正しくない。

「タイプからつくられた・・・」あるいは、「タイプ・・・」などの表現は、その食品がそのタイプであると称するものに相当しない場合は、誤解を招くものと判断される。

「タイプからつくられた・・・」の例：

ファールンソーセージ以外のものにつけられた「ファールンソーセージ (Falukorv) タイプのステーキ用ソーセージ」という名称の食品。あるいは、マーマレード以外の製品につけられた「マーマレードタイプのサンドイッチ用の具」という名称の食品。これらは間違った名称である。

どのような名称でその食品が販売されるかについて法律で規定されている場合、不完全な商業名称を使用することは間違いであり、消費者に誤解を与える可能性がある。なぜなら消費者は、期待するものを入手できないからである。

消費者に誤解を与える例：

- 1、間違ったスウェーデンの商業名称で販売される魚
- 2、不完全な分類学上の名称で販売される魚

分類学上の名称（ラテン語）がさらなる情報として表示される場合は、それは完全かつ正しくあること。

例：

サーモン (*Salmo Salar*) は、完全かつ正しい分類学上の名称である。

5.3.1.4 イラスト、イメージ、飾り、または同類のもの

イメージは、内容の適切な印象を与えるものであること。イメージは、表示に強い影響を与える。

- 量のイメージ：実際の / 消費用完成品の内容量は、誇張してはならない。
- 大きさのイメージ：内容は通常、拡大して再現されることはできない。
- 比率：混合された食品に含まれる原材料は、間違った比率で再現されることはできない。
- 調理段階：生鮮冷凍食品などの、消費の前に調理が必要な食品においては、その調理段階に関する正しい情報表示を与えること。未調理の食品が、調理済みの状態で示される場合、イメージは調理が必要であることを示す十分に明らかな文章で補足されること。

調理段階についての情報が補足されるべき食品の例：

- 1、半調理済みのパン
- 2、焼かれていないパイ
- 3、消費前に焼く必要のある冷凍ミートボール

- 含まれる原材料のイメージ：包装内に存在する原材料と付属物のみを基本的にイメージ化することができる。しかしながら、包装内におそらく存在しない付属物（例えば、粉末飲料が入った包装における飲料が入ったポットなど）をイメージ化することも可能である。消費者の誤解を招かないために、付属物のイメージ化の側に、それが「調理時の提案」（あるいは同様の表現）であることを明確に示すこと。

調理時の提案であるという情報を捕捉すべき表示の例：

- 1、包装の前面に麺と角切り野菜がイメージ化された、麺と粉末ブイヨンのはいった包装。野菜類は、製品には入っておらず、粉末ブイヨンに香りのみが含まれている。
- 2、イチゴのイラストが描かれたヨーグルトのパッケージ。しかし原材料リストには、香りのみで風味付けされたヨーグルトであると示している。

5.3.1.5 果物のイメージ化

誤解を避けるために、果物のイメージ化は、製品内に含まれる比率が再現されること。

果物が含まれない製品に対する果物のイメージ化は、消費者が果物が入っていることを期待した場合、概して誤解の原因とみなされる。例として、飲料やフルーツヨーグルトに対する果物のイメージ化は、香りで風味付けされただけで果物が入っていない場合、誤解の原因とみなされる可能性がある。

果物が入っているという期待を消費者が持たない食品においては、果物の味が香料のみに由来している場合でも（例えば、ラズベリーポート*（Hallombåt）などの菓子類）果物のイメージ化は誤解の原因としてみなされない。

5.3.1.6 原材料

パッケージの前面に原材料が列挙されているものは、それが原材料リストであるような印象を与え、それが製品の実際の原材料リストとは異なる場合、誤解を招く原因とみなされる。

例えば製品内の構成が変わった場合などの再表示については、付録にある対処の規則を参照すること。

5.3.1.7 フリー、不使用

ラクトースフリー、グルテンフリーなどの、特定の栄養目的の食品における言明については、付録にある特定条文を参照せよ。

食品の製造時に使用された原材料は、原則により常に申告されること。上記のように「フリー」、「不使用」などの表現が使用される特定の栄養目的の食品を除いて、通常含まれていない材料についての表示をする理由はない。それらの表現を使用する場合には、十分に注意を払って使用すること。表現は、それが事実であることの根拠を示すことができ、また正しくあること。

全ての同類食品がそのような性質を持つ場合に、ある食品が「フリー」、「不使用」と言明することは、誤解を招く原因となる。これらの表現は、あるタイプの食品に通常は存在しない材料に使用することはできない。許可されていない添加物や、混入物の欠如に対する使用もできない。

「フリー」表示が誤解をまねく例：

- 1、「色素不使用」のシロップ（Soft）。シロップには、（添加物規則により）色素（n）の添加が許可されていないため。
- 2、「コレステロールフリー」の植物油。植物油には、コレステロールを含むものは存在しないため。
- 3、「遺伝子組み換え作物フリー」の油。遺伝子組み換え作物が意図的に混入された食品は、その情報を表示するべきであるため。（遺伝子組み換え作物規則により）

5.3.1.8 微量の が含まれる...

表示規則には、非意図的な混入を表現するために工場で使用される表現「微量の が含まれる・・・」の使用の規定は存在しないが、情報が誤解の原因となってはならないことが定められている。「微量の が含まれる・・・」という表示を扱う分野へのガイドラインは以下の通りである。

* 訳者注釈：ラズベリー味のグミ。

「アレルギーとアレルギー反応に対する、食品工場と日用品・商業のガイドライン - 食品の対処と表示」。ガイドラインへのリンクは、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seにある。

5.3.1.9 植物性の、ベジタリアンの

食品が植物性、ベジタリアン向けの、あるいは同様のものとして特徴づけられる場合、その食品に動物性の材料（動物由来の添加物も含む）が含まれていないと消費者は解釈することができる。植物性、ベジタリアン向けの、あるいは同様の表現による表示は、食品に動物性の材料や動物由来の添加物が含まれている場合、誤解を招く原因とみなされる。

クリーム状の油脂には例外が存在する。付録を参照のこと。

5.3.1.10 製造方法

消費者に、食品が実際に経ていない製造方法を経たと信じさせるような誤解をさせるべきではない。必要な場合は、食品がどのように加工されたかを表示されるべきである。その説明には、平均的な消費者が理解できないような技術的な描写は避けること。

5.3.1.11 非処理 -、非加熱殺菌 -、加熱殺菌牛乳*

以前の規則では、非加熱殺菌牛乳で製造された乳製品に対して、「非加熱殺菌牛乳により」という情報表示義務があり、原則としてこの表示がない乳製品は、全て加熱殺菌牛乳により製造されたということであった。現在、この義務は存在しない。かわりに義務は以下に示される表示に基づいている：

- 1、食品にとって何が特徴的であるか、特にその性質（原材料リスト内の「牛乳」という語の前につけられる製造方法など、つまり加熱殺菌もしくは非加熱殺菌牛乳）。（加熱処理牛乳への温度の段階については、乳製品の加熱処理方法の管理についてのガイドを参照すること）
- 2、食品の物理的状态、施された特別処置（粉末化、フリーズドライ化など）。例として、製品名称の隣に記される「加熱殺菌」。これらは、第20条による原材料リスト義務に含まれない牛乳とチーズのカテゴリーに適切である。
- 3、非処理の牛乳から製造された製品（製造プロセスに加熱処理、その他の物理的、化学的処理を含んでいないもの）は、「非処理牛乳により製造」という表示がされること。非処理牛乳の定義は、付録にあるEC規則（853/2004）を参照のこと。

スウェーデンの消費者と食品会社にとって表示をより理解しやすくするために、食品庁は以下のことを推奨する。非加熱殺菌の表示については、上記の2の場合は製品名称の隣に非加熱殺菌である旨を、3の場合は原材料リストに非加熱殺菌牛乳という旨を、会社は任意で表示をすること。食品庁は、それらがスウェーデンの消費者が理解しやすい表現であると判断する。

5.3.1.12 原産

第58条を参照せよ。

製品名、あるいは表示の他の部分に場所の名称が入っている場合、その使用の意味が明らかにされること。例えば「場所名」は製造場所を意味したり、「製造者と場所名」は、製品がその場所に由来する何らかの特別な方法で製造されたことを意味することが可能である。

原産場所の表示は、間違いのないようにすること。会社が別の年に、別の場所から製品や原材料を購入した場合、表示は変更されなければならない。

*1 訳者注釈：スウェーデン語では牛乳とその他のミルクの区別をしないため、他の動物からとられたミルクである可能性もあるが、ここでは一般的な例として牛乳と表記する。

5.3.2 販売表現

販売表現の例：

- 1、天然の
- 2、本物の
- 3、純粹の
- 4、新鮮な
- 5、搾りたての
- 6、伝統的な
- 7、オリジナルの
- 8、焼きたての
- 9、豪華な

表示内においてそれらについての説明がない場合、食品庁は販売表現の使用を推奨しない。説明なしに販売表現が使用されると、消費者の誤解を招く危険性があるからである。よって販売表現のすぐ側には、対応する説明（それについての根拠と意味の説明）が添えられること。

販売表現の説明の例：

「きめの細かいチーズケーキ」という名称は、この販売表現のすぐ側に、これは卵、クリーム、アーモンドをより多く使って焼かれた、という表現が補足されること。

販売表現の説明は、以下のようなものがある：

- 製造方法の説明
- 表示に強調される製造方法の重要部分の説明
- 使用されるレシピの説明
- 保持期限に影響し得る製造時の重要な手順の説明
- 他の製品と比較した情報、例えば、その食品に価値を与える原材料の量を強調する説明など

5.3.2.1 伝統的な、オリジナルの

新しい製造方法／レシピとの違いを示すために、「伝統的な」という概念が表示に使用される場合、その主張は真実であること。また、その製品の何が伝統的であるかが明確に表示されること。

オリジナルのという概念は、製造方法／レシピの発案者であることを意味する。オリジナルのという表示がされた製品は、そのレシピや製造方法に重要な変更がされていないこと。

特定の場合の販売表現の使用を規定した他の法律が存在する。付録を参照のこと。例えば、クリーム状油脂についての規則には、バターに対する伝統的なという語の使用法が規定されている。

5.3.2.2 天然の、天然製品、天然 -

ある食品が、天然の／天然製品としてみなされるには、販売される状態のものが、そのままの形で自然に存在していること。あるいは最小限の処理のみが加えられたものであること。

合成食品は、「天然製品」となることは決していない。「天然の原材料を含む」という表現が使用される場合は、含まれる全ての原材料が「天然である」という条件を満たしていなければならない。表現が誤解を招くかどうかの判断には、「反対の表現」が他の食品、同様／対応する食品に使用できるかが、個々のケースにおいて検証されること。

5.3.2.3 本物の、純粹の、本当の、および同様表現

表現が誤解を招くかどうかの判断には、「反対の表現」が他の食品、同様／対応する食品に使用できるかが、個々のケースにおいて検証されること。

本物の、純粹の、本当の、および同様の販売表現は、権利が留保された名称（保護された名称）がつけられた食品に使用される場合、誤解を招く原因と判断される。なぜなら、「反対の表現」が存在し得ないからである。

誤解を招く名称の例：

- 1、本物のはちみつ
- 2、本当のオレンジジュース
- 3、100%ジュース*
- 4、本物のクリーム

5.3.2.4 新鮮な

「新鮮な」という表現は、一般的に何らかの明白な意味を持たない。ゆえにそれは非常に限定的に使用され、それが何を意味するかが説明されなければならない。より詳細な意味を示す表現（日にちと組み合わせられた「その日の新鮮な」など）を代わりに使用することもできる。

新鮮じゃがいも（新じゃがいも）、新鮮なチーズ（フレッシュチーズ）など、新鮮なという表現を名称に含む食品も存在する。

食品界において、新鮮なという語は、明確に定義づけられた意味を持たない。それらは、様々な製品グループ、販売時に様々な意味を表すことができる。他の言語からの訳には、注意が必要である。例えば、英語の「フレッシュ」は、「健康によい」あるいは「冷凍されていない」と翻訳されることが多数あるからである。

表現が誤解を招くかどうかの判断には、「反対の表現」が他の食品、同様／対応する食品に使用できるかが、個々のケースにおいて検証されること。

5.3.2.5 新鮮な肉類、魚介類

肉類に対する「新鮮な」という表現は、冷却（チルド）、冷凍以外の保存処理が加えられていないことを意味する（真空包装、あるいは管理された環境で包装された肉も新鮮の意味に含まれる）。ガイドの付録を参照のこと。

新鮮なエビとは、茹でられたが、冷凍されていないものを意味する。

魚介類にとっての新鮮とは、全体であれ、切り身であれ、加工がされていないことを意味する。（真空包装、あるいは管理された環境で包装された製品を含み、保持期限を保証するために行われた冷却処理以外の他の処理がされていないもの）付録を参照のこと。新鮮な魚に対する期待は、消費者が海沿いに居住しているか、内陸地に居住しているかによって変わってくる。

5.3.2.6 新鮮に搾られたジュース

「新鮮に搾られた」という表現は、製品の品質／古さ、どのような製造方法が使用されたか／どのような処理がされたかには関係しない。フルーツジュースの基準（付録を参照）は、新鮮な、あるいは冷却された、熟した果実を含むことである。「新鮮に搾られた」という概念は、様々な方法で製造される多数の製品に使用されている。「新鮮に搾られた」という表現には、いかなる論理的かつ単一的な解釈（概念が誤解を与えることなく、消費者が購入時に意識的な選択ができるもの）は存在しないと食品庁は判断する。したがって食品庁は、「新鮮に搾られた」という表現の使用を推奨しない。

5.3.2.7 新鮮に関するその他

調理済みの料理に対する新鮮という概念は、冷凍／保存されていない食物を含む。

新鮮なパスタとは、通常保持期限が短く、柔らかいもの（乾燥／固くないもの）を指す。

「新鮮」という表現には、例えば、新鮮果物や新鮮野菜のように一般的なものもある。その場合、果物と野菜は加工されていないことを意味する。

* 訳者注釈：スウェーデンでのジュースという名称は、通常100%の果汁を指す。

新鮮という表現の使用が法律で認可されている例もある。付録を参照のこと。

「新鮮」の使用が規定された例：

- 1、新鮮な家禽肉
- 2、新鮮な卵

5.3.2.8 搾りたての、できたての、焼きたての

概念として、これらは最近製造されたということを暗示している。表示に例えば「搾りたて」という表現が使用される場合は、その意味の説明がされること。搾られてから賞味期限までの期間は、制限されること、およびその表示がされること。

5.3.2.9 贅沢な -

「贅沢な」（または同様表現）という表現は、一般的に何らかの明白な定義を持たない。したがって十分な注意を払って使用し、根拠の説明ができるようにすること。より詳細な意味を示す表現をかわりに使用することもできる。

「贅沢なエビサラダ」のかわりに使用できる他の表示の例：

エビ増量のエビサラダ（どのくらいエビが増量されたかの表示と共に）

「贅沢な」や同様の表現は、権利が留保された名称（保護された名称）の最低条件を満たすだけの製品に使用される場合、誤解を招く原因と判断される。なぜなら、これらの名称のついた全製品は、一定の規定条件を満たさなければならないからである。

