

GS1 Web Vocabulary コードリスト参考日本語訳 (Ver1.0)

- 本資料は「GS1 Web Vocabulary Standard (Release 1.6.1)」のコードリスト参考日本語訳であり、内容については、常に原文（英文）を優先するものとする。
- GS1 Web Vocabularyは以下サイトに掲載の仕様を正とする（英語）
 - <http://gs1.org/voc/>
- 「GS1 Web Vocabulary Standard (Release 1.6.1)」
 - http://www.gs1.org/docs/gs1-smartsearch/GS1_Vocabulary_Standard.pdf

6.1

| 値 | 和訳 | 定義 |
|--|------------------------|----|
| BELLY | 腹部 | |
| BLOOD | 血液 | |
| BONE | 骨 | |
| BRAIN | 脳 | |
| CARCASS_NONPOULTRY | 非飼食類の死骸。 | |
| DIAPHRAGM | 横隔膜 | |
| ESOPHAGUS | 食道 | |
| FAT | 脂肪 | |
| FEET | 足 | |
| FOREQUARTER | 動物の前足、肩、隣接する横側の部位。 | |
| GIZZARD | 砂肝 | |
| HEAD | 頭部 | |
| HEADMEAT_CHEEKMEAT | 動物の頭部の肉またはほほ肉。 | |
| HEART | 心臓 | |
| HINDQUARTER | 牛、ラムなど、半切にしたボディの後端 | |
| HORN | 角 | |
| INTESTINE_LARGE | 大腸 | |
| INTESTINE_SMALL | 小腸 | |
| KIDNEY | 腎臓 | |
| LIPS | 唇 | |
| LIVER | 肝 | |
| LUNGS | 肺 | |
| MIXED_OFFAL | 人の食用とは見なされない屠殺された動物の部位 | |
| MIXED_PARTS_FOR_GROUNDING_MINCING | 基礎部位と刻んだ部位の混在。 | |
| NECK | 首 | |
| PANCREAS | 膵臓 | |
| SKIN | 皮膚 | |
| STOMACH | 胃 | |
| TAIL | 尾 | |
| TENDONS | 腱 | |
| TESTICLES | 睾丸 | |
| THYMUS | 胸腺 | |
| TONGUE | 舌 | |
| TRIPLE | 胃壁 | |
| UNCLASSIFIED | 未分類の部位。 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認の部位。 | |
| WHOLE_BIRD | 丸鳥 | |
| WHOLE_MUSCLE_NONPOULTRY_MEATPART_PIECE | 非飼食類の全筋肉。 | |
| WHOLE_MUSCLE_POULTRY_PART | 飼食類の全筋肉。 | |
| WHOLE_MUSCLE_PRIMAL | 全筋プライムカット | |
| WHOLE_MUSCLE_RIBCUT | 全筋リブカット | |
| WHOLE_MUSCLE_ROASTCUT | 全筋ローストカット | |
| WHOLE_MUSCLE_SLICE_CUTLETCTIT | 全筋スライスカット | |
| WHOLE_MUSCLE_STEAK_CHOPCUT | 全筋ステーキチョップカット | |
| WHOLE_MUSCLE_SUBPRIMAL | 全筋サブカット | |

6.2

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------|-------------|----|
| EXTRA_HARD | エクストラハード | |
| FIRM_SEMIFIRM | しっかりしたセミハード | |
| HARD | ハード | |
| SOFT | ソフト | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |

6.3

| 値 | 和訳 | 定義 |
|------------------------|------------------------|--|
| BUYER_ASSIGNED | バイヤー判断 | 購入者によって割り当てられたコード体系。 |
| IFPS | IFPS規定 | 生産標準のための国際的な連携。参照： http://www.ifpsglobal.com/Identification/IFPS-Color-Code-List |
| PANTONE_MATCHING | パントンマッチングシステム | GS1 ColourCodeListコード2と同じ |
| PANTONE_PROCESS_COLOUR | パントンプロセスカラーシステム | GS1 ColourCodeListコード3と同じ |
| PANTONE_HEXACHROME | パントンヘキサクローム | GS1 ColourCodeListコード4と同じ |
| PANTONE_TEXTILE | パントンテキスタイル | GS1 ColourCodeListコード5と同じ |
| NCS | ナチュラルカラーシステム | GS1 ColourCodeListコード10と同じ。参照： http://www.ncscolour.com/ |
| NRF | 全米小売業協会 | GS1 ColourCodeListコード1と同じ。参照： https://nrf.com/resources/retail-library/standard-color-and-size-codes |
| RAL | Farbsystem RALカラーシステム | GS1 ColourCodeListコード9と同じ。参照： http://www.ral.de/ |
| SELLER_ASSIGNED | 販売者判断 | 販売者によって割り当てられたコード体系。 |
| WWS | Waren Wirtschafts システム | GS1 ColourCodeListコード8と同じ。 |

