

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 호주뉴질랜드 식품기준코드-스케줄 4 영양, 건강 및 관련 강조 표시
- 제정일 : 2015년 04월 10일
- 최종 개정일 : 2026년 4월 30일
- 출처 : 호주뉴질랜드 식품기준청 (방문일 : 2026년 6월 24일)

- 참고 1** 본 (법률)문서는 호주 뉴질랜드 식품기준법 1991 (*Food Standards Australia New Zealand Act 1991(Cth)*)에 따른 기준이다. 본 기준은 호주 뉴질랜드 식품기준코드를 구성한다. 섹션 1.1.1-3을 참조한다.
이 기준은 스케줄 5 및 스케줄 6와 더불어 기준 1.2.7(영양, 건강 및 관련 표시)에 관한 것이며, 해당 기준에 사용되는 정보를 설명한다.
- 참고 2** 뉴질랜드에서 적용되는 코드의 규정은 식품법 2014 (*Food Act 2014(NZ)*)에 편입 또는 수용되어 반영된다. 섹션 1.1.1-3을 참조한다.

S4-1 명칭

본 기준은 호주 뉴질랜드 식품기준코드(*Australia New Zealand Food Standards Code*) - 스케줄 4 - 영양, 건강 및 관련 강조 표시”이다.

참고 시행일

이 기준은 2016년 3월 1일부터 시행하며, 이 날짜는 호주 뉴질랜드 식품 기준법 1991 (Cth) 섹션 92에 따라 본 관보 및 뉴질랜드 관보의 고시에서 시행일로 명시된 날짜이다. 동법 섹션 93 참조.

S4-2 정의

본 스케줄에서.

강조표시 가능한 최대량(maximum claimable amount)이란 섹션 1.3.2-4 또는 1.3.2-5에 규정된 강조표시 가능한 최대량을 의미한다.

참조량(reference quantity)이란 섹션 S17-4의 표에서 해당 식품에 대해 명시된 참조량을 의미한다.

참고 본 코드에서 (섹션 1.1.2-2 참조).

당류(sugars)는

- (a) 기준 1.2.7, 기준 1.2.8 및 스케줄 4에서는 단당류(D-알룰로스 외) 및 이당류를 의미한다; 및
- (b) 그렇지 않은 경우 다음에서 유래된 아래의 제품 중 하나를 의미한다;
 - (i) 덱스트로스(dextrose), 과당, 자당, 젖당을 포함한 육탄당 단당류와 이당류;
 - (ii) 전분 가수분해물(starch hydrolysate);
 - (iii) 글루코오스 시럽, 말토덱스트린 및 이와 유사한 제품;
 - (iv) 설탕 정제 과정에서 파생된 제품으로 황설탕이나 당 등도 포함;
 - (v) 분말 설탕(icing sugar);
 - (vi) 전화당(invert sugar);
 - (vii) 과당 시럽;

그러나 아래의 것들은 포함하지 않는다.

- (i) 맥아 또는 맥아추출물, 또는
- (ii) 소르비톨(sorbitol), 만니톨(mannitol), 글리세롤(glycerol), 자일리톨(xylitol), 폴리덱스트로스(polydextrose), 이소말트(isomalt), 말티톨(maltitol), 말티톨 시럽, 에리스리톨(maltitol) 또는 락티톨(lactitol).

참고 설탕(Sugar)은 다르게 정의된다(섹션 1.1.2-3 참조).

S4-3 영양함량 강조표시를 위한 요건 조건

서브섹션 1.2.7-12(1)의 표는 다음과 같다.

영양 함량 강조표시 조건			
1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
*탄수화물		감소(reduced) 또는 라이트(light/lite)	해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 *탄수화물이 최소 25% 덜 함유되어 있어야 한다.
		강화(increased)	해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 *탄수화물이 최소 25% 덜 함유되어 있어야 한다.
콜레스테롤	식품이 저포화지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족	낮음	해당 식품에 함유된 콜레스테롤 최대치: (a) 액체 식품의 경우 10 mg/100 mL; 또는 (b) 고체 식품의 경우 20mg/100g
		감소 또는 라이트	해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 *콜레스테롤이 최소 25% 덜 함유되어 있어야 한다.
*식이섬유	강조표시에 저 식이섬유 또는 식이섬유 감소에 대한 것이 아니면 해당 식품의 1회 제공량에 최소 2g의 식이 섬유 함유	좋은 공급원(Good source)	식품 1회 제공량에 최소 4g의 *식이 섬유 함유
		우수한 공급원(Excellent source)	식품 1회 제공량에 최소 7g의 *식이 섬유 함유
		강화	(a) *기준 식품에 1회 제공량 당 최소 2g의 *식이섬유 함유; 및 (b) 동일한 양의 기준 식품보다 최소 25% 이상 *식이섬유 함유
열량		저	해당 식품의 *평균 열량 함량은 아래 함량 이하이다: (a) 액체 식품의 경우 80kJ/100 mL, 또는 (b) 고체 식품의 경우 170kJ/100g
		감소 또는 라이트	동일한 양의 *기준 식품보다 최소 25% 열량이 덜 함유
		다이어트(Diet)	(a) 특수용도식품이 아닌 경우, NPSC를 충족해야 한다; 및 (b) 둘 중 하나에 해당 (i) 식품의 *평균 열량 함량은 액체 식품의 경우 80kJ/100mL, 고체 식품의 경우 170kJ/100g을 넘지 않아야 함; 또는 (ii) 식품에는 최소한 동일한 양의 *기준 식품에 비해 *열량 함량이 40% 덜함.
지방		% 무(% Free)	해당 식품은 저지방에 대한 영양 함량 강조표시 요건 충족
		저	해당 식품에는 다음 이하의 지방 함유: (a) 액체 식품의 경우 1.5g/100m; 또는 (b) 고체 식품의 경우 3g/100g
		감소 또는 라이트	해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 *지방이 25% 이상 덜 함유.