表現が誤解を招くかどうかの判断には、「反対の表現」が他の食品、同様 / 対応する食品に使用できるかが、個々のケースにおいて検証されること。

5.3.2.10 が豊富な、 - 豊富

全ての同類食品が持っている性質を、特別な性質 / 栄養物質であると暗示することはできない。

例：

カルシウム豊富なチーズ

栄養、健康に関する言明の使用についての規則は付録を参照のこと。

5.3.2.11 その他

付録を参照せよ。「低脂肪の」、「ノンシュガー」、「食物繊維が豊富な」、「低カロリーの」などの表現は、栄養、健康に関する言明についての規則に規則化されている。

5.3.3 第5条 b 健康に関する言明

条文を参照せよ。

その食品が病気を予防 / 治療 / 治癒するという言明が表示に含まれている場合、その製品は、薬品としてみなされ、薬品に責任を持つ薬品局がその判断を行う。その他の官庁へのリンクは、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seを参照せよ。

5.3.4 第6条 提示

条文を参照せよ。また第4条1の表示の定義も参照のこと。

食品の提示とは、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、食品が陳列される環境（店など）を意味する。

例えば、製造 / 流通の技術的理由で、包装が食品の正味量や形と異なる方法で形状化される場合、誤解を招く提示のリスクを、明白かつ理解しやすい方法で軽減しなければならない。

包装自体につけられた表示だけでなく、食品が店内でどのように提示され、販売されているかの判断もされること。食品の提示も同じく誤解を招く原因となってはならない。

提示は、その場の環境内における札、棚の表示やその他の情報も考慮に入れること。棚の表示は、包装の表示と一致していること。

どのように食品が店内で陳列されているかに関しては、ある商品はその環境から販売の手助けを受けることができ、あるいはそれによって、消費者の選択を困難にさせることもある。

ジュース類の棚にフルーツ飲料が並べられている場合、あるいは風味づけられた乳清の粉末がパルメザンチーズの側に置いてある場合など。表示情報が、消費者に誤解を与えるかどうかについて、個々のケースにおいて判断がされなければならない。包装自体につけられたものと販売場所にある（札、棚の表示など）両方の表示情報に注意が払われること。誤解を与えると判断された個々の情報でも、表示情報全体を考慮すれば必ずしもそうではないと判断される場合もある。

誤解を招くと判断される可能性のある提示の例：

- 1、圧縮された肉で構成される製品である旨が明確に表示されていない、薄い切り身の肉の形に圧縮された肉
- 3、果汁が含まれないのに、果物の形にパッケージ化されたフルーツ飲料
- 3、緑の牧草地と牛を背景に陳列されたマーガリン
- 4、消費者が食品の誇張された正味量について理解をしてしまうような、内容物に対して必要以上に大きな包装

5.5 形状

5.5.1 第7条 表示はどこに示されるべきか

条文を参照せよ。

広げることができる襟（ボトルの首まわりにつけられるもの）やラベルは、包装や包装に糊づけされたラベルに表示がない場合の選択肢の例である。

5.5.2 第8条 読みやすい、見えやすい、不変の

条文を参照せよ。

規定により、表示は見えやすく、文字の大きさが小さすぎないこと、また理解しやすいこと。不必要な括弧や、多数の言語表記は、ラベルを見えにくくする危険性がある。

表示情報は、他の文章、値札、包装テープやその他のもので隠されないこと。文字の大きさは、背景のコントラストになる情報や装飾に比べて小さすぎないこと。文章は、背景とコントラストになること。（例えば、暗くて光沢のある背景に黒い文字の文章、明るい色の内容物が入った透明のプラスチック袋に白い文字の文章などは使用しないこと）

表示情報を特定の表現で示されることが規定されている場合は、その表現が他の文章に組み込まれないようにすること。

表示を特定の表現で示されることが規定されている例：

ジャムの中の果物の内容。付録のジャム、ゼリー、マーマレードの条文を参照のこと。

表示が多言語で記載される場合は、スウェーデン語表示が見つげづらかったり、他の言語との区別が付きづらくしないこと。

永久表示は、固定され不変の色などで印刷されること。

* 訳者注釈：100%の果汁を指す。

5.5.3 第9条 同じ視野内

条文を参照せよ。

特定表示は、同じ視野内で示されること。賞味期限 / 最終消費期限が包装上の別の場所に記載されている旨が言及されているものは、第53条～第54条により、「視野内」の基準を満たしていると考えられる。

同じ視野内とは、この場合、通常パッケージの1つの側面のことである。したがって情報は、パッケージの後ろの面に表示することができる。この規則の目的は、情報が同時に目に入りやすいということである。ある包装の、ひと続きの二つの面も同じ視野内であるとみなされる。同様に缶や瓶の回さずに見える表面も場合によって同じ視野内とみなされる。

第40条～第42条により義務づけられる量申告が、上記の視野内で名称に示される場合、包装上の名称が示される全ての場所に、繰り返し表示する必要はない。

5.6 言語

5.6.1 第10条 表示はスウェーデン語でされること

条文を参照せよ。

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情報の例：

- 1、 「Tomatoe (トマト)」 (スウェーデン語表記：Tomat)
- 2、 「Tea (紅茶)」 (スウェーデン語表記：te)
- 3、 「Øl (ビール)」 (スウェーデン語表記：öl)

スウェーデン語表示の条件を満たしているかについては、個々のケースにおいて判断されること。他の北欧言語が常に許可されるとは限らない。例えば、デンマーク語の穀物名はスウェーデン語のものとは完全に異なるからである。

5.6.2 界隈の店、外国産商品の専門店、免税店と有名な商標

規定された表示情報をスウェーデン語で記載することには、例外は存在しない。スウェーデンの領域内にある外国産食品店や免税店においても、食品はスウェーデン語で表示されること。有名な商標についても同様である。

5.6.3 多言語表示

表示情報は、多言語で同時に示すことができる。他言語表示にスウェーデン語の文章を補足する実用的な方法として、スウェーデン語による補足ラベルの使用は通常許可されている。表示が包装自体か、包装についているラベルに示されていることに注意すること(第7条参照)。したがって、以下のスウェーデン語による補足表示は十分ではない。包装につけられた熨斗、首まわりの襟や同様のもの、あるいは販売場に添えられた札など。

パッケージ上に、異なる原材料が挙げられている場合、それは誤解を招く原因とみなされる。したがって異なる言語による原材料リストは、異なる内容を表示してはならない。スウェーデン語の表示は、見えやすく、読みやすいように、見つけやすく、十分な文字の大きさであること。第8条も参照のこと。

規定された情報のみが、スウェーデン語である必要がある。訳されていない情報は、誤解を与えることはないと考えられる。

5.7 包装への表示義務の例外

5.7.1 第11条 小さな包装物

条文を参照せよ。

その最大面積が10cm²以下であるパッケージは、完全な表示がなくてもよい。しかし第39条にある原材料と規則の附則1にあるものは、小さい包装にも表示されること。どの他の情報が必要であるかは、規則に示されている。

面積の例：

長細いチューブ状のパッケージは、その円筒の全ての面積がパッケージの最大面積とされる。

その最大面積が10cm²以下である菓子類のパッケージについては、国内の例外がある。それらは賞味期限の表示が、スウェーデン国内において、不要である。この例外は、EU内では通常適用されないため、輸出の際の相手国は、賞味期限の表示を求めることができる。日付表示については、第52条～第54条を参照せよ。

小さなパッケージの表示の例外は、表示規則以外の他の規則により規定された情報には適用されない。ガイドの付録を参照のこと。

第11条の例外にもかかわらず、要求される表示情報の例：

- 1、表示に栄養に関する言明が含まれる場合、栄養価の申告が小さなパッケージにも要求される。
- 2、小さなマーガリンのパッケージには、油脂含有量の申告が、クリーム状油脂の規則により、義務づけられている。
- 3、甘味料/砂糖と甘味料の内容情報は、小さなパッケージにも要求される。

5.7.1.1 アレルギーを起こす原材料は小さな包装物にも表示

第11条と第39条を参照せよ。

第11条の例外に関わらず、アレルギー物資を含む原材料の情報が表示される例：

その最大面積が10cm²以下である、1食分ずつのパッケージにおいて、例えばレバーペーストにはアンチョビが、マーガリンには牛乳が表示されること。

5.7.2 第12条 調理済み食品と具入りサンドイッチ - 食品の調理場所とは別の所で渡される場合

条文を参照せよ。

調理済み食品と具入りサンドイッチについての表示義務の例外は、自動販売機、市場での販売、その他の形の小売販売には適用されない。

食事が箱で届けられるホームヘルプサービスや同様のものについては、第12条が適用される。従って、表示情報は、食品の種類の情報に限ることができる。表示の責任者は、他の表示情報を消費者に伝達することができるようにすること。この例外は、例えば注文後に消費者の自宅に届けられるピザのデリバリーサービスにも適用される。

食事が即時消費でなく、例えば、数日分の食事が箱で同時に届けられる場合は、第16条により各箱に完全な表示がされること。

第12条は、国内規則であるが、指令に基盤が存在する。

5.7.3 第13条 調理済み食品と具入りサンドイッチ - 食品の調理場所の側で渡される場合

条文を参照せよ。

食品が調理場所の側で渡される調理済み食品の例：

ファーストフードレストランの包装されたハンバーガー

たとえカウンターで販売されるものでも、当日に製造されたものでない調理済み食品と具入りサンドイッチは、第16条による完全な表示がされること。例として、前日に作られたプラスチックフィルムに包まれたチーズフランスパンなど。

「カウンターで販売」とは、直接に商品が手渡される、または、食品に関わる商品の性質に対する質問に答えられる従業員とすぐにコンタクトがとれることである。レジの従業員に質問するために列に並ぶ必要がある場合は十分ではない。

第13条は、国内規則であるが、指令に基盤が存在する。

5.7.4 第14条～第15条 大きな包装物 - 特定の表示情報を「特別文書」内に条文を参照せよ。

原則は、包装済みの食品には、第16条に従って表示がされることである。

特別な場合において、包装済み食品とその外箱には第14条に従って、その他の大きな包装物は第15条に従って表示することができる。

第16条により全ての規定された表示情報は、全ての種類の包装済み商品に示されること。その商品が、最終消費者に販売される場合でも、製造/加工/流通用に販売される場合も同様である。特定の場合において、特別文書と呼ばれる商業文書のような形（添付文章、インボイスなど）で、情報のいくつかを別の方法で示すことができる。特定の情報は、外の包装に示されること。条文を参照のこと。

第14条の最初の - 項目は、最終消費者用の包装済み食品であるが、初期段階の業者において販売されるものが規定されている。

第14条の2番目の - 項目は施設用の包装済み食品が規定されている。その場合、以下のどちらかに該当すること。

- 施設内で調理、分割される。
- もしくは包装が開封された状態で個人消費者に販売される。

施設用の包装済み食品とは、施設で開封される包装物を意味する（包装がされていない状態で最終消費者に販売される）。例として、内容物が最終消費者に販売されるための乾燥パン、チーズスライスとクッキーが入った包装済み食品。

最終消費者用の包装済み食品であるが、その前に施設に販売されるものは、第14条にある例外には含まれない。例として、1食分ずつに包装されたマーガリン、フルーツ・フレーク、マーマレード、缶/瓶に入ったビール/ソフトドリンクなど。

大きな包装物が、異なる種類の食品を含む場合、各食品の名称の代わりに「肉 - と豚肉加工食品」、「野菜」や同様表現のような集合名称を外の包装に示すことができる。

第15条は、国内の規則である。他の場所には大きな包装物に対する規則はない。第14条と付録を参照のこと。

第14条に含まれる以外のその他の大きな包装物の例：

- 1、カウンターで販売される、もしくは店で包蔵される包装食品
- 2、他の食品事業へむけられる包装食品。例として、ソーセージ製造用の肉。

5.7.4.1 封がされた包装物

例えば、多数の真空パックが入った、封をされたダンボールは、ダンボールと真空パックの両方が大きな包装物としてみなされ、少なくとも第15条に従った表示がされること。包装日が表示される場

合は、包装日からどのくらいの期間で賞味期限 / 最終消費期限が発生するかの情報を与えることができること。

包装にない表示情報は、かわりに特別文書と呼ばれる商業文書のような形（添付文章、インボイスなど）で示すことができる。

5.7.4.2 封がされていない包装物

封が閉じられていない包装物、あるいは輸送用具には、内容物が食品であることを明確に示す情報が備えられること。例えば、食品会社の名称（一般的に知られている場合）、あるいは明確なシンボルなどで。

封がされていない大きな包装物に対する明確なシンボルの例：

パン用木箱に描かれたプレッツェル

表示義務、情報義務は、同じ食品事業内であれば、製造 / 加工中の食品に使用される輸送用具には適用されない。

5.7.5 第16条 規定の表示情報 どの情報をどこに？

条文を参照せよ。

第16条は、原則として全ての包装物にそこに挙げられている情報が表示されることを明確化している。

規定の表示情報は、包装自体もしくは、包装に付いたラベルに示されること。第7条を参照のこと。

特定の包装物は、特定の情報を別の場所（特別文書と呼ばれる商業文書のような形）に示すことができる。詳細は、第14条～第15条を参照のこと。

プレゼント包装に対しては、プレゼント包装紙は包装済み商品とはみなされない。例として、クリスマス前にある店が、時間短縮のために商品のいくつかを包み、他の包装済みの商品と同じ棚に置いた場合など。

衛生的な理由により、それらには食品が含まれている情報がつけられたり、消費者への情報として保存法をつけ加えることが可能である。しかしプレゼント包装の中の食品パッケージには、他のパッケージと同様の表示がされること。

第2条により、表示規則以外の他の規則にも表示規則が存在する。これらにより、さらなる情報が義務付けられることがある。また別の場合には、特定の食品に例外が適用されることもある。

5.8 食品名称

5.8.1 第17条 名称 - 原則

条文を参照せよ。

食品の名称は、それがどの種類の食品であるかが消費者に明白に分かるようにすること。しかしながら、名称は食品の合成物などの全ての必要情報を含むことはできない。ゆえに原材料リストや量の申告の義務が存在するのである。

権利を留保された名称がある場合は、それが名称として示されること。ある名称が特定の種類の食品の権利を留保している時は、混同が起りやすいため、他の食品は留保食品とあまりにも似た名称を使用することはできない。

権利を留保された名称がない場合は、かわりに一般に認められた名称で示されること。

5.8.1.1 EC規則により権利が留保された名称（第17条第1段落）

付録も参照のこと。

EC規則により権利が留保された名称の例：

バター、マーガリン、混合ショートニング：クリーム状油脂についての規則

ミルク、ヨーグルト、フィルミルク(*filmjolk*)、チーズ：ミルクと乳製品の販売時に使用される名称の保護の規則

スコーネのピラミッド型ケーキ(*Skånsk*

spettkaka)、スヴェーシアチーズ(*Svecia*)、パルマハム：地理的および原産名称についての規則

ファールンソーセージ、ハウスホールドチーズ(*Hushållsost*)：特産保護についての規則

ジュース、ネクター：EC指令に基づく規定

ラム：スピリッツ飲料についての規則

オリーブオイル：オリーブオイルについての規則

A級鶏肉：家禽類の商業規範

使用ができない名称の例：

1、豆乳（大豆ミルク）

2、ファールンソーセージタイプのステーキ用ソーセージ

エッセンス類

保護されたスピリッツ名称の使用時に、エッセンスの表示をする場合、表示が商品の性質や原産と誤解されることのないように、エッセンスという語は主要の単語として使用すること。