6.4

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-----------------------|------------|----|
| ADULT | 成人向け | |
| ALL_AGES | 全年齢に適合 | |
| BABY_INFANT | 新生児/乳幼児向け | |
| CHILD | 子供（全年齢）向け | |
| CHILD_1_To_2_YEARS | 1歳～2歳の子供向け | |
| CHILD_2_YEARS_ONWARDS | 2歳を超える子供向け | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |

6.5

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-----------------------|--------|-------------------------------------|
| BTC | 要指導医薬品 | 処方箋なしで販売されるが、薬局で販売する必要がある商品 |
| OTC | OTC医薬品 | 処方箋なしで販売される商品。これらの商品は、一般に制限なしに販売できる |
| PRESCRIPTION_REQUIRED | 処方箋必須 | この取引品目は、処方箋の指示でのみ販売または調剤できる。 |

| | | |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| RESTRICTED_TO_SELL_16 | 16歳未満販売禁止 | 法的規制に基づいて、この取引品目を16歳未満に販売することは違法である。 |
| RESTRICTED_TO_SELL_18 | 18歳未満販売禁止 | 法的規制に基づいて、この取引品目を18歳未満に販売することは違法である。 |
| RESTRICTED_TO_SELL_21 | 21歳未満販売禁止 | 法的規制に基づいて、この取引品目を21歳未満に販売することは違法である。 |

6.6

| 値 | 和訳 | 定義 |
|------------------|----------|---|
| COELIAC | セリアック | セリアック病の患者が安全に使用できる商品であることを記載する。(セリアック病は、グリアジン(小麦で検出されるグルテンタンパク質)およびその他の農作物で検出される同様のタンパク質による反応によって引き起こされる) |
| DIETETIC | 食事制限対応 | 食事制限のある人々のために特に調理または処理された商品である旨を記載する。 |
| FREE_FROM GLUTEN | グルテンフリー | グルテンフリー(ターゲット市場の適切な機関による指定に従って、無グルテンの規定食で使用できる商品であることを記載する。) |
| HALAL | ハラール認証済み | ハラール認証済み(この食料品を販売または給仕することは、イスラム教の食物規定(ハラール)の儀礼に従って適切である旨を記載する) |
| KOSHER | コーシャ認証済み | コーシャ認証済み(この食料品を販売または給仕することは、ユダヤ教の食物規定(コーシャ)の儀礼に従って適切である旨を記載する。) |
| ORGANIC | オーガニック | オーガニック(化学生成肥料、成長刺激物、抗生物質、または農薬を使用することなく、植物または動物由来の栄養または肥料により育成された食品であることを記載する) |
| VEGAN | 完全ベジタリアン | 完全ベジタリアン(化学生成肥料、成長刺激物、抗生物質、または農薬を使用することなく、植物または動物由来の栄養または肥料により育成された食品であることを記載する。) |
| VEGETARIAN | ベジタリアン | ベジタリアン(肉、魚、その他の動物性商品を含まない商品である旨を記載する。) |
| WITHOUT_BEEF | 牛肉不使用 | 牛肉不使用(牛肉または牛肉商品を含まない商品であることを記載する。牛肉は、一部の宗教(最も有名なのはヒンズー教、仏教、およびジャイナ教)で禁忌の食品と見なされる。) |
| WITHOUT_PORK | 豚肉不使用 | 豚肉不使用 |

6.7

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------------------|---------------|----|
| MULTIPLE FASTENING | 複数のタイプのファスナー | |
| SHOE LACE | 靴ひも | |
| SLIP ON WITH ELASTIC | 柔らかいスリッポンシューズ | |
| SLIP ON WITHOUT ELASTIC | 固いスリッポンシューズ | |
| STRAP | ストラップ | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |
| VELCRO | マジックテープ | |