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
글루텐		무	해당 식품에 다음이 포함되어 있지 않아야 한다: (a) 검출 가능한 글루텐; 또는 (b) 귀리 또는 귀리 제품; 또는 (c) *맥아 글루텐이나 그 제품을 함유하고 있는 시리얼
		저	해당 식품에 함유되어 있는 글루텐은 20mg/100g 이하이어야 한다.
*혈당 지수(GI)	(a) 특수용도식품 경우, NPSC를 충족해야 한다; 및 (b) 강조표시 또는 영양성분표에 식품의 *혈당 지수 수치가 포함되어 있어야 한다.	저	해당 식품의 *혈당 지수 수치는 55 이하이어야 한다.
		중	해당 식품의 *혈당 지수 수치는 56이상 69이하이어야 한다.
		고	해당 식품의 *혈당 지수 수치는 70이상이어야 한다.
혈당 부하 지수	특수용도식품이 아닌 경우, NPSC를 충족해야 한다		
유당		무	해당 식품에 유당이 검출되지 않아야 한다.
		저	해당 식품에 유당 함량은 식품 100g 당 2g 이하이어야 한다.
단일 불포화지방산	해당 식품에 총 지방산 함량의 비율로 (a) 포화지방산과 트랜스지방산이 28% 이하이어야 한다; 및 (b) 단일 불포화지방산이 40% 이상이어야 한다	강화	(a) 해당 식품에 동일한 양의 *기준 식품보다 *단일 불포화지방산이 최소 25%보다 더 많아야 한다; 및 (b) 기준 식품은 단일포화지방산에 대한 영양 함량에 대한 일반 강조표시 요건을 충족해야 한다.
오메가 지방산(모두)	오메가 지방산의 종류가 '오메가'라는 단어 바로 다음에 명시되어 있음.		

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
오메가-3 지방산	(a) 해당 식품은 오메가 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다. (b) 해당 식품에는 (i) 1회 제공량 당 알파-리놀렌산 200mg 이상 함유되어 있어야 한다; 또는 (ii) 1회 제공량당 총 EPA와 DHA 30mg 이상 함유되어 있어야 한다; 및 (c) *포화지방산이 첨가되지 않은 어류 또는 어류 제품을 제외한 경우, 식품에는 (i) 총 지방산 함량의 비율로서 포화지방산과 트랜스지방산의 28% 이하이어야 한다; 또는 (ii) 포화지방산과 *트랜스지방산이 5g/100g 이하이어야 한다.	좋은 공급원 강화	(a) 해당 식품에는 1회 제공량 당 총 EPA와 DHA가 60mg 이상이어야 한다; 및 (b) 해당 식품은 1회 제공량 당 알파-리놀렌산이 200mg 이상이어야 한다 (a) 해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품보다 오메가-3 지방산이 최소 25% 더 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 기준 식품은 오메가-3 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
오메가-6 지방산	(a) 해당 식품은 오메가 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다. (b) 해당 식품에는 총 지방산의 비율로 (i) *포화지방산과 트랜스지방산이 28% 이하이어야 한다; 및 (ii) 오메가-6 지방산이 40% 이상이어야 한다	강화	(a) 해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품보다 오메가-6 지방산이 최소 25% 더 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 기준 식품은 오메가-6 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
오메가-9 지방산	(a) 해당 식품은 오메가 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다.; 및 (b) 해당 식품에는 총 지방산의 비율로 (i) *포화지방산과 트랜스지방산이 28% 이하이어야 한다; 및 (ii) 오메가-9 지방산이 40% 이상이어야 한다	강화	(a) 해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품보다 오메가-9 지방산이 최소 25% 더 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 기준 식품은 오메가-9 지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
다가불포화지방산	해당 식품에 총 지방산 함량의 비율로 (a) *포화지방산과 트랜스지방산이 28% 이하이어야 한다; 및 (b) 다가불포화지방산이 40% 이상이어야 한다	강화	(a) 해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품보다 다가불포화지방산이 최소 25% 더 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 기준 식품은 다가불포화지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
칼륨	영양성분표에 나트륨 및 칼륨 함량을 표시해야 한다.		
단백질	저단백질 강조표시 또는 단백질 감소에 대한 것이 아니면 해당 식품에는 1회 제공량 당 최소한 5g의 단백질이 함유 되어야 한다.	좋은 공급원 강화	해당 식품에 제공량당 최소 10g의 단백질이 포함되어야 한다 (a) 해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품보다 단백질이 최소 25% 더 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 기준 식품은 단백질에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
식염 또는 나트륨		저 감소 또는 라이트 무첨가(No added) 무염(Unsalted)	해당 식품에는 식염이 다음 이하이어야 한다. (a) 액체 식품의 경우 120 mg/100 mL (b) 고체 식품의 경우 120 mg/100 g 해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 최소 25%의 *나트륨이 덜 함유되어 있어야 한다. (a) 해당 식품에 첨가 식염을 포함한 첨가 나트륨 성분이 없어야 한다; 및 (b) 해당 식품의 성분에는 첨가 식염을 포함해 첨가된 나트륨 성분이 없어야 한다 해당 식품은 식염 또는 나트륨 무첨가에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
포화지방산 및 트랜스지방산		저	해당 식품에 *포화지방산 및 *트랜스지방산이 다음 이하이어야 한다 (a) 액체 식품의 경우 0.75 g/100mL; 또는 (b) 고체 식품의 경우 1.5g/100g
		감소 또는 라이트	(a) 해당 식품에 동일 양의 *기준 식품보다 포화지방산과 *트랜스지방산이 최소 25% 덜 함유되어 있어야 한다; 및 (b) 포화지방산 및 트랜스 지방산이 모두 동일 양의 기준 식품보다 적어야 한다
		저 비율 (Low proportion)	(a) 총 지방산 함량의 비율로 식품에는 *포화지방산 및 *트랜스지방산이 28% 이하이어야 한다; 및 (b) 강조표시는 '총 지방산 함량 중 *포화지방산 비율이 낮다'는 문구가 포함되어야 한다.
포화지방산		무	(a) 해당 식품에 검출 가능한 *포화 지방산 없어야 한다; 및 (b) 해당 식품에 검출 가능한 *트랜스지방산이 없어야 한다
		저	해당 식품에 *포화지방산 및 *트랜스지방산이 다음 이하이어야 한다. (a) 액체 식품의 경우 0.75g/100mL, 또는 (b) 고체 식품의 경우 1.5g/100g
		감소 또는 라이트	해당 식품에는 다음이 함유되어 있어야 한다. (a) 동일 양의 *기준 식품보다 *포화지방산이 최소 25% 덜 함유되어야 한다; 및 (b) 동일 양의 기준 식품보다 *트랜스지방산이 덜 함유되어야 한다
		저 비율	(a) 해당 식품에는 총 지방산 함량 비율로 28% 이하의 *포화지방산 및 트랜스지방산이 포함되어야 한다; 및 (b) 강조표시에서 '총 지방산 함량 중 포화지방산 비율이 낮다'는 문구가 포함되어야 한다
설탕 또는 당류		% 무	해당 식품이 저당(low sugar)에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 함
		낮음	해당 식품에 당류가 다음 이하로 함유되어 있어야 한다. (a) 액체 식품의 경우 2.5g/100mL, 또는 (b) 고체 식품의 경우 5g/100g