例：

「ラムエッセンス」は、文字の大きさ、色使いなどを通して、それがラムであると消費者が信じることのないような状況下のみで使用することができる。

5.8.1.2 食品庁決定の規則にある、国内で権利が留保された名称（第17条第2段落）

リンゴ酒(*cider*)やマーガリンチーズ(*margarinost*)のような国内で権利が留保された名称がある場合は、それらが使用されること。付録のリストを参照のこと。

5.8.1.3 一般に認められた名称（第17条第3段落、最初の - 項）

大多数の食品は名称の権利が留保されていない。またたいていの場合、原材料も何らかの食品基準により規定されていない。しかし、名称は記述的かつ適正であり、食品の特徴を示すものであること、という義務は常に適用される。混乱を防ぐため、名称から通常連想されるもの以外の他の構成物が入っている食品には、一般に広く通用されている名称は使用できない。例として、一種類の動物から製造されると一般的に考えられる肉製品など。

豚肉から製造されると一般的に考えられる肉製品の例：

1、ベーコン

2、カスラー(*Kassler*)

3、ハム

一般に認められた名称とは、スウェーデン語使用者が通常理解することのできる、一般的な食べ物の名前のことである。

一般に認められた名称の例：

1、「マッシュルームスープ」という一般的な名称の食品は、味と内容の両方がマッシュルームで構成されていること。食品中のマッシュルームの正確な量は規定されていないが、第40条～第41条に従って表示がされること。

2、「ローブビーフ(*lövbiiff*)」は一般的な名称であり、消費者はその製品が一切れの肉で構成されていると考える。スライスされ、挽かれた肉を圧縮した精肉製品は、例えば「牛肉スライス/挽肉の

ローブビーフ」という名称で販売することはできない。かわりに「牛肉スライス/挽肉のローブハンバーグ」というタイプのものは、使用可能である。

1種類の原材料のみで構成される食品の一般名称は、混合食品には使用することができない。

例：

- 1、「マスタードシード・パウダー」は、小麦粉などが含まれず、マスタードシードのみで構成されること。
- 2、「スライス・ホースラディッシュ」は、ホースラディッシュ以外の原材料が含まれてはならない。
- 3、塩水が注入されたチキンフィレは、「チキンフィレ」という名称で販売することができず、他の物質が含まれていることが名称中に明確に示されること。

5.8.1.4 ...として使用可能、...のかわりに使用可能

食品を「代用」、「代用品」などとして表示することは許可されていない。その代わり使用範囲が特定の有名食品と同じである、ということは表示ができる。それはもちろん、その製品が、代用として使用できる食品それ自体であると消費者が信じることのないように、表示が文字の大きさや色使いなどで区別されることが前提である。

使用範囲の表示方法の例：

- 1、「圧縮されたスモーク豚肉」は、カスレのかわりに使用できる。
- 2、「イミテーション・キャビア」、「キャビア代用品」などの名称は使用できない。かわりに食品の説明と、必要な場合は使用法が示されること。消費者の誤解を招くため、キャビアという一般的名称に似せた架空名称も、使用できない。例えば「キャビ」などは使用が不可能である。また海藻とダンゴウオの卵5%で構成される商品に対して、例えば「キャビアとして使用が可能」という記述名称を架空名称（誤解を与えないもの）の後に続けることができる。（第40条～第44条を参照のこと）

5.8.1.5 食品の記述（第3段落、2番目の-項）

原則として、商標や架空の名称は食品名称のかわりに使用することはできない（第19条参照のこと）。例えば、ワイングミ(vingummi)、ココナッツボール(kokosbollar)、春巻き(vårullar)などの特定の架空名称は、時とともに知られるようになり一般的な名称として許可されている。その他の場合は、架空名称には食品の説明と必要な場合は使用方法が補足されること。

架空名称が記述説明で補足される例：

- 1、「パーティーバンド(Kalasknyten)」- シナモンロール
- 2、「トリオ」- キャラメルとクラッカー

5.8.1.6 外国の名称

特定の外国名称は、時とともにスウェーデンの消費者にもよく知られるようになり、スウェーデンで一般に認められたものとみなされている。

スウェーデンの消費者に知られた外国の名称の例：

- 1、マンゴーチャツネ
- 2、ラザニア
- 3、ホットドッグ
- 4、チョリソー
- 5、クレームフレッシュ
- 6、ピザ
- 7、ドレッシング
- 8、バゲット
- 9、ポップコーン

5.8.1.7 果物名など

実際に果物が入っていない製品につけられた果物名を含む名称は、消費者が製品に果物が入っていると期待する場合、誤解を招くとみなされる。例えば、リンゴ飲料などの飲料、イチゴヨーグルトなどのフルーツヨーグルトは、内容に果物が入っておらず、香りで風味付けがされただけであるため誤解を招くと判断される。

それに対して、「ラズベリー味」などの表現は、香りで風味付けされたのみのヨーグルトや飲料にも使うことができる。

香りで風味付けされただけのものでも、消費者が中身に果物が入っていることを期待しない特定食品に対しては、通常は果物の名前を名称に使用することができる。

例：

「ラズベリーポート」 - 消費者は、この製品にラズベリーが入っているとは期待しない。

5.8.1.8 肉類、内臓の名称など

肉のカテゴリー名称についての第35条も参照すること。

1種類からとられた肉の名称は、名称に動物名を含むことで、その説明は十分である。例えば、豚肉の「シチュー用豚肉」、「豚薄切り肉」、牛肉の「牛あばら肉」など。

例えば「皮」、「脂身」などには、動物の種類を表示する必要はない。これらの材料が豚からとられることが広く知られているからである。しかし例えば、クジラやアザラシからとられた脂身の場合は、動物の種類で名称が補足されること。

内臓、他の屠殺副産物の名称には、例えば「豚腎臓」、「牛の血のプロテイン」のように、動物の種類情報が補足されること。

機械で骨が除去された肉は、原材料リストに動物の種類が示されること。例として、機械で骨が除去された鶏肉など。

5.8.2 第18条 EEA協定国とトルコでの名称

条文を参照せよ。

EEA協定国、あるいはトルコにおいて、食品が国内規則によって留保された名称、一般に認められた名称、もしくは記述名称で製造され、かつ販売することができる場合、その名称はスウェーデンでも使用することができる。

特定の場合において、上記の名称に補足/変更の義務が発生することがある。原材料リストや量申告などの規定表示が、スウェーデンでその名称で販売されている別の食品と混同するのを防ぐのに十分な情報でない場合、名称は補足/変更される必要がある。

5.8.4 第19条 商標、マーク名、あるいは架空の名称

条文を参照せよ。

第17条も参照のこと。

5.8.5 第20条 名称の側に表示される情報

条文を参照せよ。

消費者の誤解を避けるために必要な場合は、燻製処理などの食品の性質/冷凍処理や粉末処理などの物理的状態を明確に変更する処理は、パッケージ上の名称が表示される全ての場所に示されること。

名称と共に示されていない情報がある場合は、消費者に誤解を与えないかが、個々のケースにおいて判断されること。

例：

冷凍され、その後の処理がされずに販売される精肉製品、魚製品、パンのパッケージには、食品が冷凍されていたという情報が表示されること。

冷凍されていたという情報がない食品でも、消費者に誤解を与えない場合もある。例えば、冷凍されたスポンジケーキで製造されたプリンセストルタなど。

「名称の側に」される表示とは、製品名称と少なくとも同じ視野内であることを意味する。消費者の誤解を避けるため、他の情報や装飾に比べても十分に明確である表示がされること。

同じ視野内での情報の例：

- 1、冷凍された肉から挽かれた挽肉は、その旨が情報で示されること。肉を挽く作業は「新しい食品」を製造するものではなく、新鮮なままの肉の品質が残されること。
- 2、冷凍豚もも肉を解凍したものから製造され、塩漬けにされたクリスマス・ハムは、冷蔵食品として販売される場合、冷凍された食品であるという情報は表示しなくてよい。塩漬けは、加工の1つの形である。それに対して、塩漬けされたハムが冷凍された後、冷蔵食品として販売される場合は、冷凍された旨が表示されること。
- 3、圧縮されたハム
- 4、フリーズドライ化された野菜

5.8.6 第21条 放射

条文を参照せよ。

5.9 原材料

5.9.1 第22条 原材料の表示方法

規則の第23条～第39条と附則1～3を参照せよ。

5.9.2 第23条 原材料の申告義務の例外

条文を参照せよ。

c) 1種類の原材料からなる食品は、食品名称が原材料名称と同一である場合、あるいは混乱のリスクなしに名称が原材料を明確に示す場合、原材料リストの記載の必要はない。

1種類の原材料からなる食品の例：

- 1、紅茶
- 2、砂糖
- 3、レーズン
- 4、カツレツ用豚肉

5.9.3 第24条 1.2 vol.%以上のアルコールを含む飲料

条文を参照せよ。

5.9.3.1 アレルギーを起こす原材料を含む飲料

1.2vol.%以上のアルコールを含む飲料には、原材料リスト記載の義務はない。しかし規則の附則1のリストにある原材料を含む飲料の場合は、常に明確な表示がされること。情報は「含有」という語に続き、その名前、あるいはその原材料が記されること。

ワインの表示の例：

含有、二酸化硫黄

食品庁の判断では、二酸化硫黄の内容情報表示は「contains sulphites」などの英語表記も許可される。

アレルギー物質の情報は、原材料リスト/飲料の名称に材料が特定の名称ですでに含まれている場合は、表示は不要である。例として、卵リキュールなど。

ワインの表示義務は、EC規則に規定されている。さらにワインは、規則の附則1のリスト化されている原材料の表示義務にも含まれる。第39条を参照のこと。

1.2 vol.%以下の低アルコール飲料は、原材料リストが完全な形で示されること。

5.9.4 第25条 申告不要の水

条文を参照せよ。

a) 再構成とは、原材料に水を加えることで、濃縮/乾燥化前の水分量に戻すことである。

加えられる水と液体の原材料については、第27条も参照のこと。
濃縮/乾燥された原材料については、第28条～第29条も参照のこと。

b) 概念については第48条を参考のこと。

通常消費されることのない溶液の例：

チーズの塩水

5.9.5 第26条 原材料リスト 表示方法 - 原則規則

条文を参照せよ。

原則は、食品の製造に使用された全ての材料が原材料リストに示されることである。それらは製造時の重量による大きさ順で記載されること。

リストは、原材料という語を含む適切な見出しで始まること。原材料はリスト化して表示されること。消費者が必要な情報を見つけるのが困難になるため、完全な文章や記述文章では示さないこと。

見出しの例：

1、原材料

2、原材料リスト

5.9.6 第27条 水と液体の原材料

条文を参照せよ。

添加された水と液体の原材料は、製造時の重量によってではなく、完成された食品中の重量によって示されること。

液体原材料の例：

エタノール

重量が減った原材料の例：

グルコースシロップは、シロップ内の水が蒸発してしまった過熱後の重量ではなく、製造時の重量によって原材料表示される。

完成品中に5重量%を超過する量が含まれる場合のみ、水の表示が必要になる。食品の原材料として加えられた水の量は、完成品の正味量から、製造時の水以外の全ての原材料の重量を差し引くことで計算されること。

水含有量の計算の例：

水を15kg含んだ100kgの原材料を使用する。完成した食品の重量は、92kgである。この場合、水は表示が必要であるか。

$$92\text{kg} - (100\text{kg} - 15\text{kg}) = 7\text{kg}$$

$$7\text{kg} : 92\text{kg} = 0.08 = 8\%$$

5%以上なので水は表示が必要である。

上記の製造時に9kgの植物性油脂と4kgの小麦粉が使用された場合、水はこれらの材料の間に表示される。つまり「・・・、植物性油脂、水、小麦粉、・・・」となる。

申告不要の水については、第25条を参照のこと。

5.9.7 第28条 製造時に再構成された濃縮／乾燥原材料

条文を参照のこと。

濃縮／乾燥された原材料は、食品の製造時に再構成される場合、濃縮／乾燥される前の大きさに基づいて、原材料リストに記載することができる。

5.9.8 第29条 調理時に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

条文を参照せよ。

水で再構成される濃縮／乾燥食品内の原材料は、水が添加された後の比率に基づいて原材料リストに記すことができる。原材料リストの後に「消費可能な状態における原材料」や同様表現が続けられることを条件として。

第29条に該当する食品の例：

粉末スープに、乾燥エビと乾燥野菜が含まれている。再構成後のこれらの原材料が、濃縮／乾燥状態とは（大きさ順で）別の場所に該当する場合、それらは再構成後の大きさに基づいて示すことができる。原材料リストの後に「消費可能な状態における原材料」や同様表現が続くこと。

5.9.9 第30条 果物、野菜、きのこの混合物

条文を参照せよ。

野菜の混合物の表示例：

原材料名：・・・、野菜／変動する割合において（人参、豆、パプリカ）、・・・

果物、野菜、きのこの割合は、相対的に同様であること。

5.9.10 第31条 スパイス混合物

条文を参照せよ。

スパイス混合物の表示例：

原材料：オレガノ、バジル、タイム、チャービル／変動する割合において

5.9.11 第32条 2%に満たない原材料

条文を参照せよ。

5.9.12 第33条 同類から成る／相互に置換が可能な原材料

条文を参照せよ。

相互に置換が可能な原材料の例：

二つのデンプン（米澱粉、コーンスターチ）のどちらか1つ、あるいは両方が使用されるソースの製造時において、デンプンが、完成されたソースのうち2%に満たない場合で、また規則の附則1のリストにない場合、原材料リストに「コーンスターチおよび/または米澱粉を含む」という表示ができる。

5.9.13 第34条 原材料の名称

条文を参照せよ。

原材料は、個々の適正名称によって、常に完全な原材料リストに示されること。原材料の名称は、食品が実際に持つ性質とは別の性質を持っていると消費者が信じることをしないようにすること。適用するものがある場合は、原材料は権利が留保された名称で示されること。留保された名称がない場合は、一般に認められた名称、あるいは原材料の記述とともに示されること。

原材料の名称例：

ラクトースフリーのアイスクリームの原材料リストには、消費者の誤解を避けるため、ラクトースフリーのクリーム、あるいはクリームと酵素（たとえ加工助剤として使用された酵素でも）という表記がされること。

名称について第17条～第18条を参照のこと。商標やマーク名は、原材料の名称のかわりに使用することはできない（第19条参照のこと）。特定の場合には、カテゴリー名称が使用できる。カテゴリー名称については第35条を参照のこと。