6.8

| 値 | 和訳 | 定義 |
|----------------------|--------|----|
| CAN BE REFRIGERATED | 冷蔵可能 | |
| MUST BE REFRIGERATED | 冷蔵必須 | |
| SHELF STABLE | 常温保存可能 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |

6.9

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------|----------------|----|
| ANY MEAL | すべての食事 | |
| BREAKFAST | 朝食 | |
| MAIN MEAL | 主要な食事(昼食または夕食) | |
| PORTABLE MEAL | 携帯食 | |
| SNACK | 軽食 | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |

6.10

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------------|------|----|
| FRESHWATER_FARMED | 淡水養殖 | |
| SEAWATER_FARMED | 海水養殖 | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |

6.11

| 値 | 和訳 | 定義 |
|----------------------------|-----------|---|
| CAGE_FREE | ケージフリー | ケージに格納されず、小屋内部で放し飼いにされた鶏に由来する品目。 |
| CONVENTIONAL | コンベンショナル | 特別な処置なく屋内または屋外で非有機的に生育した食品。 |
| FARM_RAISED | 農場飼育 | 農場で飼育された動物(鳥、魚、哺乳動物)由来の品目。 |
| FREE_RANGE | フリーレンジ | 屋外に出ることができる鶏由来の品目。 |
| FIELD_GROWN | 戸外生育 | 戸外で生育された植物。 |
| FLY_FREE | フライフリー | 捕獲結果を基準にしてすべてのカリブミバエが生息しないことが認定された地域で生育された柑橘類。 |
| GRASS_FED | 牧草生育 | 牧草で育てられた動物(鳥、魚、哺乳動物)由来の品目。 |
| GREENHOUSE | 温室 | 屋内の覆付きの場所で育成された植物。 |
| HYDROPONIC | 無機栄養素溶液栽培 | 土壌ではなく無機栄養素溶液を使って生育した植物。 |
| INTEGRATED_PEST_MANAGEMENT | IPM | (IPM)一連の補足的な方法(機械的装置、物理的装置、遺伝学、生物学、法務、文化的管理、および化学的管理)を使用する害虫駆除戦略によって生育した植物。この方法は、3つの段階(予防、観察、および介入)で実施される。これは、農薬の使用を大幅に削減するか、農薬の使用を排除することを主要な目的としたエコロジカルな取り組みである。 |
| ORGANIC | オーガニック | オーガニック(屋内または屋外で有機的に生育された食品。) |
| SHADE_GROWN | 日陰栽培 | 樹木の天蓋(一般的にはコーヒー豆の栽培で使用される)による日陰で生育された植物。 |

| | | |
|------|----|--|
| WILD | 野生 | 束縛のない自然環境で捕獲された動物（鳥、魚、または哺乳動物）に由来する品目。 |
|------|----|--|

6.12 Level Of Containment Code gs1:LevelOfContainmentCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------|-------|---|
| CONTAINS | 含有 | 商品に意図的に含まれる。 |
| FREE_FROM | フリー | 商品には、指示された物質が含まれない。 |
| MAY_CONTAIN | 含有可能性 | 物質は意図的には含まれていないが、生産設備の共有またはその他の理由により、商品に物質が含まれることがある。 |

6.13 Maturation Method Code gs1:MaturationMethodCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|----------------|----------|---|
| PRECONDITIONED | 事前成熟品 | 配送および（または）消費に適した熟成および（または）着色を可能にするために、出荷に先立って適切な温度で保管された商品。温度、ガス処置、湿気、またはその組み合わせによって、特定の成熟度レベルまで成熟することが事前の条件である。 |
| TREE_VINE_RIPE | 樹上成熟品 | 最適な成熟度で採取されたか、わずかに未成熟な商品。ほとんど「熟しているか」、または「食べられる状態」である。この果物は、倉庫から直接出荷され（輸入=空輸）、木についたまま熟したものである。 |
| JET_FRESH | ジェット機輸送品 | 新鮮な状態で採取され、直ちに梱包されて、熟した段階で出荷され、配送に適した宛先への空輸が行われたもの（つまり南アメリカ、アフリカ、または欧州からの輸入）。ジェット機による空輸品であり、該当する場合にはカートンにJet Fresh（ジェット機による新鮮な空輸品）のラベルが付けられる。農産物では、ベリー、核果、パイナップルで最もよく使用される。 |