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
		감소 또는 라이트	해당 식품에는 동일 양의 *기준 식품 보다 최소한 당류가 25% 덜 함유되어 있어야 한다
		무첨가(No added)	(a) 해당 판매용 식품은 첨가당이 아니어야 한다 (b) 해당 판매용 식품은 첨가 원료로서 첨가당을 함유하지 않아야 한다: (c) 해당 판매용 식품은 다음을 초과하는 설탕을 함유하지 않아야 한다: (i) 고형 식품의 경우 10 g/100 g; 또는 (ii) 액상 식품의 경우 7.5 g/100 mL. (d) 해당 판매용 식품은 생산 과정에서 탄수화물의 가수분해로 인해 식품 내 육탄당(hexose monosaccharide) 및 이당류의 농도가 증가하지 않아야 한다. (e) 해당 식품의 육탄당(hexose monosaccharide) 및 이당류의 농도가 > 1.5%이 아닌 경우, 조건 (d)는 적용되지 않는다. (f) 조건 (a)와 (b)의 목적에 따라, 첨가당 의 의미는 모든 급원에서 유래된 다음 중 하나를 의미한다: (i) 육탄당(hexose monosaccharides) (D-알룰로스 외) 및 이당류; (ii) 저열량 hexose monosaccharide D-tagatose; (iii) 전분 가수분해물(starch hydrolysate); (iv) 글루코스 시럽; (v) 말토덱스트린 및 유사 제품; (vi) 제당소에서 추출한 제품(황설탕, 당밀, 원당, 황금시럽, 트리클 포함); (vii) 아이싱 당(icing sugar); (viii) 전환당(invert sugar); (ix) 식물에서 유래한 당(sugar) 및 당 시럽(sugar syrup); (x) 꿀; (xi) 토종벌꿀; (xii) 맥아; (xiii) 맥아 추출물; (xiv) 해당 판매용 식품이 규정된 음료인 경우를 제외한, 다음 중 하나:

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
			(A) 농축 과일 주스; (B) 농축 채소 주스; (C) 탈이온 과일 주스; (D) 탈이온 채소 주스. (g) 조건 (b)에 따라, 원료는 *복합 원료의 원료를 포함한다 (h) 조건 (e)에 따라, 규정된 음료는 다음 중 하나를 의미한다: (i) 발효탄산음료(a brewed soft drink); (ii) 조제 음료(formulated beverage); (iii) 혼합 주스; (iv) 과일 음료; (v) 과일 주스; (vi) 채소 주스; (vii) 물 기반 음료.
		무가당(Unsweetene d)	(a) 해당 식품은 설탕 무 첨가에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다; 및 (b) 해당 식품은 고강도 감미료; 소르비톨; 만니톨; 글리세롤; 자일리톨; 이소말트; 말티톨; 말티톨 시럽; 에리스리톨; 또는 락티톨을 함유하지 않아야 한다 (c) 해당 식품은 서브섹션 S11-2(3)의 표에 나열된 단당류 또는 이당류가 *복합 원료의 원료로 함유하지 않아야 한다
트랜스지방산		무	해당 식품에 검출 가능한 트랜스지방산이 없어야 하며, (a) 다음이 함유되어 있어야 한다: (i) 액체 식품의 경우 포화지방산은 0.75g/100mL 이하; 또는 (ii) 고체 식품의 경우 포화지방산은 1.5g/100g 이하; 또는 (b) 총 지방산 함량 비율로 포화지방산이 28% 이하이어야 한다
		감소 또는 라이트	해당 식품의 함량이 다음과 같음. (a) 동일 양의 *기준 식품보다 *트랜스지방산이 최소 25% 덜 함유되어야 한다; 및 (b) 동일 양의 기준 식품보다 *포화지방산이 많지 않아야 한다

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
비타민 또는 무기질 (칼륨 또는 나트륨 제외)	(a) 비타민 또는 무기질은 섹션 S1-2 또는 S1-3 표 1열에 언급된 것이어야 한다; 및 (b) 해당 식품의 1회 제공량에는 비타민 또는 무기질에 대한 *RDI 또는 *ESADDI의 최소 10% 이상이 함유되어 있어야 한다; 및 (c) 강조표시는 섹션 1.3.2-4 또는 1.3.2-5에서 허용되는 최대량보다 더 많은 sdid의 특정 비타민 또는 무기질을 나타내기 위한 것이 아니다; 및 (d) 해당 식품은 다음에 해당되지 않아야 한다: (i) 카페인 조제 음료 (ii) 영유아용 식품 (iii) 식사대용 조제식 (iv) 식이보충용 조제식 (v) 운동선수를 위한 식이보충용 조제식 패러그래프 (b)는 아래의 경우에 적용되지 않는다. (i) 강조표시 가능한 최대량이 해당 무기질 또는 비타민과 관련하여 적용됨; 및 (ii) 1회 제공량(serving size)이 기준량 미만임; 및 (iii) 기준량은 비타민 또는 무기질에 대한 *RDI 또는 *ESADDI의 10% 이상을 포함함; 및 (iv) 강조표시 가능한 최대량이 1회 제공량 당 *RDI 또는 *ESADDI의 10% 미만임. 영유아용 식품의 경우, 해당 식품이 서브섹션 2.9.2-10(2)의 강조표시 조건을 충족해야 함	좋은 공급원	해당 식품의 1회 제공량에 해당 비타민 또는 무기질에 대한 *RDI 또는 *ESADDI의 25% 이상이 함유되어 있어야 한다.

영양 함량 강조표시 조건

1열	2열	3열	4열
*식품의 특성	충족해야 하는 일반 강조표시 요건	구체적 기술어구	3열에 있는 구체적 기술을 사용할 경우 충족시켜야 하는 요건
	식사대용 조제식의 경우, 해당 식품이 서브섹션 2.9.3-4(2)의 강조표시 조건을 충족해야 함		
	식이보충용 조제식품의 경우, 해당 식품이 서브섹션 2.9.3-6(2)의 강조표시 조건을 충족해야 함		
	영유아용 식이보충용 조제식의 경우, 해당 식품은 서브섹션 2.9.3-8(2)의 강조표시 조건을 충족해야 함		

S4-4 허용된 높은 수준의 건강 강조표시 요건
서브섹션 1.2.7-18(2)의 표는 다음과 같다.