例：

十分な記述名称

- 1、牛肉
- 2、オレンジジュース
- 3、ホワイトキャベツ
- 4、ライ麦の麦芽
- 5、えんどう豆の食物繊維

不十分な記述名称

- 肉
- ジュース
- キャベツ
- 麦芽
- 食物繊維

他の規則により、特定の食品には表示に補足情報をつけ加える義務がある。例として、乳製品の脂肪分やジャムの砂糖/果物含有量など（付録の規則も参照のこと）。食品が他の混合食品の原材料として含まれる場合、消費者の誤解を避けるため、そのような補足情報は原材料リスト内に記されること。

その名称が消費者にまだよく知られていない原材料は、それがどの種類の食品であるか分かるように表示がされること。つまり多くの場合、材料の原産の名称が原材料リストに表示されること。

十分な記述名称の例：

「イヌリン」という材料の表示は、イヌリンがチコリアの根から製造される場合、名称は「チコリア根のファイバー（イヌリン）」とされること。「イヌリン」のみの名称は、消費者にとって不十分である。

5.9.14 第35条 カテゴリー名称

条文を参照せよ。

規則の附則2には、使用可能なカテゴリー名称のリストがある。それらは、ある特定の条件下において、ある食品内の多数の原材料のうちの1つに対して、権利留保された名称/一般に認められた名称/記述名称（第17条も参照のこと）のかわりに使用することができる。

使用が不可能なカテゴリー名称の例：

- 1、ミルク原材料
- 2、ミルク構成部分
- 3、白身魚

4、海産の脂肪

カテゴリー名称のいくつかは、規則の附則 1 にある原材料の何らかを含む / それから由来している場合は、第 39 条によって表示がされること。

1 種類以上の原材料で構成される食品や規則の附則 2 に挙げられているカテゴリーのいずれかが添加される食品は、それが単独の食品として販売される場合、原材料表示がされること。

例：

パン粉が単独で販売される場合は、原材料表示がされること。パン粉が他の食品の材料である場合、また規則の附則 1 のリストにある材料を含まない場合は、「パン粉」とのみ原材料リストに示されればよい。

5.9.14.1 製油（オリーブ油以外）と精製された油脂

植物性油脂というカテゴリー名称は、1 種類 / 多種類の植物性油脂のみを含む原材料の名前として使用できる。植物性油脂のカテゴリー名称は、例えば原材料としてのマーガリンには、使用ができない。マーガリンには、植物性油脂以外の他の原材料が含まれるからである。固められた油脂や油類は、その旨が示されること。

5.9.14.2 スパイス類

別の食品の原材料として含まれるスパイス類は、食品の重量の 2 % を超過するものがない場合、スパイス類のカテゴリー名称が使用できる。

スパイス混合物にスパイス以外の他の材料が含まれる場合は、その名称が原材料リストに示されること。

規則には、スパイス類の定義づけがされていない。何がスパイスとしてみなされるかは、材料の物理的状態、使用範囲、含まれる量を考慮に入れること。にんにく、パプリカ、チリなどの粉末乾燥された野菜は、スパイスとみなされる。それに対して、みじん切りされた生の玉ねぎは、スパイスとはみなされない。

5.9.14.3 ハーブ類

バジル、マジョラム、タイムのようなハーブ類、あるいはハーブ混合物の一部には、カテゴリー名称、「ハーブ（類）」、「スパイス（類）」のいずれかが使用できる（食品の重量の 2 % を超過するものがない場合）。ハーブ（類）が「スパイス（類）」と表示が可能であるのは、国内の補足事項である。従って輸出の際の相手国は、ハーブ、ハーブ類のカテゴリー名称のいずれかの使用を求めることができる。

5.9.14.4 ミルクプロテイン

ミルクプロテイン（類）というカテゴリー名称は、ミルクプロテインのみに使用が可能である。つまり、カゼイン、カゼイン塩、乳清プロテインを意味する。それに対して、ミルクプロテイン（類）のカテゴリー名称は、乳清、乳清パウダー、バターミルクパウダー、ミルクパウダーは含まない。

ブロードグランス*（Brödglans）、ミルク構成成分、ミルク原材料、ミルク卵黄（mjölkäggvita）などのカテゴリー名称は許可されていない。つまり、例えばブロードグランス（Brödglans）内の原材料は全て申告されること。

5.9.14.5 砂糖

砂糖というカテゴリー名称は、原材料スクロース（シヨ糖）にのみ使用ができる。三温糖やシロップには使用できない。これらの材料は、スクロース以外のもので構成されているからである。

* 訳者注釈：パンに色、光沢を与えるために使用。

5.9.14.6 肉

第34条も参照のこと。

ここでの肉の定義は、表示目的のみに適用される。他の状況下では、肉類はさらなる意味を持つと考えられる。付録を参照のこと。肉というカテゴリー名称は、肉類が、混合食品に原材料として含まれる場合にのみ使用される。カツレツ用肉、ビーフ、ステーキ（塊肉）として販売される肉類は含まれない。

骨格筋からとられた肉のみが肉と称することができる。脂肪含有量および結合組織含有量は、異なる動物の各種類において、規則に示されている数値より高くならないこと。再計算については、下記を参照のこと。原材料リスト内の肉のカテゴリー名称は、動物の特定の解剖学的部分、部位の表示に置き換えることができる。原材料リストには、それぞれの肉がどの動物からとられたかが常に示されること。

骨格筋以外からとられた動物の部位は、肉のカテゴリー名称には含まれず、一般に認められた特定表示、場合によっては動物の種類などが示されること。機械で骨が除去された肉も、肉の定義には含まれない。機械で骨が除去された肉は、肉の総量としては計算されず（第40条～第42条を参照のこと）、原材料リスト内の肉とは区別して申告すること。

もし製造者が、許可されている量を超過する脂肪含有量／結合組織含有量を持つ肉を使用する場合は、それらが許可される最大値になるまで再計算をすること。超過した量は、原材料リスト内に脂肪、あるいは結合組織として示されること。計算は原料の混合時に行われ、完成品に対しては行うことができない。

5.9.15 第36条 食品添加物

条文を参照せよ。

食品添加物（規則の附則3に示されたグループのいずれかに属する原材料）は、適切な用途名（一般に認められた食品添加物の名前、もしくはEC番号）で示されること。規則の附則3には、添加物にどの用途名を使用すべきかが示されている。添加物に多数の用途がある場合は、その食品内において添加物が持つ用途を最適に説明しているものを選ぶこと。一般に認められた名前とE番号を両方示すのは、任意であるが許可されている。どの名前が一般に認められているかについては、「食品添加物についての規則」と「食品添加物の独自性と純粋性の特徴」に明確化されている。ガイドの付録を参照のこと。

添加物の表示例：

「保存料 安息香酸ナトリウム」、「保存料 E211」、「保存料 安息香酸ナトリウム (E211)」、「保存料 E211 (安息香酸ナトリウム)」

5.9.15.1 加工デンプン

加工デンプンは、一般に認められた名称、あるいはEC番号での情報記載が義務づけられていないが、表示は任意である。もし別の用途名が、食品における用途の説明をより最適に示すのであれば、それを使用することもできる。例として、一般に認められた名称あるいはE番号で補足がされる「増粘安定剤」など。原材料にグルテンが含まれる場合、どの種類の植物から製造されたかの情報が名称「加工デンプン」に常に補足されること。

5.9.15.2 「キャリーオーバー」

ある特定の場合において、素材／混合原材料のある食品添加物が、完成された食品に移行することがある。それは「キャリーオーバー」と呼ばれる。

移行された添加物が、完成品に何らかの作用を起こす場合、それは原材料とみなされ製品の原材料リストに申告されること。完成品内で何の作用も起こさない場合は、第4条により、それは原材料とは

みなされないので、申告の必要はない。混合原材料については第38条、および添加物規則への参照はガイドの付録を参照のこと。

「キャリーオーバー」の例：

液体状の卵製品には、安息香酸が保存料として使用できる。その卵製品は、スポンジケーキ、ロールケーキ、マフィンなどのケーキ類の製造に使用ができる（添加物規則により、焼き菓子にはこの種の保存料が含まれてはならないとされているにもかかわらず）。このような場合、保存料は完成されたケーキ内に影響を持つとされ、申告が必要な原材料とみなされる。

5.9.15.3 アレルギーを起こす物質と原材料

食品の製造時に使用される食品添加物で、規則の附則1にリスト化されている材料からとられたものは、その材料名が明確に表示内に示されること。第39条を参照のこと。

5.9.16 第37条 香料

香りは「香料（類）」、「香料物質（類）」などの語と共に特定の名称、もしくは香りの記述とともに記されること。

香りの表示例：

エチルバニリンは、香料／香料物質エチルバニリン、あるいはバニラ香料と表示することができる。

「天然の」という語や同類の表現は、香料物質についての規定と規則の条件を満たしている場合のみ使用ができる。香りの名前が植物性、動物性の由来を示している場合は、「天然の」という語や同類の表現は、以下の場合にのみ使用ができる。香りの構成成分が、物理的、微生物学的、酵素により、あるいは他の伝統的な方法によって抽出された場合。

「自然と同一の」、「人工の」という単語は、情報が正しく誤解を招かない場合においてのみ使用される。

スモーク香料とスモーク調合香料は、スモーク香料として表示される。食品が、伝統的な手段や同様の方法により燻製がされず、混合、浸す、はけで塗る、スプレーするなど同様の手順により、燻製味を加えられた食品は、燻製されたと表示することができない。それらの場合には、かわりに燻製味という表現（あるいは同様の表現）が使用されること。

5.9.16.1 キニンとカフェイン

原材料の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「香り」という表現のすぐ直後に、その名称が表示されること。キニンとカフェインについては付録も参照のこと。

5.9.16.2 アレルギーを起こす原材料

食品の製造時に使用される香料で、規則の附則1にリスト化されている材料からとられたものは、その材料名が明確に表示内に示されること。第39条を参照のこと。

5.9.17 第38条 混合原材料

5.9.17.1 全般要項

条文を参照せよ。

混合原材料とは、多数の材料から構成される原材料のことである。

混合原材料の例：

- 1、パンのマーガリン
- 2、エビサラダのマヨネーズ
- 3、フルーツヨーグルト内のイチゴジャム

混合原材料の原材料は、完成食品に原材料として表示される。つまり、食品の製造に使用する全ての材料は、製造時の重量順で原材料リストに示されること。

混合原材料は、名称のすぐ直後に括弧でその内容がリスト化される場合、原材料リスト内に大きさ順で表示をすることができる。

混合原材料の表記例：

プリンセスケーキ内のスポンジケーキ（砂糖、小麦粉、卵、ベーキングパウダー-E503、...）

このような原材料リストは消費者にとってより明確であり、このような混合原材料のリスト化が必要な場合がある。

反対に、そのようなリスト化が適正ではなくなる例もある。例えば、植物性油脂とチーズの混合製品は、「チーズ」が原材料リストに示されることになる（第35条にあるチーズのカテゴリー名称使用の条件を満たさない場合は、含まれる原材料が後に表示されること）。混合製品の原材料リストとは別にチーズの原材料が示されることは、消費者の誤解を招くことになる。

溶液やソースなどに入った製品は、主要部分と液体がそれぞれ申告されること、あるいは大きさ順に全ての材料が申告されること。

一緒に包装された製品も同じように、それぞれ申告されること、あるいは大きさ順に全ての材料が申告されること。

各製品がそれぞれ申告される例：

1、タコスの皮、ソース、スパイスミックスが入ったタコス・ディナー

タコスの皮：トウモロコシ粉、植物油

ソース：水、トマトピューレ、タマネギ、酢、ハラペーニョチリ、塩、ニンニク

スパイスミックス：ブドウ糖、塩、タマネギ、チリペッパー、コーンスターチ、スパイスクミン、トウモロコシ粉、ニンニク、大豆プロテイン、植物油、pH調整剤E330、固結防止剤E551、香料

2、肉の粉末ブイヨンの入ったインスタントラーメン

麺：小麦粉、植物油、塩、増粘剤E412、pH調整剤E339、E500、E501

肉の粉末ブイヨン：塩、うま味調味料E627、E631、砂糖、加工デンプン、動物性脂肪、天然の肉香料、焼タマネギ、ニンニク、乾燥ネギ、白コショウ、カイエンヌペッパー、着色料E150a

製品がまず個々に包装され完全な表示がされた後、また別のパッケージに包装される場合、その外側パッケージには、個別で販売されるのと同様に、それぞれの製品に対応する情報を表示することができる。外側のパッケージが透明で、販売時に全ての情報が見える場合は、外側に情報表示の必要はない。

例：

1、3つの異なるサンドイッチ用ソーセージが個々に包装された後、一緒にさらなる包装がされたものは、個別で販売される場合と同様に、3つの異なる原材料リストを示すことができる。

2、多数の異なる種類のマーマレードの小さな包装が入ったプレゼント用包装には、個別で販売される場合と同様に、異なる原材料リストをつけることができる。

3、「土曜日のキャンディー袋」は、外袋に中に入っている個々の袋の材料に対する、多数の原材料リストをつけることができる。

5.9.17.2 「2%規則」による例外

いくつかの混合原材料は、それらが食品の2%以下を構成する場合、それらの名称のみを原材料リストに示すことができる。

これらは以下の場合に適用される。

- 第38条a) 混合原材料、その混合が下記に制定されているものに対して
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)

第38条a)による例外の例：

- 1、ケーキのラズベリージャム
- 2、アイスクリームケーキのダークチョコレートチップ
- 3、ソースに含まれるオレンジジュース

- 第38条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で構成されている場合

上記のa)とb)の両方に対して以下が適用される。食品内の混合原材料に含まれており、および完成製品に作用をもたらす食品添加物は、常に表示がされること。第4条bと第36条も参照のこと。

5.9.17.3 原材料一覧によるその他の例外

第38条c)特定の規則により、原材料リスト義務のない混合原材料はその名称のみを表示することができる。

例：

ツァツィキ(tzatsiki)内のヨーグルトは、原材料表示の必要はない(第23条により)。

5.9.17.4 アレルギーを起こす原材料

混合食品に含まれる原材料で、規則の附則1のリストにあるものは、たとえ混合食品がその名称と共に示されれば十分な場合においても、常に表示で示されること。第39条を参照のこと。

5.10 アレルギー表示

5.10.1 第39条 附則1に示されている原材料の特徴

条文を参照せよ。

5.10.1.1 第一段落

第一段落の最初の - 項は、規則の附則1のリストにあるアレルギー物質は常に表示されることを提示している。表示は、食品の製造時に使用される全ての原材料に適用される。たとえ第23条、第35条~第38条において、表示義務の例外とされている原材料についても同様である。

アレルギー物質の原材料(それらが使用された製品も含む)から抽出された製品も表示されること。製品は、ひとつ/多くの過程段階において抽出される可能性がある。

アレルギー物質の原材料が使用された製品の例：

- 1、ピーナッツオイル
- 2、大豆レシチン

アレルギー表示は、食品の製造時に意図的に使用された原材料に適用され、非意図的に混入されたものには適用されない。「微量の が含まれる」項と第5条も参照のこと。

多くの消費者は、製品の材料を原材料リスト内で読むことを期待する。したがって食品庁は、附則1のリストにあるアレルギー物質の情報は、原材料リスト内に記されることと判断する。

5.10.1.2 原材料申告義務の例外、第23条

第23条には、ある特定の状況下において、原材料表示が不必要な食品が挙げられている。もしそれらの食品が、規則の附則1のリストにある原材料を含む場合は、その旨が明確に表示されること。

5.10.1.3 アルコール含有飲料、第24条

アルコールを1.2 vol.%以上含む飲料の表示については、第24条を参照のこと。

5.10.1.4 カテゴリー名称、第35条

カテゴリー名称が、規則の附則1のリストにある原材料を含む場合は、その旨が明確に表示されること。

カテゴリー名称「パン粉」に含まれるアレルギー物質の表示例：

原材料名：魚、パン粉（小麦粉、卵、ミルク、ゴマ、大豆レシチン）、...