6.14 Measurement Precision Code gs1:MeasurementPrecisionCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------|-----|--|
| APPROXIMATELY | 約 | 約（商品分析に使用される方法であり、栄養素の内容量の近似値に帰着する。） |
| EXACT | 正確に | 正確に（商品分析に使用される方法であり、栄養素の内容量の正確な値に帰着する。） |
| LESS_THAN | 未満 | 未満（計測値があまりにも小さいために正確に計測できない場合に、その存在を指示する（規則では0.5未満）） |

6.15 Nutrient Basis Quantity Code gs1:NutrientBasisQuantityTypeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|------------|------|----------------------------|
| BY_MEASURE | 計測基準 | 栄養素の計測値の基準（たとえばグラム、オンスなど）。 |
| BY_SERVING | 提供基準 | 指定の分量に基づく栄養素の計測。 |

6.16 Organic Claim Agency Code gs1:OrganicClaimAgencyCode

| 値 | 和訳 | 定義 | GS1 Code |
|-----------------------|-----------------------|---|----------|
| EPA | EPA | EPA - US Environmental Protection Agency (米国環境保護) | 1 |
| FSA | FSA | FSA - UK Food Standards Agency (米国食品基準庁) | 2 |
| FDA | FDA | FDA - US Food and Drug Agency (米国食品医薬品局) | 3 |
| IFOA | IFOA | 有機農業の国際団体 | 4 |
| BFA | BFA | BFA - Biological Farmers of Australia | 5 |
| USDA | USDA | USDA - US Department of Agriculture (米国農務省) | 6 |
| QAI | QAI | QAI - 国際的な品質保証機関 www.qai-inc.com 。QAIは、USDAに認められた代表的な有機商品認定機関である。 | 7 |
| SUDTIROL_BIOLAND | SUDTIROL_BIOLAND | Bioland Association of South Tyrol Association of South Tyrolは、南チロル地方の有機農家のための最大の有機農業共同組合であり、テルラーノの全国共同組合の事務所と唯一連携して活動している。 | 8 |
| ECOLAND | エコランド | Ecoland - Ecolandは、有機認証システムの設計および実装について責任を負う理事会が会員によって選出される会員組織である。 | 9 |
| DEMETER_BUND | DEMETER_BUND | Demeter Bund - 企業ネットワークとしてのDemeterの運動は、バイオによるダイナミックな経済的開発を推進し、世界全体の人々の暮らしを守り、運動に積極的な人々を支援することである。協力関係によって、市場を形成するパートナーシップにおいて、生産者、農産物加工業者、売業者、および消費者に寄与する。 | 10 |
| GAA | GAA | GAA - Gaalは、農家、農産物加工業者、および売業者のためのドイツを拠点とする多様な農業共同組合である。Gaalは、有機農法組織に関する特別な構想である。 | 11 |
| NATURLAND | ネイチャランド | Naturland - Naturlandは、有機農業を推進する世界的な運動である。その会員は、さまざまな価値ある産物を生産する農家である。メキシコとペルーのコーヒー豆、ギリシャのオリーブオイル、インドの山脈裾野の紅茶、ウガンダのパイナップルとその他のトロピカルフルーツ、スリランカのスパイスなど。有機農業は、小作農を保護し、多くの場合に脆弱なエコシステムの持続可能な管理に役立つ。全世界的規模で、50,000軒以上のNaturlandの農家が142,000ヘクタール以上の農地を耕作している。 | 12 |
| BVOL | BVOL | Bauerliche Vereinigung ökologischer Landbau - 有機農家の共同組合。ドイツの有機農家の利益を代表し、国内および国際的な条件形成において有機農家の立場を強化することを意図している。この有機農家連盟には、国家付託有機農業運動であるBiokreis eV, Biopark eV, composite Ökohöfe eV (http://www.bvoel.de/) が含まれる。 | 13 |
| ECOVIN | ECOVIN | ECOVIN - ECOVIN、有機ブドウ栽培共同組合連盟。1985年、ECOVINはドイツのエコロジ運営ワイン農園組合の最大の合併によって設立された。現在、約220の会員事業者がドイツの11箇所のぶどう栽培地域で1,600ヘクタールのぶどう園を管理している。 | 14 |
| IFOAM | IFOAM | IFOAM - 国際有機農業運動連盟 (IFOAM: International Federation of Organic Agriculture Movements) は、現在116か国、750の会員組織が統合する草の根および民主的な組織である。 | 15 |
| DEMETER_INTERNATIONAL | DEMETER_INTERNATIONAL | Demeter-International e. V. は非営利組織であり、その会員組織は民主主義の原則に従った国際的連合の精神で連携する。会員には、有効なDemeter認証プログラムが求められる。 | 16 |