허용된 높은 수준의 건강 강조표시 요건

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	강조표시 문구 상황	요건
과일과 채소의 다량 섭취	관상동맥 심장질환의 위험성 감소		과일과 채소를 모두 많이 포함하는 식단	(a) 다음에 대한 강조표시는 허용하지 않는다 (i) 혼합 주스; 또는 (ii) 과일 주스; 또는 (iii) 야채 주스; 또는 (iv) 조제 음료; 또는 (v) 광천수 또는 샘물; 또는 (vi) 무알코올 음료; 또는 (vii) 발효탄산음료; 또는 (viii) 과일 음료; 또는 (ix) 전해질 음료; 또는 (x) 전해질 음료 베이스; 및 (b) 해당 식품에는 과일 또는 채소 중량이 90% 이상 포함되어야 한다.
베타-글루칸(Beta-glucan)	혈중 콜레스테롤 감소		포화 지방산이 적은 식단 하루에 3g의 베타-글루칸이 포함된 식단	식품에는 다음이 함유되어 있어야 한다. (a) 다음 중 하나 이상의 귀리 또는 보리 식품 (i) 귀리 겨; (ii) 통 귀리; 또는 (iii) 통 보리; 및

허용된 높은 수준의 건강 강조표시 요건

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	강조표시 문구 상황	요건
				(b) (a)에 열거된 식품에서 1회 제공량 당 최소 1g의 베타글루칸
칼슘	골밀도 강화		칼슘이 많은 식단	해당 식품은 1회 제공량 당 200mg 이상의 칼슘을 함유해야 한다
	골다공증의 위험성 감소	65세 이상	고칼슘 및 적절한 비타민 D를 함유한 식단	해당 식품은 1회 제공량 당 290mg 이상의 칼슘을 함유해야 한다
	골다공증 골절 위험 감소			
칼슘 및 비타민 D	골다공증의 위험성 감소	65세 이상	고칼슘 및 적절한 비타민 D를 함유한 식단	해당 식품은 다음을 충족해야 함. (a) 1회 제공량당 290mg 이상의 칼슘을 함유해야 한다; 및 (b) 비타민 D에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	골다공증 골절 위험 감소			
엽산(Folic acid) (엽산염(folate) 제외)	태아 신경관 결손 위험 감소	가임기 여성	최소한 임신 1개월 및 임신 후 3개월 동안 1일 최소 400ug의 엽산 섭취	해당 식품은 다음을 충족해야 한다 (a) 1회 제공량 당 40μg 이상의 엽산이 함유되어야 한다; 및 (b) 해당 식품은 다음이 아니어야 한다 (i) 소프트 치즈; 또는 (ii) 파테(pâté); 또는 (iii) 간 또는 간 제품; 또는 (iv) *피토스테롤, 피토스타놀 및 그 에스테르 첨가 식품; 또는 (v) 카페인 조제 음료; 또는 (vi) 운동선수를 위한 식이보충용 조제식; 또는 (vii) 식사대용 조제식
과일과 채소의 섭취 강화	관상동맥 심장질환의 위험성 감소		과일과 채소의 양을 모두 더 많이 포함하는 식단	(a) 다음에 대한 강조표시는 허용하지 않는다 (i) 혼합 주스; 또는 (ii) 과일 주스; 또는 (iii) 채소 주스; 또는 (iv) 조제 음료; 또는 (v) 광천수 또는 샘물; 또는 (vi) 비알코올 음료; 또는 (vii) 발효탄산음료; 또는 (viii) 과일 음료; 또는

허용된 높은 수준의 건강 강조표시 요건

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	강조표시 문구 상황	요건
				(ix) 전해질 음료; 또는 (x) 전해질 음료 베이스; 그리고 (b) 해당 식품에는 과일 또는 채소 중량이 90% 이상 포함되어야 한다.
*피토스테롤, 피토스타놀 및 그 에스테르 (Phytosterols, phytostanols and their esters)	혈중 콜레스테롤 감소		포화 지방산이 적은 식단 하루 *피토스테롤, 피토스타놀 그 에스테르의 2g을 함유하고 있는 식단	해당 식품은 (a) 섹션 S25-2 표에 명시된 관련 요건을 충족해야 한다; 및 (b) 1회 제공량 당 총 피토스테롤 등가 함량이 최소 0.8g이어야 한다
포화지방산	총 혈중 콜레스테롤 또는 혈중 LDL 콜레스테롤 감소		포화지방산이 적은 식단	해당 식품이 저포화지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
포화지방산 및 트랜스지방산	총 혈중 콜레스테롤 또는 혈중 LDL 콜레스테롤 감소		포화지방산과 트랜스지방산이 적은 식단	해당 식품이 저포화지방산 및 저트랜스지방산에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
나트륨 또는 식염	혈압 감소		저염 또는 저나트륨 식단	해당 식품이 저나트륨 또는 저염에 대한 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

S4-5 허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건

서브섹션 1.2.7-18(3)의 표는 다음과 같다.

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 1부 - 무기질

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
칼슘	정상적인 치아와 뼈 구성에 필요 정상적인 신경 및 근육 기능에 필요 정상적인 혈액 응고에 필요 정상적인 에너지 대사에 기여 정상적인 소화 효소의 기능에 기여 정상적인 세포 분열에 기여			해당 식품은 칼슘에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여	아동		

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 1부 - 무기질

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
크롬	정상적인 다량 영양소 대사에 기여			해당 식품은 크롬에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
구리	정상적인 결합 조직 구성에 기여 정상적인 철 운반 및 대사에 기여 자유 라디칼(free radical) 손상으로 부터 세포를 보호하는데 기여 정상적인 에너지 생산에 필요 정상적인 신경 기능에 필요 정상적인 면역 체계 기능에 필요 정상적인 피부와 모발 착색에 필요			해당 식품은 구리에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
불소	치아 석회화(tooth mineralization) 유지에 기여			해당 식품은 불소 0.6mg/L 이상을 함유해야 한다
요오드	정상적인 갑상선 호르몬생산에 필요 정상적인 신경 기능에 필요 정상적인 에너지 대사에 필요 정상적인 인지 기능에 기여 정상적인 피부 유지에 기여			해당 식품은 요오드에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
요오드	정상적인 성장과 발달에 기여	아동		