カテゴリー名称「チーズ」は、アレルギー物質であるミルクを十分に明確に言及しているため、ミルクに対するそれ以上の言及の義務はない。

チーズを含む食品内のアレルギー物質、ミルクの表示例：

パスタソースの原材料：トマト、オリーブオイル、チーズ、バジル、...

5.10.1.5 食品添加物 第36条

食品に含まれる食品添加物が、附則1にある原材料のいずれかから由来している場合、その旨が明確に示されること。

例：

乳化剤レシチンがある食品に使用され、そのレシチンが大豆から製造された場合、表示は以下のようになる：

原材料名：...、乳化剤大豆レシチン、...

食品の名称にアレルギー物質が明確に示されている場合は、それは原材料リストに示される必要はない。

食品に含まれるアレルギー物質が名称に明確に示されている例：

ロースト大豆

原材料名：...、乳化剤レシチン、...

消費者は、名称によって、大豆あるいは大豆由来の材料が含まれていることが分かる。従って大豆からとられた乳化剤という旨を繰り返し表示する必要はない。

5.10.1.6 香料、第37条

ヘーゼルナッツから製造された香料は、原材料リスト内にただ香料と表示されることはできない。ヘーゼルナッツは、規則の附則1のリストにある材料だからである。ヘーゼルナッツ香料、香料（ヘーゼルナッツによる）などのようにどの原材料から製造されたかを明確に示すこと。食品の名称にアレルギー物質が明確に示されている場合は、それは原材料リストに示される必要はない。

名称が、含まれるアレルギー物質の情報を十分に明確に示しており、香料の詳細表示が不必要な例：

ヘーゼルナッツケーキ

原材料名：小麦粉、マーガリン（...、...）、ヘーゼルナッツ、...、香料、...

上記の例において、消費者は、名称によって、ヘーゼルナッツ由来の材料が含まれていることが分かる。従ってヘーゼルナッツからとられた香料である旨を繰り返し表示する必要はない。

下記の例では、名称に明確化されていないため、消費者はヘーゼルナッツ由来の材料が含まれていることの説明が必要である。

食品の名称に明確でないため、アレルギー物質からとられた香料であることを詳細に示す必要がある例：

洋梨ケーキ

原材料：小麦粉、マーガリン（…、…）、乾燥洋梨5%、…、ナッツ香料（ヘーゼルナッツ）、…

5.10.1.7 混合原材料 第38条

第38条a-

b)により、特定の混合原材料は、それが食品の重量の2%に満たない場合、原材料リスト内に材料をリスト化する必要はなく、その名称のみを示すことができる。しかし附則1にある材料は常に表示されること。

第38条が適用される食品中のアレルギー物質の表示例：

ホワイトチョコレートを含むケーキは、第38条によれば、原材料リストに「ホワイトチョコレート」と表記されれば十分である。しかしそのチョコレートはミルクを含むため、その旨が表示される必要がある。

原材料名：小麦粉、…、ホワイトチョコレート（ミルクを含む）、…

5.10.1.8 食品の名称、第2段落

食品名称が、アレルギー物質を含む旨を明確に示している場合は、原材料リスト内に再度記される必要はない。上記の香料についての項も参照すること。

チーズ、発酵ミルク、クリームなどの乳製品は、特定の条件下において、原材料リスト化義務の例外が適用される（第23条参照のこと）。したがって「原材料の名称への詳細な言及とともに表示がされること」という義務が満たされているかを判断するのが困難である。

チーズ、バター、クリーム、ヨーグルトの表示は、それが乳製品であることが消費者に明確に伝わるようにすること。しかしながら、乳清がミルクからとられるということは、消費者にとって十分に明瞭ではないとみなされる。また多くのチーズは、それがミルクから製造された製品であるということが明瞭でない商品名や保護された名称で販売されている。

保護された名称の例：

- 1、モッツアレラ
- 2、バルメザン
- 3、スヴェーシア

乳製品である旨が、名称と提示に明確に示されることが重要である。

消費者に乳製品であることを明確に示す方法の例：

- 1、透明なパッケージ
- 2、チーズ類が乳製品の棚に載っていることを示す札
- 3、表示にチーズという単語を補足する

他の混合製品にあまり有名でない種類のチーズが含まれる場合、原材料リストに「チーズ」という語の補足表示がされるのが適切である。

5.10.1.9 原材料ではない物質、第3段落

特定の物質は原材料とはみなされず、原材料リストに示される必要はない（第4条を参照のこと）。しかし附則1にある材料のいずれかに由来するものは、常に表示がされること。

5.10.1.10 「キャリーオーバー」第4条b

ある特定の場合において、原料/混合材料のある食品添加物が、完成された食品に移行するが、完成品において何の作用をもたないことがある。それは「キャリーオーバー」と呼ばれる。

第4条により、それらの添加物が、完成品内に技術的作用を起こす場合のみ、製品の原材料リストに申告されることとなっている。しかし、それらの添加物が、規則の附則1にある材料に由来する場合は、たとえ技術作用を起こさず、原材料としてみなされないとしても、その旨が明確に表示されること。

5.10.1.11 加工助剤として使用される食品添加物、第4条c

食品の製造時に加工助剤として使用される物質は、基本的に原材料とはみなされず、原材料リストに表示される必要はない。もしこれらの加工助剤が、規則の附則1にある材料に由来するものである場合は、その旨が明確に表示されること。

5.10.1.12 保持剤と溶剤、第4条d

第4条により、食品添加物および香料の保持剤と溶剤として使用される物質は、原材料とはみなされず、原材料リストに表示される必要はない。もしこれらの物質が、規則の附則1にある材料に由来するものである場合は、その旨が明確に表示されること。

食品添加物および香料の保持剤と溶剤に含まれるアレルギー物質の表示例：

- 1、香料（乳糖を含む）
- 2、カルミン酸色素（ピーナッツオイルより）
- 3、香料（小麦粉より）

5.10.1.13 加工助剤として使用されるその他の原材料、第4条e

条文を参照のこと

5.11 第39条のリストへの評注（規則の附則1）

規則の附則1のリストへの評注が以下に続く。リストの最新の変更は、2008年5月にされたことに注意すること。

5.11.1 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

規定内で定義されているグルテンを含む穀物は、小麦、スペルト小麦、カムート小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦である。

表示義務は、上記の穀物類の交配種にも適用される。

第39条により表示が義務付けられる交配穀物の例：

ライ小麦

表示義務は、グルテンを含む穀物由来の製品にも適用される。

そのような製品の例：

- 1、発芽小麦油
- 2、大麦の麦芽
- 3、セモリナ（小麦粉より）
- 4、ブルガー（小麦粉より）

グルテンを含まない穀物（例としてキビ、米、コーン）には、アレルギー表示は適用されない。

5.11.1.1 第39条による表示義務例外のグルテンを含む穀物製品：
条文を参照せよ。

5.11.2 甲殻類と甲殻類製品

規則は、甲殻類の種類あるいはグループを特定していない。

甲殻類の例：

- 1、ロブスター
- 2、ザリガニ
- 3、カニ
- 4、エビ

規則には、特定の種類の甲殻類が挙げられているわけではないが、規則は全ての甲殻類のグループとその製品に適用される。スウェーデンの消費者にあまり知られていない名称の甲殻類を含む食品の表示は、原材料の名称に「甲殻類」という語が補足されること。

5.11.2.1 第39条による表示義務例外の甲殻類製品：
条文を参照せよ。

5.11.3 卵および卵製品

卵の定義には、ニワトリの卵だけでなく、アヒル、ガチョウ、シチメンチョウ、ウズラなどの他の鳥の卵も含まれる。

卵による製品の例：
卵リゾチーム

5.11.3.1 第39条による表示義務例外の卵製品：
条文を参照せよ。

5.11.4 魚および魚製品

魚から製造された製品の例：

- 1、フィッシュオイル
- 2、魚香料
- 3、魚からとられた動物性油

規則には、特定の種類が挙げられているわけではないが、規則は全ての魚の種類とその製品に適用される。スウェーデンの消費者にあまり知られていない名称の魚を含む食品の表示は、原材料の名称に「魚」という語が補足されること。

5.11.4.1 第39条による表示義務例外の魚製品：
条文を参照せよ。

5.11.5 ピーナッツおよびピーナッツ製品

ピーナッツから製造される製品の例：
ピーナッツオイル

5.11.5.1 第39条による表示義務例外のピーナッツ製品：
条文を参照せよ。

5.11.6 大豆および大豆製品

大豆から製造される製品の例：

- 1、大豆レシチン
- 2、大豆からとられた加水分解された植物性プロテイン

5.11.6.1 第39条による表示義務例外の大豆製品：
条文を参照せよ。

5.11.7 ミルクおよび乳製品（ラクトースを含む）

規則は、牛乳のみではなく、ヤギ、羊、バッファロー等からとられたミルクにも適用される。

乳製品の例：

- 1、ミルクプロテイン
- 2、乳清
- 3、ラクトース

乳清、あるいはラクトースのみを表示するのは十分に明確ではなく、原産であるミルクも表示されること。クリーム状油脂についての規則により、マーガリンに含まれる乳脂肪は3%までとされている（付録を参照のこと）。植物性と称されるマーガリンの場合は、最高で2%までの脂肪分（ミルク由来となり得る動物性脂肪で構成されるもの）が許可されている。規則は、表示規則の補足である。つまりクリーム状油脂についての規則が包含する製品においてもアレルギー表示は、適用されるということである。

5.11.7.1 第39条による表示義務例外の乳製品：
条文を参照せよ。

5.11.8 ナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ウォールナッツ、カシューナッツ、ペカンナッツ、パラナッツ、ピスタチオ、マカデミアナッツ、クイーンズランドナッツ、およびそれらを使用した製品）

(ラテン語名 Amygdalus communis L.; Corylus avellana; Juglans regia; Anacardium occidentale; Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch; Bertholletia excelsa; Pistacia vera; Macadamia ternifolia)

単一的な解釈と規則の適用ができるように、規則にはラテン語名が表記されている。しかしナッツ類は、スウェーデン語の名称で表示されること。

ナッツ類から製造される製品の例：

- 1、アーモンドオイル
- 2、ウォールナッツ香料

パインナッツ、ナツメグ、ココナッツなど、ナッツという語が名称に含まれる他の材料は、アレルギー表示の範囲に含まれない。

5.11.8.1 第39条による表示義務例外のナッツ製品：
条文を参照せよ。

5.11.9 セロリとセロリ製品

根セロリと葉セロリの全ての部分に適用される。

5.11.9.1 第39条による表示義務例外のセロリ製品：
条文を参照せよ。

5.11.10 マスタードとマスタード製品

全ての苗木（葉、種など）に適用される。

マスタードから製造される製品の例：
マスタード粉

5.11.10.1 第39条による表示義務例外のマスタード製品：
条文を参照せよ。

5.11.11 ゴマとゴマ製品

ゴマから製造された製品の例：
1、ゴマ油
2、タヒニ(ゴマペースト)

5.11.11.1 第39条による表示義務例外のゴマ製品：
条文を参照せよ。

5.11.12 二酸化硫黄と亜硫酸塩

アレルギー表示は、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（SO₂と呼ばれる）に適用される。消費用に完成された食品中の含有量が10 mg/kgあるいは、10mg/リットルを超過する場合、SO₂とみなされ、これらは、表示に「二酸化硫黄」と「亜硫酸塩」と表示されること。含有量は、消費時/販売時の製品のもものとされる。よって含有量は、消費用に完成された、あるいは製造者の使用方法によって再構成された製品において計算される。

5.11.12.1 第39条による表示義務例外の二酸化硫黄と亜硫酸塩使用の製品：
条文を参照せよ。

5.11.13 軟体動物

貝を2つ持つ軟体動物を意味する。

軟体動物の例：
1、カキ
2、ムール貝

5.11.13.1 第39条による表示義務例外の軟体動物使用の製品：
条文を参照せよ。

5.11.14 ルピナス

苗木の全ての部分が含まれる。

5.11.14.1 第39条による表示義務例外のルピナスが使用された製品：
条文を参照せよ。

5.12 特定の原材料の量、あるいは原材料カテゴリ

5.12.1 第40条 量の申告について

5.12.1.1 原則

量の申告とは、食品が特定の原材料、原材料カテゴリーをどのくらい含むかを表示で明確に示すことである。

原則として量の申告は、全ての食品（1種類以上の原材料を含む飲料にさえも）に義務づけられている。一方で、特定の例外も制定されている。

多くの場合は、購入の決め手となる原材料、原材料カテゴリーの量の表示で十分である。つまり、経済的、もしくは栄養成分の観点から最も価値のあるものである。

また原材料リスト義務に含まれない製品にも適用される。

例：

バターは第23条により、原材料表示義務の例外である。しかし、塩分増量のバターには、塩の量の申告が義務づけられている。

量の申告は、特定の例外と共に以下を意図する。販売される商品内に特定の材料がどれだけ使用されたかを説明すること。消費者に誤解を与えないという条件において、完成された製品内の材料の量の表示は任意である。

強調される材料の量が完成商品に表示される例：

粉末マッシュルームスープの調理時のマッシュルームの量。

消費用に完成されたスープが含むマッシュルームの量を表示することができる。

材料として加えられず、食品内に自然に発生する構成成分には量の申告はされない。

第40条により、量の申告がされない自然に含まれる構成成分：

コーヒーのカフェイン

原材料、あるいは原材料カテゴリーの量は、たとえそれが不要であっても、表示することができる（それらの情報が消費者の誤解を招かない場合において）。

5.12.2 どのようなときに量の申告が必要か

5.12.2.1 名称に含まれる、あるいは食品と関連される

条文を参照せよ。

条文の一番目の - 項の前半部分により、以下の場合に量の申告が必要となる。

- 関係する材料が食品の名称に含まれる場合。

太字の原材料の量が表示されるべき例

- 1、ハムとマッシュルームのピザ
- 2、イチゴヨーグルト
- 3、サーモンのピューレ
- 4、リンゴのピューレ
- 5、ハンバーガーの肉

- 関係する原材料カテゴリーが食品の名称に含まれる場合

量の申告が、太字の原材料カテゴリーの合計量のみを意味する例：

- 1、野菜ピロシキ
- 2、魚フライ
- 3、肉シチュー
- 4、きのこソース

- 5、フルーツクリーム
- 6、ナッツパイ

この場合の原材料カテゴリーとは、規則の附則 2 にあるカテゴリーに制限しておらず、消費者にとって、一般に認められた概念 / 表現のものも含まれる。

名称に混合材料が含まれる場合は、その量が表示されること。混合材料に含まれるある原材料が強調されている場合、その量も表示されること。

例：

製品	量の申告義務があるもの
1、フルーツフィリングケーキ	フルーツフィリング
2、イチゴのフルーツフィリングケーキ	フルーツフィリングとイチゴ
3、ソーセージとトマトソースのスパゲティ	ソーセージ
4、鶏肉ソーセージとトマトソースのスパゲティ	ソーセージと鶏肉
5、エビのシーフードパイ	シーフードとエビ

