

フィア、クーミス、Stragisto、Labneh、Ymer 及び Ylette の規定に適合する製品のみ、各々の名称と置き換えてもよい。ヨーグルトの綴りは販売国内で適切に行うこと。

第2項で定義されている「カルチャー代替ヨーグルト」は、「ヨーグルト」という用語と共に適切な修飾語を使用して名称とすること。選択する修飾語は、正確かつ消費者が誤解しないように、製品を製造する際に選択した特定の乳酸桿菌属カルチャーによりヨーグルトにもたらされる性質の変化を表すものとする。性質の変化には、「ヨーグルト」と単独で称される製品と比較した時の発酵微生物、代謝産物及び/又は官能特性の差異が含まれる。官能特性の差異を表す修飾語の例には「mild」、「tangy」という類の用語がある。「カルチャー代替ヨーグルト」という用語は名称としては適切でない。

上記の特徴的な名称は、(i)本規格の規定に適合し凍結処理された製品、(ii)解凍により妥当な数の特徴的なスターターカルチャーが活性を有する、(iii)フローズン製品と称され直接消費者に販売される場合のみ、「フローズン」という用語と組合わせて使用してよい。

他のはっ酵乳及び濃縮はっ酵乳は、食品の特性及び同一性について販売国内で間違った印象を与えることがない場合には、製品の販売国の国内法規で規定されている他の様々な名称、又は一般的に使用されている現存名称で呼称してもよい。

7.1.2 発酵後加熱処理したはっ酵乳から得られる製品は、「加熱処理はっ酵乳」と称すること。消費者がこの名称により誤解する場合は、販売国の国内法規で許可されている名称としてよい。この種の法規が存在しない、又は他の一般的に使用されている名称が存在しない国では「加熱処理はっ酵乳」と称すること。

7.1.3 フレーバードはっ酵乳の名称には、添加された主要な賦香用物質又は香料の名称を組み入れること。

7.1.4 栄養性炭水化物甘味料のみ添加したはっ酵乳は、「甘味付与〇〇」と表示してよく、〇〇の部分は第7.1.1項に従って「はっ酵乳」又は他の名称と置き換える。砂糖の部分的または全部の代用として非栄養性甘味料を添加した場合は、製品の名称の近くに「〜で甘味付与」又は「加糖及び〜で甘味付与」と記載し、〜の部分に合成甘味料の名称を入れること。

7.1.5 本規格の適用を受ける名称は、他の食品の一成分として使用され、かつ成分の特徴が消費者が誤解をしないよう適切に維持されている場合、他の食品の名称、ラベル、商業用文書及び広告に使用することができる。

7.2 乳脂肪含量の明記

省略することにより消費者が誤解するおそれがある場合、乳脂肪含量は、販売国内で最終消費者に受け入れられる(i)重量パーセント又は容量パーセント、又は(ii)サービング数が示されている場合はサービング当たりのグラム数のいずれかの方法で明記すること。

7.3 非小売用容器の表示

本規格第7項及び包装食品表示一般規格の第4.1項〜第4.8項で要求されている情報、及び必要ならば保存に関する指示は、容器上もしくは添付説明書に記載すること。ただし、製品の名称、ロット識別、製造業者又は包装業者の名前と所在地は容器上に記載すること。ロット識別、製造業者又は包装業者の名前と所在地は、添付説明書に照したとき、その記号が明らかに識別可能な場合、識別記号に代えてもよい。

8. 分析法及びサンプリング法

食品規格集 Volume 13 を参照のこと。