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 1부 - 무기질

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
철	정상적인 산소 운반에 필요 정상적인 에너지 생산에 기여 정상적인 면역 체계 기능에 필요 정상적인 혈액 생성에 기여 태아의 정상적인 신경 발달에 필요 정상적인 인지 기능에 기여 피로를 낮추는 데 기여 정상적인 세포 분열에 필요	정상적인 성장과 발달에 기여 아동 정상적인 인지 발달에 기여 아동		해당 식품은 철에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
망간	정상적인 뼈 형성에 기여 정상적인 에너지 대사에 기여 자유 라디칼(fr ee radica l) 손상으로 부터 세포를 보호하는데 기여 정상적인 결합 조직 구성에 기여	정상적인 성장과 발달에 기여 아동		해당 식품은 망간에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
마그네슘	정상적인 에너지 대사에 기여 정상적인 전해질 균형에 필요 정상적인 신경 및 근육 기능에 필요 치아와 뼈 구성에 필요 피로를 낮추는 데 기여 정상적인 단백질 합성에 필요 정상적인 심리적 기능에 기여 정상적인 세포 분열에 필요	정상적인 성장과 발달에 기여 아동		해당 식품은 마그네슘에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다.
몰리브덴	정상적인 황 아미노산 대사에 기여			해당 식품은 몰리브덴에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 1부 - 무기질

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
인	정상적인 치아와 뼈 구성에 필요 정상적인 세포막 구성에 필요 정상적인 에너지 대사에 필요	아동		해당 식품은 인에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
셀레늄	정상적인 면역 체계 기능에 필요 갑상선 호르몬의 생성에 있어 요오드의 정상적인 활용에 필요 일부 유형의 자유 라디칼(free radical) 손상으로부터 세포를 보호하는데 필요 정상적인 정자 생산에 기여 정상적인 모발과 손톱 유지에 기여	아동		해당 식품은 셀레늄에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
아연	정상적인 면역 체계 기능에 필요 정상적인 세포 분열에 필요 정상적인 피부 구성과 상처 치유에 기여	아동		해당 식품은 아연에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여 정상적인 산-염기 대사에 기여 정상적인 탄수화물 대사에 기여 정상적인 인지 기능에 기여 정상적인 생식 능력에 기여 정상적인 다량 영양소 대사에 기여 정상적인 지방산 대사에 기여 정상적인 비타민 A 대사에 기여 정상적인 단백질 합성에 기여			

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 1부 - 무기질

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
	정상적인 뼈의 유지에 기여			
	정상적인 모발과 손톱 유지에 기여			
	정상적인 혈중 테스토스테론 유지에 기여			
	자유라디칼(free radical)로부터 세포를 보호하는 데 기여			
	정상적인 시력 유지에 기여			

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
비오틴	정상적인 지방 대사 및 에너지 생산에 기여 정상적인 신경계 기능에 기여 정상적인 다량 영양소 대사에 기여 정상적인 심리 기능에 기여 정상적인 모발 유지에 기여 정상 피부와 점막의 유지에 기여			해당 식품은 비오틴에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
콜린	정상적인 호모시스테인(hom- ocysteine) 대사에 기여 정상적인 지방 대사에 기여 정상적인 간 기능 유지에 기여			해당 식품은 1회 제공량 당 50mg 이상의 콜린을 함유해야 한다
엽산	정상적인 혈액 형성에 필요 정상적인 세포 분열에 필요 정상적인 성장과 발달에 기여 임신 중 산모 조직 성장에 기여 정상적인 아미노산 합성에 기여 정상적인 호모시스테인 대사에 기여 정상적인 심리 기능에 기여 정상적인 면역 체계 기능에 기여 피로를 낮추는 데 기여	아동		해당 식품은 엽산에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
엽산(Folic acid) (엽산염(folate) 제외)	발달 중인 태아의 정상적인 신경관 구성에 기여	가임기 여성	최소 임신 1개월 전 및 임신 후 3개월 동안 하루에 400µg 이상의 엽산을 섭취할 것	(a) 해당 식품에는 1회 제공량 당 최소 40µg 이상의 엽산이 포함되어 있어야 한다; 및; (b) 해당 식품은 다음이 아니어야 한다 (i) 소프트 치즈; 또는 (ii) 파테(pâté); 또는 (iii) 간 또는 간 제품; 또는 (iv) *피토스테롤, 피토스타놀 및 그 에스테르 첨가 식품; 또는 (v) 카페인 조제음료, 또는 (vi) 운동선수를 위한 조제 식이보충용 조제식; 또는 (vii) 식사대용 조제식
나이아신	정상적인 신경 기능에 필요 식품으로부터 정상적인 에너지 방출에 필요 피부와 점막의 정상적인 구성과 기능에 필요	아동		해당 식품은 나이아신에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 심리 기능에 기여 피로를 낮추는 데 기여			
판토텐산	정상적인 지방 대사에 필요	아동		해당 식품은 판토텐산에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 에너지 생산에 기여 정상적인 정신 활동에 기여 스테로이드 호르몬, 비타민 D, 일부 신경 전달 물질의 정상적인 합성 및 대사에 기여 피로를 낮추는 데 기여			
리보플라빈	정상적인 철 운반 및 대사에 기여 식품으로부터 정상적인 에너지 방출에 기여			해당 식품은 리보플라빈에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
	정상적인 피부와 점막의 구성 및 기능에 기여	아동		
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 신경계 기능에 기여			
	정상적인 적혈구 유지에 기여			
	정상적인 시력 유지에 기여			
	산화 스트레스로부터 세포를 보호하는 데 기여			
	피로를 낮추는 데 기여			
티아민	정상적인 탄수화물 대사에 필요	아동		해당 식품은 티아민에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 신경 및 심장 기능에 필요			
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 에너지 생산에 기여			
비타민 A	정상적인 심리 기능에 기여	아동		해당 식품은 비타민 A에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 시력에 필요			
	정상적인 피부와 점막의 구성 및 기능에 필요			
	정상적인 세포 분화에 필요			
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 철분 대사에 기여			
비타민 B ₆	정상적인 면역 체계 기능에 기여	아동		해당 식품은 비타민 B ₆ 에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 단백질 대사에 필요			
	정상적인 철 운반 및 대사에 필요			
	정상적인 성장과 발달에 기여	아동		