条文の最初の - 項の後半部分により、以下の場合においても量の申告が必要である。原材料 / 原材料カテゴリーが、(名称に含まれていなくても)名称と関連する場合。これらは、主に特定の一般に認められた名称が、詳細記述の補足なしに使用される場合に適用される。どの原材料を量申告するかは、食品の記述がどのように表現されるかを考えることが手助けになる。量の申告義務は、購入の決め手となる原材料に適用される。つまり、経済的 / 栄養的に最も価値の高いものである (それらが例外に含まれないという条件で)。

例：

製品	記述名称の例	量申告が必要なもの
「グラシュースープ」	牛肉、タマネギ、パプリカのスープ	牛肉
「ロールキャベツ」	キャベツの葉で挽肉と米を包んだもの	肉
「ポテトボール」	ローストして焼かれた豚肉が詰められた、じゃがいもと小麦粉で作られた丸パン	肉
「ヤンソン氏の誘惑」	じゃがいも、タマネギ、クリーム、アンチョビで作られた食べ物	アンチョビ

たとえ名称に含まれていても、食品には含まれていない材料がある。それらは量の表記の必要はない。例として、サーモンマリネソースのサーモンマリネ、ポテトケーキのじゃがいも、紅茶クッキーの紅茶の量など。

5.12.2.2 文章、イラスト、図式による表示の強調

条文を参照せよ。

第 40 条の 2 番目の - 項により、特定の原材料 / 原材料カテゴリーが、文章、イラスト、図形などにより、表示で強調されている場合、それらの量の表示する必要がある。これには様々な方法が存在する。例えば、

- a) 特定の原材料が、その食品名称とは別の所で表示で強調されている場合、例として「鶏肉の」、「バターで焼かれた」、「クリーム入り」、「たくさんのフルーツが入った」などの表現を通して；
- b) 大きさの異なる文字、色、スタイルを使用して、名称以外の別の場所に特定の材料が示されている場合；

* 訳者注釈：スウェーデンのグラタン風伝統料理

- c) 一種類 / 多数の材料を強調するためにイラストが使用されている場合 ;
- d) その由来を連想させるイラストによって、ある材料が強調されている場合

量の記載義務が必要になるイラストの例 :

牛乳、クリーム、バターの原材料を強調する牛のイメージ / 絵。この場合、それらの原材料の量表示が必要になる。

5.12.2.3 食品の特徴

3番目の - 項は、消費者の必要を満たすためのものである。なぜなら特定の食品の構成物は規定されており、また / あるいは、消費者は特定の名称で特定の構成物を連想するからである。

このカテゴリーに含まれると考えられる製品の数是非常に制限されている。
食品の構成物は、国によって相当異なるが、通常は同じ名称で販売されている。

量申告が義務化されるためには、2つの条件を同時に満たしていること : 原材料 / 原材料カテゴリーは、食品を特徴づけるため、および (名称や外見のせいで) 混同しやすい他の製品と区別するためという両方の点において大きな重要性を持っていること。

含まれる材料が食品を特徴づけるものであり、内容が表示される例 :

- 1、マジパンのアーモンド
- 2、挽肉の動物の種類

5.12.3 第41条 量の申告方法

5.12.4 第41条1 液体の原材料

条文を参照せよ。

5.12.5 第41条2 再構成される原材料

条文の前半部分を参照せよ。

再構成される原材料の例 :

キノコソース中のキノコのように、調理済み食品内のフリーズドライされた材料

5.12.5.1 乾燥 / 濃縮食品

条文の後半部分を参照せよ。

乾燥された食品の例 :

粉末スープ / 飲料

5.12.6 第41条3 加工の初期段階で湿気を取り出された原材料

処理がされた原材料の情報は、処理がされる前の形の原材料の情報で補足することができる。そうすることで、消費者は、異なる方法で処理された原材料を含む同様の製品と比較することができる。

加工の初期段階で湿気を取り出された原材料の表示例 :

- 1、グリルされた鶏肉が使用されるチキンシチュー レシピA、

原材料 : ...グリルした鶏肉10%

鶏肉の量は、生の鶏肉15%に相当する。この情報は、生の鶏肉が使用されたチキンシチュー レシピBと比較することができる。

原材料 : ...鶏肉15%

- 2、茹でられた魚

3、湯通しされたキノコ

5.12.6.1 湿度が減らされた食品

製造時に湿度が減らされた食品の例：

サラミソーセージ：100gの完成品には113gの肉が使用された。

計算例：

レモン味の子牛ミートボールのレシピ

原材料	重量
子牛挽肉	68kg
水	31kg
オートミール	4.2kg
ミルクパウダー	3kg
塩	2.6kg
レモンの皮	1kg
白胡椒	0.2kg
混合原材料の合計量	110kg
加工時に蒸発した水	-10kg
完成品の量	100kg

計算：68kg子牛挽肉：100kg完成品 $\times 100 = 68\%$

量は100%以下であるため、パーセントで表示される。

5.12.7 第41条4 その他の食品

条文を参照せよ。

5.12.7.1 誤差

表示される量は、その原材料/原材料カテゴリーの平均量を意味する。平均量とは、つまり製造者がレシピの指示に従って入手され、正しい製造業務において、発生する差異を考慮にいれた原材料/原材料カテゴリーの量のことである。

5.12.8 第42条 量申告の配置

条文を参照せよ。

量の記載の配置例：

- 1、食品名称のすぐ隣に：シーフードパイ シーフード15%
- 2、食品の原材料リスト内に原材料に続いて：
ハンバーガー、原材料：牛肉70%
- 3、食品の原材料リスト内にカテゴリー名称に続いて：
フィッシュスープ、原材料 魚10%
チーズパイ、原材料 チーズ20%

規則の附則2は、原材料リスト内で使用可能なカテゴリー名称の使用を制限している。

5.12.8.1 国内規則

規則の附則2に挙げられていない原材料カテゴリー（したがって、原材料リストに記載が不可能なもの）については、規則に国内の補足事項がある；これらのカテゴリーの量は、原材料リストのすぐ後に続く、別の行で示すことができる。

カテゴリー名称は大きさ順で示す必要はなく、異なる動物種からの肉と一緒に申告することができる。

異なる動物種の肉の申告例：

ソーセージ、原材料：肉42%（豚、牛）、水...

5.12.8.2 名称の側に表示される量

量の表示は、食品の名称の側に一度示されれば十分である。それが名称、正味量、日付表示、場合によってアルコール含有量の記載と同じ視野内であるという条件において。その目的は、それらの情報が同時に簡単に見えるということである。名称と同じ場所に記載されない情報によって、消費者に誤解を与えないようにすること。

5.12.9 第43条 原材料の量の表示義務の例外

5.12.9.1 水分が取り除かれた重量

第43条の最初の - 項を参照せよ。

固形食品が溶液に入っている場合、包装済み食品の正味量と水分が取り除かれた重量が記載されること（第48条参照）。そのような食品は、特定の量申告の義務を除外される。なぜなら原材料/原材料カテゴリーの量は、正味量/水分が取り除かれた正味量によって明確にされるからである。

水分が取り除かれた重量が示される食品例：

- 1、水に入ったツナ
- 2、砂糖液に入ったパイナップル

特定の製品は、水分が取り除かれた重量の表示義務に含まれない。なぜなら水分が、溶液ではなくその食品の一部とみなされるためである。

水分が食品の一部とみなされる例：

- 1、オイル漬けのツナ
- 2、トマトソース漬けのイワシ
- 3、ゼリー漬けのハム

ある食品中の1つ/多数の原材料が、名称に示される場合、あるいは何らかの方法で明確化される場合、その（それらの）原材料の量は記載されなければならない。その量は合計の重量、および水分が除かれた重量の情報から計算することはできない。

例：

「砂糖液に入った混合フルーツ、パパイヤ入り」の量の記載は、混合フルーツとパパイヤの両方に対して行われること。

5.12.9.2 その他の規定/規則内における量表示義務

第43条の2番目の - 項を参照せよ。

他の規則がすでに原材料/原材料カテゴリーの量を表示することを規定している場合は、量申告は必要ない。

例：

ジャム、ゼリー、マーマレードについての規則により、ジャム中の果物量は表示されることになっている（ガイドの付録を参照のこと）。

たとえそれが義務づけられていなくても、原材料/原材料カテゴリーの量を記載することは可能である。そのような場合、量表示は消費者の誤解を招かないようにすること。例として、「100%ジュ

ース」という名称の製品は、誤解を招くと判断される、なぜならジュースという名称は、ジュースについての規則によって定められているからである。

5.12.9.3 香りをつける目的

規定を第43条3番目の - 項を参照せよ。

この例外は、ラベルにイラストがあるなしに関わらず適用される。またこの例外は、香料に限らず、食品の風味付けに少量が使用される全ての原材料（または原材料カテゴリー）に適用される。

香りづけの目的で使用され、量表示の不要な原材料の例：

- 1、ガーリックパンのガーリック
- 2、ラズベリーボートのラズベリー香料
- 3、ディル肉のディル
- 4、シナモンロールのシナモン
- 5、バター味のポップコーンのバター香料
- 6、菓子類に添えられる果物のイメージ
- 7、バニラアイスのバニラスティック

5.12.9.4 消費者の選択をコントロールしないこと

4番目の - 項を参照せよ。

この規則により、食品の名称に含まれる原材料が消費者の購入の決め手に影響しない場合、量の申告は不要である。この例外は、食品名称にその原材料の名称が含まれている場合のみに適用される。

第43条4番目の - 項により、量表示が不必要な原材料の例：

- 1、モルトウイスキーのモルト
- 2、フルーツスピリットのフルーツ
- 3、クラウドベリーリキュールのクラウドベリー
- 4、小麦粉パンの小麦粉
- 5、砂糖ケーキの砂糖
- 6、ライ麦パンのライ麦（それがライ麦のみで焼かれた場合）
- 7、シロップパンのシロップ

5.12.9.5 原材料の量の正確な規則

5番目の - 項を参照せよ。

現在そのような規則で、知られているものはない。なぜなら最低限の量ではなく、正確な量の条件であるからである。

5.12.9.6 変動する割合

規定の第2段落を参照せよ。

5.12.10 第44条 原材料の量表示義務のさらなる例外

条文を参照せよ。

第44条の2番目の - 項により、添加されたビタミンおよびミネラル物質は、それらの量が栄養表示に明確化されている場合、量の申告は必要ない。

他の物質や健康に関わる言明は、栄養価の申告と同時に量申告も必要であることに注意すること。例として、「砂糖控えめ」など。

量の申告は、栄養価の申告で埋め合わせをすることができない。食品の表示や提示に栄養に関する言明がされている場合、栄養価申告は義務づけられている。栄養と健康に関する言明についての法律については付録を参照のこと。

5.13 食品の正味量

5.13.1 第45条～第46条 正味量の義務 - 重量、あるいは容量

条文を参照せよ。

正味量とは、食品自体の重量、あるいは容量のことである。包装、留め具、ネット、ラベルは、正味量には含まれない。

例：

消費者に個体で売られる全体がワックスに包まれたチーズの場合、ワックスは外側の包装であり、正味量には計算されないこと。

以下の情報が、食品に表示されること：

- 液体の場合、食品の容量(l、dl、cl、ml)
- その他の製品の場合、食品の重量(kg、g)

正味量はデシリットル(dl)で示すこともできるという項目は、国内規則である(国内での販売時において)。従って輸出の際の相手国は、正味量をリットル(l)、センチリットル(cl)、ミリリットル(ml)で示すように要求することができる。

魚のフィレやエビのような特定の冷凍食品は、製品保護のため氷処理(冷凍され、水がスプレーされる)が行われる。その場合の正味量は、氷を除いた重量を指す。氷処理を含む食品の重量は、誤解を招く情報とみなされる。したがって「x～y%の保護目的の氷処理が加わった」や同様の表現を示すことができる。

ケチャップ、シロップ、液体マーガリンのようなゆるい液体状の食品については、重量もしくは容量のどちらかを記載することができる。全ての食品は、正味量を重量と容量の両方で任意に表示することができる。これはアイスクリーム製品などに適切である。

重量と容量についてのさらなる規則は、認可と技術規制(SWEDAC)委員会により決定される。許可される誤差や「e-表示」などについてのさらなる情報は、SWEDACに連絡をとること。他の官庁のリストは、www.livsmedelsverket.seを参照のこと。

5.13.2 第47条、錠剤、カプセル、同類のもの

条文を参照せよ。

規則は国内事項であるが、指令に基盤が存在する。

第47条に含まれる食品の例：

- 1、栄養補助食品(サプリメント)
- 2、食卓用甘味料

錠剤、カプセル、および同類のものの数量情報は、重量と同じ方法により他の情報と同じ視野内に示されること(第9条を参照)。

5.13.3 第48条 水分が取り除かれた重量、溶液

条文を参照せよ。

水分が取り除かれた重量についての規則は、水、酢、果汁などの溶液(購入の決め手にならないもの)に漬けられている食品のみに適用される。溶液に漬けられている食品は、溶液なしの重量(水分が取り除かれた重量)も記載されること。

水分が取り除かれた重量が記載されるべき食品例：

- 1、ブイヨンスープに入ったフィッシュボール
- 2、砂糖液に入ったパイナップル

それに対して、「ミートボールとソース」のソースや、「ゼリー漬けハム」のゼリー、「フィッシュボールのディルソース」のソースは溶液とはみなされない。

量の申告について第40条～第43条と比較すること。

5.13.4 第49条 多数の個別の包装済みパッケージで構成される包装済み製品 条文を参照せよ。

第49条に含まれる食品の例：

セロファンフィルムで包まれ、封がされたレーズンが多数入った包装済み製品

5.13.5 第50条 多数の個別の未包装の製品で構成される包装済み製品 条文を参照せよ。

第50条に含まれる食品の例：

多数の粉末スープが入った中袋（完全な表示がされていない）で構成される包装済み製品

5.13.6 第51条 正味量表示義務の例外 条文を参照せよ。

正味量表示義務の例外：

- 1、ベイクドポテト
- 2、一食用のパン

5.14 日付表示（賞味期限、あるいは最終消費期限）

条文を参照せよ。

表示規則により、包装済み食品には賞味期限、あるいは最終消費期限の表示がされること（第52条の例外に該当しない場合）。

食品の保持性は、多数の要素（構成物、製造手段、包装技術、保存温度、その他の処理など）によって決まる。

どの保持期限が適しているかを決定するのは、常にその食品の責任者（原則として製造者あるいは包装者）であること。

5.14.1 第52条 日付表示の例外 条文を参照せよ。

5.14.2 第52条2 飲料

4番目の - 項：

HS番号（関税番号）2206に含まれる飲料は、その他の発酵飲料である。例としてリンゴワイン（リンゴ酒）、洋梨ワイン、はちみつ酒など。

5.14.3 第52条5 パン屋、および菓子屋の製品

通常24時間以内に消費される食品の例は、バゲット（フランスパン）である。それに対して、柔らかい薄焼きパン、デニッシュはこの例外には含まれない。この例外は、日付表示のみ適用され、第16条にあるその他の表示情報には適用されないことに注意すること。