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
	정상적인 시스테인 합성에 기여 정상적인 에너지 대사에 기여 정상적인 신경계 기능에 기여 정상적인 호모시스테인 대사에 기여 정상적인 글리코겐 대사에 기여 정상적인 심리 기능에 기여 정상적인 적혈구 형성에 기여 정상적인 면역 체계 기능에 기여 피로를 낮추는 데 기여 호르몬 활동 조절에 기여			
비타민 B ₁₂	정상적인 세포 분열에 필요 정상적인 혈액 생성에 기여 정상적인 신경 구성 및 기능에 필요	아동		해당 식품은 비타민 B ₁₂ 에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여 정상적인 에너지 대사에 기여 정상적인 호모시스테인 대사에 기여 정상적인 심리 기능에 기여 정상적인 면역 체계 기능에 기여 피로를 낮추는 데 기여			
비타민 C	식품의 철분 흡수에 기여 정상적인 결합 조직의 구성 및 기능에 필요			해당 식품은 비타민 C에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
	정상적인 혈관 구성과 기능에 필요	아동		
	자유 라디칼(free radical) 손상으로 부터 세포를 보호하는데 기여			
	정상적인 신경 기능에 필요			
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	연골과 뼈의 정상적으로 구성하기 위한 정상적인 콜라겐 형성에 기여			
	치아와 잇몸의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여함			
	피부의 정상적인 기능에 필요한 콜라겐의 정상적인 형성에 기여함			
	정상적인 에너지 대사에 기여			
	정상적인 심리 기능에 기여			
	정상적인 면역 체계 기능에 기여			
비타민 D	피로를 낮추는 데 기여	아동		해당 식품은 비타민 D에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	칼슘과 인의 정상적인 흡수와 이용에 필요			
	정상적인 세포 분열에 기여			
	정상적인 뼈 구성에 필요			
	정상적인 성장과 발달에 기여			
	정상적인 혈중 칼슘 수치에 기여			
	정상적인 근육 기능 유지에 기여			
	정상적인 치아 유지에 기여			
	면역 체계의 정상적인 기능에 기여			

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건
파트 2부 - 비타민

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
비타민 E	자유 라디칼(free radical) 손상으로 부터 세포를 보호하는데 기여	아동		해당 식품은 비타민 E에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여			
비타민 K	정상적인 혈액 응고에 필요	아동		해당 식품은 비타민 K에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	정상적인 뼈 구성에 기여			
	정상적인 성장과 발달에 기여	아동		

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건

파트 3부 - 기타

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
베타-글루칸 (Beta-glucan)	식이 및 담즙 콜레스테롤 흡수 감소		포화지방산이 적은 식단 하루에 3g의 베타-글루칸이 포함된 식단	식품에는 다음이 함유되어야 한다. (a) 다음 중 하나 이상의 귀리 또는 보리 식품 (i) 귀리 겨; 또는 (ii) 통 귀리; 또는 (iii) 통 보리; 그리고 (b) (a)에 열거된 식품에서 1회 제공량당 최소 1g의 베타글루칸
*탄수화물	정상적인 대사를 위한 에너지에 기여			(a) *탄수화물은 최소한 식품 열량 함량의 55%에 기여해야 한다; 또는 (b) 해당 식품은 (i) 식사대용 조제식 또는 식이보충용 조제식; 및 (ii) 당류의 *탄수화물 함량이 최대 10%이어야 함
	정상적인 대사를 위한 에너지에 기여	1-3세 아동		해당 식품은 (a) 영양용 식이보충용 조제식이어야 한다; 및 (b) 당류의 *탄수화물 함량이 최대 10%이어야 함
식이섬유	규칙적인 배변에 기여			해당 식품은 식이섬유에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
EAP 및 DHA (오메가-3 제외)	심장 건강에 기여		하루 500mg의 EPA와 DHA를 함유한 식단	(a) 해당 식품은 1회 제공량 당 최소 50mg의 EPA 및 DHA를 함유해야 한다; 및 (b) 포화지방산이 첨가되지 않은 어류 또는 어류 제품을 제외한 경우, 식품에는 (i) 총 지방산 함량 비율로서 *포화지방산 및 트랜스지방산이 28% 이하; 또는 (ii) 포화지방산 및 트랜스지방산이 5g/100g당 이하로 포함되어야 한다
열량	정상적인 대사를 위한 에너지에 기여			해당 식품에는 1회 제공량당 최소 420kJ의 열량이 함유되어야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건

파트 3부 - 기타

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
	정상적인 대사를 위한 에너지에 기여	1-3세 아동	열량을 줄인 식단, 규칙적 운동 포함	해당 식품은 영유아용 식이보충용 조제식이어야 한다
	체중 감량 또는 체중 유지에 기여			해당 식품은 (a) '다이어트' 영양 합량 강조표시 요건을 충족하거나 (b) 식사대용 조제식이며 1회 제공량당 1200kJ 이하의 열량이 함유되어야 한다
살아있는 요구르트 배양균	유당 소화 개선	유당 소화가 어려운 사람		해당 식품은 (a) 요구르트나 발효 우유이어야 하며 (b) 최소 108cfu/g을 함유하고 있어야 한다 (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> <i>subsp. bulgaricus</i> 및 <i>Streptococcus</i> <i>thermophilus</i>)
*피토스테롤, 피토스타놀 및 그 에스테르 (Phytosterols, phytostanols and their esters)	식이 및 담즙 콜레스테롤 흡수 감소		포화지방산이 적은 식단 하루에 식물성 스테롤, 피토스타놀 및 이들의 에스테르 2g을 포함하는 식단	해당 식품은 (a) 섹션 S25-2의 표에서 규정한 해당 요건을 충족; 및 (b) 1회 제공량당 최소 0.8g의 *총 피토스테롤 의 등가물을 함유하고 있어야 한다
칼륨	정상적인 물과 전해질 균형에 필요			해당 식품은 1회 제공량당 칼륨 함량이 200mg 이상이어야 한다
	정상적인 성장과 발달에 기여	아동		
	정상적인 신경계 기능에 기여			
	정상적인 근육 기능에 기여			
단백질	조직 형성 및 재건에 필요			해당 식품은 단백질에 대한 일반 영양 함량 강조표시 요건을 충족해야 한다
	뼈의 정상적인 성장과 발달에 필요	만 4세 이상 어린이 및 청소년		
	근육량 증가에 기여			
	정상적인 근육량 유지에 기여			
	정상적인 뼈의 유지에 기여			
	정상적인 성장과 발달에 필요	4세 이상 어린이		
	정상적인 성장과 발달에 필요	생후 6개월~12개 월 영유아		해당 식품은 영유아용 식품이어야 하며 서브섹션 2.9.2-8(2)를 준수해야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건

파트 3부 - 기타

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
과일 및 채소	심장 건강에 기여		과일과 채소의 양을 늘린 식단 많은 양의 과일과 채소가 포함된 식단	(a) 해당 식품이 아래에 해당하지 않을 것 (i) 혼합 주스; 또는 (ii) 과일 주스; 또는 (iii) 야채 주스; 또는 (iv) 조제 음료; 또는 (v) 광천수 또는 샘물; 또는 (vi) 무알코올 음료; 또는 (vii) 발효탄산음료; 또는 (viii) 과일 음료; 또는 (ix) 전해질 음료; 또는 (x) 전해질 음료 베이스; 및 (b) 해당 식품에는 과일 또는 채소 중량이 90% 이상 포함되어야 한다.
설탕 또는 당류	치아 건강에 기여		좋은 구강 위생(Good oral hygiene)	해당 식품은 (a) 과자 또는 껌이어야 한다; 및 또는 (b) 다음 중 하나이어야 한다 (i) 전분, 덱스트린, 단당류, 이당류, 올리고당 또는 기타 발효성 탄수화물 결합물이 0.2% 이하이어야 한다; 또는 (ii) 해당 식품에 0.2% 이상의 발효성 탄수화물이 포함되어 있는 경우 1983년 구강과학 모노그래 Volume 11에서 T.N. Imfeld가 발표한 “칼로리 위험 식이요소의 확인”의 내재적인 플라그의 pH 테스트를 수행할 때 해당 식품의 섭취 30분 후 플라그의 pH를 5.7 이하로 낮추지 않아야 한다

허용된 일반 수준의 건강 강조표시 요건

파트 3부 - 기타

1열	2열	3열	4열	5열
식품 또는 식품의 특성	구체적인 건강 효과	관련 인구집단	식단 상황	요건
씹임	치아 무기질화(tooth mineralization) 유지에 기여 플라크 산의 중성화에 기여		먹거나 마신 후 최소 20분 동안 씹을 씹을 것	해당 식품이 껌이며 다음 중 하나여야 한다 (a) 전분, 텍스트린, 단당류, 이당류, 올리고당 또는 기타 발효성 탄수화물 결합물이 0.2% 이하이어야 한다; 또는 (b) 해당 식품에 0.2% 이상의 발효성 탄수화물이 포함되어 있는 경우 1983년 구강과학 모노그래 Volume 11에서 T.N. Imfeld가 발표한 “칼로리 위험 식이요소의 확인”의 내재적인 플라그의 pH 테스트를 수행할 때 해당 식품의 섭취 30분 후 플라그의 pH를 5.7 이하로 낮추지 않아야 한다
	구강 건조 감소에 기여		구강이 건조하다고 느낄 때 씹을 씹을 것	

S4—6 영양 프로파일링 점수 기준

이 코드에서 *NPSC(영양 프로파일링 점수 기준)는 다음과 같다.

NPSC		
범주	1열 NPSC 범주	2열 *영양 프로파일링 점수는 아래 미만이어야 한다.
1	음료	1
2	범주 1 또는 3에 포함된 것 이외의 식품	4
3	(a) 칼슘 함량이 320mg/100g보다 많은 치즈 또는 가공 치즈; 또는 (b) 식용유지; 또는 (c) 식용유지 스프레드; 또는 (d) 마가린; 또는 (e) 버터	28

참고 NPSC 범주 3(a)와 관련하여 다른 모든 치즈(칼슘 함량이 320mg/100g 이하)는 NPSC 범주 2
식품으로 분류된다.

적용, 유보, 잠정 조항

아래 표는 이 스케줄에 영향을 미치는 법률 문서의 적용, 유보, 잠정 조항에 관한 정보를 설명한다.

호주 뉴질랜드 식품기준코드 - 2015년 잠정 개정안 (제안 P1037 - 영양 성분 및 건강 표시와 관련된 개정)				
잠정 변경된 조항	잠정 변경된 조항	잠정 변경된 조항	잠정 변경된 조항	잠정 변경된 조항
스케줄의 아이템 [4]	159	F2015L01931 2015년 12월 3일 FSC101 2015년 12월 7일	클로즈 4	클로즈 4는 본 일정표의 아이템 [4]에 의해 만들어진 코드의 변경에 적용되는 잠정 조치를 규정한다. 잠정 기간은 2016년 3월 1일부터 2017년 1월 18일까지이다. 서브클로즈 4(2)는 코드의 섹션 1.1.1-9가 위의 변경에 적용되지 않는다고 규정한다. 서브클로즈 4(3)은 잠정 기간 동안 식품이 다음 중 하나를 준수하면 된다고 규정한다. (a) 위와 같이 변경되지 않은 상태로 시행 중인 코드, 또는 (b) 위의 변경에 의해 개정된 코드 그러나 둘 모두 준수해야 하는 것은 아니다. 서브클로즈 4(4)는 2007년 1월 18일에 시행되는 내용에 대한 재고품에 대한 면제조항을 규정한다. 어떤 식품이 법규의 시행일인 2017년 1월 18일 이전에 법규에 부합하였던 경우 12개월 동안 상기 변경에 따라 개정된 코드를 준수하는 것으로 간주된다.
식품기준(제안 P1062 - 강조 표시를 위한 첨가당 정의) 변경				
스케줄의 아이템 [1]	224	F2023L0162 4 2023년 12월 7일 FSC164 2023년 12월 13일	클로즈 4	클로즈 4는 본 일정표의 아이템 [1]에 의해 만들어진 코드의 변경에 적용되는 잠정 조치를 규정한다. 잠정 기간은 2023년 12월 13일부터 2027년 12월 13일까지이다. 서브클로즈 4(1)는 코드의 섹션 1.1.1-9가 위의 변경에 적용되지 않는다고 규정한다. 서브클로즈 4(2)은 잠정 기간 동안 식품이 다음 중 하나를 준수하는 경우 판매될 수 있다고 규정한다. (a) 변경되지 않은 상태로 시행 중인 코드, 또는 (b) 위의 변경에 의해 개정된 코드 서브클로즈 4(3)은 잠정기가 끝나기 전에 포장 및 표시된 제품은 다음 중 하나를 준수하는 경우 잠정기 이후에도 판매될 수 있음 (a) 변경되지 않은 상태로 시행 중인 코드, 또는 (b) 위의 변경에 의해 개정된 코드

개정 이력

개정 이력은 기준에 대한 각 개정 내용에 관한 정보를 제공한다. 정보는 관련 개정 내용에 대한 시행 또는 중단 정보를 포함한다.