5.14.4 第52条7 食塩

ミネラル塩とハーブソルトはこの例外には含まれない。

5.14.5 第52条8 砂糖

例外は、スクロースのみに適用され、果糖（フルクトース）などには適用されない。マルトデキストリンが混合された粉砂糖などの砂糖（スクロース）と他の物質の混合物にも適用されない。

5.15.6 第52条9 菓子製品

第52条9に含まれる食品の例：フィリング（詰め物）が入っていない固形キャラメル、例としてポルカグリサー（poikagrisar）。

キャラメル、ワイングミ、マーマレード菓子、ゼリー菓子、同様のものは、日付表示義務の例外には該当しない。スウェーデン国内では、その最大面積が10cm²以下の菓子類には、賞味期限表示の義務が除外される。それに対して、この例外は通常EU内では適用されないため、輸出の相手国はその表示を要求することができる。第11条も参照のこと。

5.14.7 第52条10 チューインガム、および同類の製品

第52条10に含まれる食品の例：

バブルガム

のど飴、噛み砕き用の錠剤（tuggtabletter）や同様のものは、賞味期限表示義務の例外には該当しない。

5.14.8 第52条11 1食分ずつ包装されたアイス商品

第52条11に該当する食品の例：

棒アイス

例外は、1食分ずつ包装されたアイスが多数入った外包装には該当しない。

5.14.9 第53条 賞味期限（最少保持期限）

条文を参照せよ。

賞味期限とは、適当な方法で保存された食品が、その食品に通常関連する特定品質の保持が可能な期限のことである（第4条7を参照のこと）。

最少保持期限の日付は、日にちを含む表示の場合は「...以前が最適」、その他の場合は、「...が終わる前の消費が最適」との表現とともに記載されること。表現には、日付、もしくは日付表示場所の言及が続くこと。

日付の情報は、日、月、年の順序で記載され、コード表示での記載はできない。月は数字、または文字で、あるいは最初の3文字で示されること。

数字のみの日付表示の例：

以前が最適 10 08 09

「以前の消費が最適 10 aug 09」のように月を文字で記載、あるいは「以前の消費が最適 10 08 2009」のように年号を4つの数字で記載するほうが、消費者にはより明確になる。

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。

5番目の - 項に該当する食品の表示例：

- 1、以前の消費が最適 10 08
- 2、以前の消費が最適 10 augusti
- 3、以前の消費が最適 10 aug

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。

6番目の - 項に該当する食品の表示例：

- 1、08 09 が終わる前の消費が最適
- 2、aug 09が終わる前の消費が最適

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。

7番目の - 項に該当する食品の表示例：

09 が終わる前の消費が最適

5.14.10 第54条 最終消費期限（保持期限）

条文を参照せよ。

最少消費期限は、微生物学的な観点において簡単に劣化しやすい食品が、食用に不適切になることなしに消費することが可能な最終期限日（第4条8を参照）のことである。

非常に簡単に劣化しやすい食品には、人間の健康を及ぼす危険性が含まれる。またそれは短期間内（わずか数日中）に起こる。そのような食品には、賞味期限のかわりに最終消費期限が表示されること。

最終消費期限が表示される食品は、数日後に不適切になるという判定が包装時にされる。不適切な食品が市場に出回ることは禁止されている。この旨は、規則178/2002の第14条に明確化されている（付録を参照）。包装者によって行われた食品が不適切になる時期についての判断は、その食品の販売時まで記載されていること。たとえそれが実際に健康に害を及ぼした例が報告されていない場合も、最終消費期限の過ぎた製品は不適切とみなされる。

非常に簡単に劣化しやすい食品の例：

- 1、生の魚
- 2、生の鶏肉 / その他の家禽肉
- 3、挽肉
- 4、内臓
- 5、生ソーセージ
- 6、生クリームケーキ

目安として、保持期限が保存温度が+4度（あるいはそれ以下）で5日（あるいはそれ以下）までである食品は、非常に簡単に劣化しやすい食品であるといえる。食品の中には、もう少し長い保持期限を持っているものでも非常に簡単に劣化しやすい食品とみなされるものもある。上記の基準をもとに、表示責任者は、食品が非常に簡単に劣化しやすい食品であるかどうかの判断をすること。

そのような食品でも冷凍されて保存、販売がされるものは、簡単に劣化しやすい食品とはみなされない。

最終消費期限の日付は、「最終消費期限日」という表現で示されること。表現には、日付、もしくは日付表示場所の言及が続くこと。日付情報は、日、月、（必要な場合は）年の順序で記載され、コード表示での記載はできない。

最終消費期限の表示例：

- 1、最終消費期限日 10 augusti 2009

- 2、最終消費期限日 10 08 09
- 3、最終消費期限日 10 aug

日付表示の間違い例：

「最終消費日」のように「最終消費期限日」の短縮形は、誤解を招く原因とみなされる。またどちらの日付が実際に表示されているのか間違いやすい場合は、「以前の消費が最適」と「最終消費期限日」の両方の表現をラベルに記載することはできない。

5.14.11 日付表示のその他

5.14.11.1 任意の日付表示

多くの製造者は長い間、包装日、焼いた日、その他の食品の古さを示す日付表示を任意で記載している。

賞味期限と消費期限の日付の順序についての同じ規則がその他の日付表示にも適用されること。

もし食品に2つ以上の日付表示がある場合は、それらは一箇所に集められ、どの日付が何を示すかが消費者に明確に示されること。

いくつかの食品は日付表示義務が除外されている。しかしそれらに任意の日付表示をすることは許可されている。任意の情報とそれが誤解を与えないかについての判断は、各個々のケースにおいてされること。

5.14.11.2 再包装と再表示

再包装と再表示については、食品の対処についての規則は付録を参照のこと。

5.15 保存法

5.15.1 第55条～第56条

条文を参照せよ。

最終消費期限が表示された食品は、常に保存法が記載されること。賞味期限が表示された食品は、特定の温度で保存されるなどの保持性に関わる場合、保存法が記載されること。

第55条～第56条により、食品が室内温度で保存されることを示す保存法は、度数で示された保存温度の情報が含まれること。

冷蔵で保存されるべき食品の保存法の例：

最高温度 + 8度で保存されること。

特定の食品の保存温度の規定に特別な要項がある場合は、表示はそれに従うこと。付録を参照のこと。

5.15.1.1 保温食品

店内で保温されている包装済み食品、例えばグリルチキン/スペアリブなどは、店内で保存されている方法に一致する保存法が記載されること(つまり+60度)。その他の情報、例として「直ちに消費されること」、「冷蔵庫で冷却すること」あるいは同様のものは、任意の情報としてみなされる。

5.16 製造者、包装者、販売者の氏名と住所

5.16.1 第57条

条文を参照せよ。

販売者とは、例として輸入者、経営者、あるいは食品チェーンである。

国内における製造者、包装者、販売者の国内電話番号も住所情報として許可されている。それに対して、Eメールアドレス/インターネットアドレスのみの記載は十分ではない。輸出に際しては、相手国は住所の表示を要求することができる。

5.17 原産

5.17.1 第58条

条文を参照せよ。

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。消費者の誤解を招く危険性がない場合でも、食品の原産地は任意で表示ができる（国、地区、地域、名前のついた土地など）。

表示とその形状は、第5条により食品の原産に関わる誤解を与えてはならない。そのような表示や提示には、食品名称、商標、ロゴ、会社名、イメージ、旗、長旗などのシンボル、その他の国の/地方の有名なマーク、外包装の色、食品陳列の背景などが含まれる。

特定の食品グループには、原産表示の義務がある。付録を参照のこと。

ときには、会社名と商標が特定の原産と関連づけられる情報を含んでいることがある。そのような場合は、原産の情報が補足されること。消費者に誤解を与えないよう、食品の表示と提示の総合的な印象（文字の大きさ、色使いなど）が個々のケースにおいて常に判断されること。

原産情報の表示例：

1、名称「オランダのポテトボール」は、土地に特有な名称とみなされる。つまり消費者は、製品がオランダ(Öland)からきていることを期待せず、特定のレシピに従ってつくられたことを期待する。しかしながら、さらにそれに風車のイメージが加えられている場合は、消費者はその製品がオランダで製造されたと理解することがある。

2、イタリア風の名前かつイタリアの色で包装された食品がある。それに対する主な印象は、その食品がイタリアで製造されたということである。しかし食品はスウェーデンで製造された。表示はおそらく誤解を招くとみなされる。したがって消費者の誤解を避けるため、表示は適切な名称と色に変更されるか、食品の原産についての明確な情報が補足されること。消費者の誤解を避けるためにどの対策が必要であるかの判断は個々のケースにおいてされること。

3、食品がそこからきたという印象を与える地域/土地名とともに表示/宣伝される食品がある。さらに印象を強める地図のイメージが記載されている。しかし中には、他の地域からの食品が入っている。このような場合は、消費者に誤解を与えないために、明確な方法で表示がされなければならない。例えば「スモーランドポテト社」という会社名があり、情報はスモーランド(Småland)の地図イメージで補足されている。包装内のじゃがいもは、その年の自己の収穫では足りなかったため、ウップランド、ベルギー、カナリア諸島で収穫された。その場合、食品の実際の原産を明確に表示すること、もしくは表示を変更すること。例として、地図イメージを取り除く、特定の表示情報の文字の大きさを変更するなど。この場合においても消費者の誤解を避けるためにどのような対策が必要であるかの判断がされること。

4、「あなたの地域のパン屋」、020番号^{*}、および会社名の情報が表示され、全国で販売されているパンがある。この場合、そのパン製造業者は1つの都市でのみ事業を行っていることを表し、その都市以外の消費者は原産についての誤解をする。

5、ラム肉が他のEU加盟国から輸入され、スウェーデンで細分される。それらには「スウェーデンの肉」という表示がされている。また輸入されたラム肉がスウェーデンで挽かれ、「スウェーデンのラ

^{*} 訳者の注釈：スウェーデンのフリーダイヤル

ム挽肉」という表示がされている。この場合、そのどちらの表示も誤解を招くとされ「スウェーデンの」という語が取り除かれるべきである。それに対して、ラム肉がどこから来たか、あるいは肉がスウェーデン産でないことを明確化する必要はない。表示情報が、スウェーデン産の肉であるという印象を与える場合にのみその旨が記載されること。

6、豚薄切り肉のパッケージにスウェーデンの国旗が記されている。この場合、表示が誤解を与えないように、肉はスウェーデン産であること。

7、スウェーデンのあるEUに認可された会社が、ドイツからスモークハムを購入する。スウェーデンの会社はハムをスライスし、スウェーデンの会社名と所在地が表示されたパッケージに包装する。さらにパッケージには、楕円形の管理番号（スウェーデンの施設番号と「スウェーデン」という情報を含むもの）が表示される。この場合、ハムがドイツから来たという情報の欠如は、消費者に誤解を与えると食品庁は判断する。したがって、消費者の誤解のないように、「ドイツで製造された」などの情報で明確に補足がされること。

8、「デンマークのベーコン」という名称の食品パッケージに大きな青と黄色の長旗がつけられている。たとえデンマーク産であることが記載されていても、パッケージ全体により、その食品がスウェーデン産であるという印象を与える場合、その食品は誤解を与えると判断される。

誤解を与える表示については第5条も参照すること。

付録にある牛肉の原産表示と魚の漁業領域についても参照すること。

5.18 使用法

5.18.1 第59条

条文を参照せよ。

使用法の例：

- 1、濃縮物の希釈方法：酢、シロップ、濃縮ジュースなど
- 2、準備方法：ローズヒップ粉末スープなど
- 3、調理方法：スープ、魚グラタンなど
- 4、冷凍食品などの適切な解凍方法

5.19 実質アルコール含有量

5.19.1 第60条

条文を参照せよ。

アルコールを1.2vol.%以上含む飲料には、実質アルコール含有量の情報が表示されること。したがって、最大量やおおよその量、差のある量の表示は間違いである。許可される誤差は、規則の附則4に記載されている。

アルコールが1.2vol.%以下の飲料に対する任意のアルコール含有量表示にも、最大値ではなく実質の値がボリュームパーセントで示されること。

情報は、少数1の位以上で示され、後に%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。

ワインは特別な規則で規定されている。付録を参照のこと。

* 訳者注釈：例：x ~ y %

食品のアルコール含有量の最高値についての規則は、薬品局が責任を持つ。飲料以外のアルコールが含有される他の食品は、構成物の情報が付け加えられそれが1.8重量%以上であれば、アルコール量が重量%で申告されること。アルコール量は、食品の正味量の合計にも計算される。

アルコールを含む食品の例：

- 1、コニャック漬けイチジク
- 2、リキュールチョコレート

製造許可については特定規則が存在する。税務署に認可された製品受取人がアルコール飲料の販売、輸入、輸出を行う権利を持つ。国民健康機関 (Folkhälsöinstitutet) と薬品局へのリンクは、www.livsmedelsverket.seを参照のこと。

5.20 その他

5.20.1 第61条

条文を参照せよ。

食品庁は、唯一国内規則の免除を許可することができる。

5.21 付録

その他の表示規則、食品庁の他の規則、EC規則などのリスト

この付録には、現ガイドが書かれたときに適用されていた規則が記載されている。付録は、完全であるとはいえない。オリジナルの規則の規定番号のみが記載されていること、最新の変更がされている可能性があることに注意すること。

食品庁の最新の規則についてのリストも参照すること。なぜなら法律の変更は、絶えず行われているからである。統合された形での規則は、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seで入手できる。その他の規則も以下から入手可能である。

食品庁 カスタマーサービス

Box 622
751 26 Uppsala
tel. +46(0)18-17 55 06
fax +46(0)18-12 73 53
Eメール: kundtjanst@slv.se

EC規則と指令は、欧州共同体公式機関紙に公表されており、下記から購入できる。

Bibliotekstjänst Lund	Kommerskollegium
BTJ Nordic AB	Box 6803
Traktorvägen 11	113 86 Stockholm
221 82 LUND	訪問用住所: Drottninggatan 89
tel. +46(0)46-18 00 00	tel. +46(0)8-690 48 00
fax +46(0)46-18 01 25	fax +46(0)8-30 67 59
Eメール btj@btj.se	Eメール registrator@kommers.se

EC規則と指令は、europa.eu.int/eur-lexにも記載されている。そこではオリジナルの規則と指令の番号のみが示されており、最新の変更がされた可能性がある。

他の機関から発行された規則は、ここには記載されていない。食品庁のホームページには、食品に関わる問題を扱う他の機関のリストがある。食品法によって補足されるEC規則の公示は、スウェーデン法典に発行されている。

他分野のガイドラインへのリンクは、食品庁のホームページ、www.livsmedelsverket.seにある。

食品法、食品規則

規則 (EC) no.178/2002 : 食品法律についての全般原則と義務、食品安全に対する欧州機関の制定、食品安全問題についての処置

食品法 (SFS 2006:804)

食品規則 (SFS 2006:813)

規則 (EC) no. 852/2004 : 食品衛生

規則 (EC) no. 853/2004 : 動物由来の食品の特別衛生規則の制定

規則 (EC) no.

854/2004 : 食品として使用される動物由来製品の公的規制実現のための特別規則の制定

規則 (EC) no.

882/2004 : 飼料および食品法律と動物の健康と保護に対する規則順守の規制の保証に対する公的規制

規則 (EC) no. 2074/2005 : (規則 (EC) no. 853/2004)による特定製品と公的規制(no. 854/2004

と 882/2004)に対する適用条例、no. 852/2004からの例外、no. 853/2004 と 854/2004の変更

規則 (EC) no. 2076/2005 : 欧州議会と理事会の規則(EC) no. 853/2004、(EC) no. 854/2004、

(EC) no. 882/2004 の適用に対する暫定規則の制定と規則(EC) no. 853/2004、(EC) no. 854/2004の

変更

アレルギー物質

委員会のガイド (指令 2003/89/ECにより修正された指令2000/13/EC第10条 6 項に関する指針)

香料

食品庁規則 (SLVFS 1993:34、再版 SLVFS 1996:1) : 香料について; H 34

規則 (EC) no. 2065/2003 : 食品に使用される、あるいは使用が考えられる燻製香料

規則 (EC) no. 2232/1996 : 食品に使用される、あるいは使用が考えられる香料に対する全般規則

アスパルテーム

食品庁規則 (LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

子供の食事とその他の特定の栄養目的食品

食品庁規則 (SLVFS 2000:14) : 特定の栄養目的食品 I; H 371

食品庁規則 (SLVFS 1997:30; 再版 2000:28) : 減量のためのカロリー制限に使用される食品; H 376

食品庁規則 (LIVSFS 2008:2) : 母乳代用品と栄養付加; H 373

食品庁規則 (SLVFS 1997:27; 再版 SLVFS 2000:29) : 穀物を基にした食品と乳幼児の食事; H 375

食品庁規則 (SLVFS 2000:15; 再版 2008:3) : 特別な医療目的の食品; H 377

残存殺虫剤

食品庁規則 (LIVSFS 2006:22) : 食品中の残存殺虫剤; H 64

栄養強化剤

食品庁規則 (SLVFS 1983:2; 再版 LIVSFS 2007:9) : 特定食品の栄養強化剤; H 35

食品庁規則 (LIVSFS 2002:18; 再版 2006:25) : 食品中の特定栄養目的のための栄養強化剤

規則 (EC) no. 1925/2006 : 食品へのビタミン、ミネラル物質、その他の特定物質の添加

放射

食品庁規則 (SLVFS 2000:46) : 食品と食品原材料の電離放射線での処理; H 16

冷凍食品

食品庁規則 (LIVSFS 2006:12) : 冷凍食品; H 95

規則 (EC) no. 37/2005 : 冷凍食品の輸送、保存、貯蔵の場所の温度の監視

リンゴ酒

食品庁規則 (LIVSFS 2005:11) : リンゴ酒; H 161

エコロジー製造された食品

規則 (EEG) no. 2092/91 : 農産物のエコロジー生産と農産物と食品の情報 (2009年1月1日発効, 差し替え版 規則 834/2007)

規則 (EC) no. 834/2007 : エコロジー生産とエコロジー製品の表示と規則 (EEG) no. 2092/91 の失効 (2009年1月1日より)

食品庁規則 (SLVFS 1998:4; 再版 LIVSFS 2006:23) : エコロジーに製造された食品; H 336

規則 (EC) no. 1788/2001 : 「理事会の規則 (EEG) no. 2092/91 : 農産物のエコロジー生産と農産物と食品の情報」の 11 項による、第三者の国からの輸入物の規制証明書に関する適用規定

脂肪と油

規則 (EEG) no. 2991/94 : クリーム状油脂についての規則

規則 (EEG) no. 865/2004 : オリーブオイルと食卓用オリーブ市場の共同組織

規則 (EC) no. 1019/2002 : オリーブオイルの販売規範

規則(EC) no. 577/97 : 「理事会の 規則(EC) no. 2991/94 : クリーム状油脂についての規則」と
「理事会の 規則(EEC) no. 1898/87 : ミルクと乳製品の販売に使用される名称の保護」に対する特
定の適用規則

魚

食品庁規則(SLVFS 2001:37; 再版 LIVSFS 2004:16) : 魚製品と水産物の商業名称; H 136
規則(EEC) no. 2136/89 : 保存イワシの共通市場形態
規則(EEC) no. 1536/92 : 保存マグロとカツオの共通市場規範
規則(EC) no. 2406/1996 : 特定の魚製品の共通商業規範の制定
規則(EC) no. 104/2000 : 魚製品と水産物市場の共通組織
規則(EC) no. 2065/2001 : 「理事会の 規則(EC) no. 104/2000 : 魚製品と水産物部門の消費者情報
に関して」に対する適用規定の制定
規則(EC) no. 1559/2007 : 東大西洋と地中海における加マグロの数年に渡る回復計画の制定と規則
(EC) no. 520/2007 (附則 I p. 5 と 6 の消費者表示の規則) の変更
規則(EC) no. 853/2004 : 動物由来食品の特別衛生規則の制定

家禽類

規則(EEC) no. 1906/90 : 家禽類に対する特定商業規定
規則(EEC) no. 1538/1991 : 「規則 no. 1906/90 家禽類に対する特定商業規定」の適用規定
規則(EC) no. 853/2004 動物由来食品の特別衛生規則の制定

果物と野菜

規則(EC) no. 2200/96 : 果物と野菜の共通組織
さらに果物と野菜に対する多数の規則と商業規範が存在する。例として、2288/97 ニンニク、
730/1999 人参 851/2000 アンズ 790/2000 トマト、 912/2001 豆、 2396/2001 西洋ネギ、 1543/2001
レタス、 チコリ、 アンディーブ、 2396 西洋ネギ、 899/87 イチゴ、 1508/2001 タマネギ、 1168/1999
プラム、 634/206 キャベツ、 214/2004 サクランボ、 85/2004 リンゴ
規則(EC) no. 46/2003 : 異なる種類の生鮮果物と生鮮野菜が同じパッケージにはいった場合の生鮮
果物と生鮮野菜に対する商業規範の変更

パッケージされた水

食品庁規則(SLVFS 2001:30; 再版 LIVSFS 2005:10) : 飲料水; H 90
食品庁規則(LIVSFS 2003:45) : 天然ミネラルウォーターと源水; H 170

包装ガス

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

包装材料と台所用品

規則(EC) no. 1935/2004 : 食品に接触する材料と製品
食品庁規則(LIVSFS 2003:2) : 食品に接触する材料と製品; H 23
規則(EC) no. 1895/2005 : 材料中の特定のエポキシ樹脂の派生物の制限された使用と食品に接触す
る製品
規則(EC) no. 2023/2006 : 食品に接触する製品と物質に対する正しい製造習慣
規則(EC) no. 372/2007 : 食品に接触する蓋の可塑剤の一時的流通制限の制定

遺伝子組み換え作物、GMO

規則(EC) no. 1829/2003 : 遺伝子組み換え食品と飼料
規則(EC) no. 1830/2003 : 遺伝子組み換え作物の微量残存と表示、遺伝子組み換え作物から製造さ
れた食品と飼料の微量残存
規則(EC) no. 65/2004 : 遺伝子組み換え作物に対する特有固有名称の創造と配分システムの制定
規則(EC) no. 50/2000 : 遺伝子組み換え作物を含む食品と食品原材料、遺伝子組み換え作物から製造
される香料類の表示

規則(EC) no. 1139/98 : 指令 79/112/EEC に記載情報に加えられた遺伝子組み換え作物から製造される特定食品の表示情報義務

地理的名称と原産名称

規則(EEC) no. 2081/92 : 農産物と食品の地理的および原産名称の保護

規則(EC) no. 509/2006 : 農産物と食品の伝統特産品の保証

規則(EC) no. 510/2006 : 農産物と食品の地理的および原産名称の保護

規則(EC) no. 1898/2006 : 「理事会の 規則(EC) no. 510/2006 : 農産物と食品の地理的および原産名称の保護」に対する詳細な適用規定の制定

規則(EC) no. 2400/96 : 「理事会の 規則(EEC) no. 2081/92 : 農産物と食品の地理的および原産名称の保護」に記載されている「保護された原産名称と地理的名称の登録」にある特定名称の適用

対処

食品庁規則(LIVSFS 2005:20, 再版 LIVSFS 2007:6) : 食品衛生; H 15

ハチミツ

食品庁規則(LIVSFS 2003:10) : ハチミツ; H 156

規則(EC) no. 853/2004 : 動物由来の食品の特別衛生規則の制定

健康言明

規則(EC) no. 1924/2006 : 食品の栄養と健康に関する言明

同一証明表示

食品庁規則(SLVFS 1993:20) : 食品委託配送の同一証明表示; H 131

動物性製品の同一性証明

規則(EC) no. 853/2004 : 動物由来の食品の特別衛生規則の制定

ジュースとネクター

食品庁規則(LIVSFS 2003:18) : ジュースとネクター; H 158

コーヒー抽出とチコリー抽出

食品庁規則(SLVFS 2000:22) : コーヒー抽出とチコリー抽出; H 352

カカオ製品とチョコレート製品

食品庁規則(LIVSFS 2003:13; 再版 LIVSFS 2004:26) : カカオ製品とチョコレート製品; H 155

カフェインとキニン

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

栄養補助食品

食品庁規則(LIVSFS 2003:9; 再版 LIVSFS 2007:3) : 栄養補助食品; H 165

肉製品

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

規則(EC) no. 1760/2000 : 牛類の同一確認と登録システムの制定と牛肉と牛肉製品の表示、および理事会の 規則(EC) no. 820/97 の失効

規則(EC) no. 1825/2000 : 牛肉と牛肉製品の表示に対する規則 no. 1760/2000 の適用規定の制定

規則(EC) no. 700/2007 : 12 ヶ月かそれより若い牛類の肉の販売

規則(EC) no. 853/2004 動物由来食品の特別衛生規則の制定

甘草

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

微生物学的基準

規則(EC) no. 2073/2005 : 食品の微生物学的基準

ミネラルウォーター、天然

食品庁規則(LIVSFS 2003:45) : 天然ミネラルウォーターと源水; H 170

ミルクと乳製品

食品庁規則(SLVFS 1993:28) : カゼインとカゼイン塩; H 153

食品庁規則(LIVSFS 2003:16; 再版 LIVSFS 2007:17) : 濃縮ミルクと粉末ミルク; H 154

食品庁規則(LIVSFS 2003:39) : ミルクとチーズ; H 160

規則(EEC) no. 1898/87 : ミルクと乳製品の販売時に使用される名称の保護

規則(EC) no. 577/97 : 「規則(EC) no. 2991/94 : クリーム状油脂の規則」と「規則(EEC) no. 1898/87 ミルクと乳製品の販売時に使用される名称の保護」に対する特定適用規定

規則(EC) no. 2597/97 : 食用のミルクと乳製品の共通組織についてのさらなる規則

決定 88/566/EEC : 規則(EEC) no. 1898/87 の3.1項に記載の製品のリスト

規則(EC) no. 223/2004 : 伝統特産が保証された「ハウスホールドチーズ」

規則(EC) no. 853/2004 : 動物性由来食品の特別衛生規則の制定

新しい食品

規則(EC) no. 258/97 : 新しい食品と食品原材料

「鍵穴マーク」

食品庁規則(LIVSFS 2005:9) : 特定シンボルの使用; H 128

栄養価申告

食品庁規則(SLVFS 1993:21; 再版 LIVSFS 2007:8) 栄養価申告; H 132

栄養言明

規則(EC) no. 1924/2006 : 食品の栄養と健康に関する言明

じゃがいも

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) 特定食品の表示; H 135

砂糖

食品庁規則(LIVSFS 2003:11) : 砂糖; H 157

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) 特定食品の表示; H 135

糖アルコール

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

ジャム、ゼリー、マーマレード

食品庁規則(LIVSFS 2003:17) : ジャム、ゼリー、マーマレード; H 159

特質の保護

規則(EEC) no. 2082/92 : 農産物と食品の特質保護

規則(EC) no. 223/2004 : 伝統特産が保証された「ハウスホールドチーズ」

規則(EC) no. 2430/2001 : 伝統特産が保証された「ファールンソーセージ」

規則(EC) no. 509/2006 : 農産物と食品の伝統特産品の保証

規則(EC) no. 1216/2007 : 「理事会の規則(EC) no. 509/2006 : 農産物と食品の伝統特産品の保証」に対する適用規定

規則(EC) no. 2301/97 : 「理事会の規則(EEC) no. 2082/92 : 農産物と食品の特質保護」に記載の保護特質の登録表にある特定名称の導入

甘味料

食品庁規則(LIVSFS 2002:47; 再版 LIVSFS 2003:42) : 特定食品の表示; H 135

添加物

食品庁規則(LIVSFS 2007:15) : 食品添加物; H 32

重量と容量

1 リットルにどれだけ含まれるか。容量 / 重量で販売される包装済み商品への規則 STAFS 2003:1, www.swedac.se

ワイン、スピリッツ飲料 (15 vol.%以上)、香りづけワイン製品など

食品庁規則(LIVSFS 2002:48) : ワイン製造; H 10

規則(EEC) no. 3201/90 : ワインとブドウジュースの説明と提示の詳細規則

規則(EC) no. 554/95 : 発泡ワインと炭酸ガス添加の発泡ワインの

説明と提示の詳細規則

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

規則(EC) no. 1014/1990 : スピリッツ飲料の定義、説明、提示の詳細適用規定

規則(EEC) no. 1576/89 : スピリッツ飲料の定義、説明、提示の全般規則

規則(EC) no. 110/2008 : スピリッツ飲料の地理的名称の定義、説明、提示、表示、保護、および理事会の 規則(EEC) no. 1576/89 の失効

規則(EC) no. 1493/1999 : ワイン市場における共通組織

規則(EC) no. 1607/2000 : 「規則(EC) no. 1493/1999 : ワイン市場における共通組織、特に特定地域で製造される特産ワインに関して」に対する特定適用規定の制定

規則(EC) no. 1622/2000 : 「規則(EC) : ワイン市場における共通組織、およびワイン学的手段と処理の共通規約の導入」に対する特定適用規定

規則(EC) no. 753/2002 : 「理事会の 規則(EC) no. 1493/1999 特定ワイン製品の名称、指名、提示と保護」に対する適用規定

卵

規則(EC) no. 1234/2007 : 卵に対する商業規範

規則(EC) no. 557/2007 : 「理事会の 規則(EC) no. 589/2008 : 卵に対する商業規範」の適用規定

その他

食品の販売時の名称に対する委員会の解釈通達 (91/C 270/02) (ヨーグルト、酢、キャビアを含む)