이러한 개정 내용은 달리 명시된 바가 없으면 호주 뉴질랜드 식품기준법 1991 (Food Standards Australia New Zealand Act 1991)의 섹션 92에 따른다. 개정 내용은 그와 같이 명시하지 않는 한 효력 중단에 대한 특정 일자가 존재하지 않는다.

편집본에 관하여

본 문서는 2023년 12월 13일에 (개정 제224호까지) 효력을 발휘하는 스케줄 4의 편집본 제 4호이다. 여기에는 그 날짜까지 편집본에 영향을 미치는 효력이 발생된 모든 개정 내용을 포함한다.

2023년 12월 13일에 호주 뉴질랜드 식품기준청에 의해 작성되었다.

효력이 중단되는 미개시 개정 내용 또는 조항

이해관계인의 이익을 해하지 아니하기 위해, 효력이 중단되는 미개시 개정 내용 또는 조항의 효과는 관련 시행일 또는 중단 일자와 함께 음영 처리된 박스 안 텍스트로 기준에 반영될 수 있다. 이러한 개정 내용은 해당 개정 내용을 포함하거나 생략하고 연방 법률 관보에 등록된 편집본에 반영되고, 날짜가 지나면 개정 이력에 남게 된다.

다음의 약어는 아래 표에서 사용할 수 있다:

ad = added or inserted (추가 또는 삽입된) am = amended (개정된)
exp = expired or ceased to have effect (만료된 또는 효력이 중단된) rep = repealed (폐지된)
rs = repealed and substituted (폐지되고 대체된)

스케줄 4는 개정 154(F2015L00474 - 2015년 4월 1일)의 한 부분으로 2015년 4월 10일 식품기준청 관보 FSC96에 게재되었고 그 이후의 개정사항들은 다음과 같다.

변경된 조항	개정 번호	FRL 등록 관보	FRL 등록 관보	개정 결과	개정 설명
S4—2	159	F2015L01931 2015년 12월 3일 FSC101 2015년 12월 7일	2016년 3월 1일	ad(추가 또는 삽입된)	‘최대 표시 가능 수량’ 및 ‘기준 수량’의 정의 문구 적용, 유보, 경과 조항의 경우에는 위의 표 참조.
S4—2	161	F2016L00120 2016년 2월 18일 FSC103 2016년 2월 22일	2016년 3월 1일	am(개정된)	참고의 번호 매김 정정(‘당류’의 정의)
S4—3의 표	159	F2015L01931 2015년 12월 3일 FSC101 2015년 12월 7일	2016년 3월 1일	am(개정된)	영양 정보 패널의 언급과 관련하여 유당, 식염, 나트륨, 오메가-3 지방산 추가 적용, 유보, 경과 조항의 경우에는 위의 표 참조.
S4—3의 표	159	F2015L01929 2015년 12월 3일 FSC101 2015년 12월 7일	2016년 3월 1일	am(개정된)	알코올이 포함된 식품(음료 제외)과 관련하여 나트륨 및 식염에 관한 영양 함량 표시 허가에 비타민 또는 무기질(칼륨 또는 나트륨 제외) 추가.

					적용, 유보, 경과 조항의 경우에는 위의 표 참조.
S4—3의 표	172	F2017L01142 2018년 9월 6일 FSC114 2017년 9월 7일	2017년 9월 7일	ad(추가 또는 삽입된)	오메가 지방산(전부) 추가.
S4—5의 표	161	F2016L00120 2016년 2월 18일 FSC103 2016년 2월 22일	2016년 3월 1일	am(개정된)	중복 텍스트 제거를 위해 요오드, 셀레늄, 에너지 추가.
S4—6의 표	168	F2017L00414 2017년 4월 11일 FSC110 2017년 4월 13일	2017년 4월 13일	am(개정된)	표의 제목, 인쇄상 오류 정정
S4—3의 표	224	F2023L01624 2023년 12월 7일 2023년 12월 13일	2023년 12월 13일	rs(폐지되고 대체된)	첨가당에 대한 자발적 영양함량 강조표시를 목적으로 하는 첨가당을 구성하는 것의 정의와 설명어 '무첨가(No added)' 및 '무가당(Unsweetened)' 사용 조건을 개정하기 위해 '설탕 또는 당류(sugar or sugars)' 항목 폐지 및 대체 적용, 유보, 경과 조항의 경우에는 위의 표 참조.
S4—3의 표	229	F2024L00894 2024년 7월 18일 FSC169 2024년 7월 22일	2024년 10월 29일	rs(폐지되고 대체된)	토종벌꿀 추가
S4—2	233	F2024L01376 2024년 10월 28일 FSC173 2024년 10월 29일	2024년 10월 29일	rs(폐지되고 대체된)	S4—4의 참고 당류 정의 폐지 후 대체
S4—3	233	F2024L01376 2024년 10월 28일 FSC173 2024년 10월 29일	2024년 10월 29일	rs(폐지되고 대체된)	설탕 또는 당류에 대한 S4—3 표 항목 폐지 후 대체
S4—2	233	F2024L01376 2024년 10월 28일 FSC173 2024년 10월 29일	2024년 10월 29일	am(개정된)	S4—4의 참고에 (D-알룰로스 외)를 포함하도록 개정
S4—3	233	F2024L01376 2024년 10월 28일 FSC173 2024년 10월 29일	2024년 10월 29일	am(개정된)	설탕 또는 당류를 다루는 S4—3 대체 표 항목에 (D-알룰로스 외)를 포함하도록 개정
S4—2	249	F2026L00481 2026년 4월 30일 FSC 189 2026년 4월 30일	2026년 4월 30일	rep(폐지된)	설탕*은 무첨가당에 대한 강조표시와 관련있음 명시하는 참고 삭제
S4—3의 표	249	F2026L00481 2026년 4월 30일 FSC 189 2026년 4월 30일	2026년 4월 30일	rs(폐지되고 대체된)	3열, 패러그래프(f), 4열의 '무첨가'에서 '설탕 또는 당류' 기술어와 관련된 표 항목 중 서브패러그래프 (xi)부터 (xiii)를 폐지하고 서브패러그래프(xi)부터 (xiv)로 대체