| | | | |
|---------|--------|---|----|
| BIOLAND | バイオランド | Bioland: 合成殺虫剤および合成化学窒素肥料を使用しない有機ベースのビジネスの経済性を求めるドイツの代表的な有機農家共同組合。動物は人道性が維持され、慎重に食品処理される。これによって、環境に配慮した持続可能な食品生産が提供される。 http://www.bioland.de | 17 |
| QCS | QCS | 品質保証サービス (Quality Certification Services)、WSDA - ワシントン州農業省 (Washington State Dept. of Agriculture) | 19 |

6.17

Packaging Feature Code gs1:PackagingFeatureCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|------------------------|-----------------|---|
| BASE | 垂直構造の基礎 | 対象物の支持部または基礎部に適用される一般的な語彙。 |
| BEAM | 梁 | 住宅建設などで使用される長く強固な角切りの材木または金属の部材 |
| BUNG_SEAL | 栓またはシール | 栓は、ボトル、樽、管（この場合）などの容器の密閉に使用される器具である。栓は、容器内部でシールとして使用するために部分的に挿入される。栓の最も一般的な日常の例は、ワインボトルの栓である。 |
| CAP | ふた | ボトルまたはその他の形態のパッケージを密閉するふた。 |
| CARRIER | 荷台 | 荷物を支持するためにトラックに取付けられるか、つり下げられるさまざまなタイプの装置。 |
| CONSUMPTION_UTENSIL | 食器（ストロー、スプーン） | 使用者が容器の内容を取り出して食べることができるようにする品目。 |
| CORE | 芯 | 輸送および取扱いのためにプラスチックフィルムや紙などの柔らかい材料を巻き付ける管状のもの。 |
| CREEL | クリール | クリールは、繊維強化プラスチックの製造に、必要数の補強繊維の粗紡糸スプールまたはその他の供給パッケージを保持するための装置である。この機器は、引抜き成形やフィラメントワインディングなど、継続的プロセスでの巻き戻しのために所定の位置で粗紡糸を保持する。 |
| EDGE_PROTECTION | 端保護 | 容器の最も外側の端に取付けられる直角の部品。結束、紐掛け、または取り扱い時に、破断または切断を防ぐために負荷を分散する。 |
| HANDLE | 取っ手 | 通常は手による対象物の使用または移動のために対象物に取付けられるグリップ。 |
| LINER | 内部のコーティングまたは裏張り | 容器の枠から内容を分離するための容器内の空洞。裏張りによって、容器の内容物の分離性と保護機能が高まる。裏張りの代替として特定の素材のコーティングが使用されることがある。 |
| INNER_CONTAINER | 内部容器 | |
| INTERNAL_DIVIDER | 内部仕切り | 内部仕切りは、平面またはカスタム形状であり、容器の内容物を区切るか、または内容が混ざらないようにするために使用される。 |
| LABEL | ラベル | ラベルは、紙、ポリマ、布、金属、その他の素材であり、容器または商品に添付される（または、直接印刷される）。通常、添付される商品に関する情報を提示する。 |
| LID | ふた | パッケージで、容器の上部または下部にあり、通常は開口部を閉じるための部材である。キャップ、オーバー、トップとも呼ばれる。 |
| LUG | ラグ | ボトル表面の小さなへこみまたは持ち上がった部分。複数の段階を経る飾り付けやラベル付けなどの作業で目印となるもの。 |
| PULL_OFF_TAB | ブルオフタブ | 容器を開けるために簡単に取り除くことができる柔らかいカバー。 |
| NESTING_EDGE | ネストエッジ | 同じ大きさの品目を任意の方向で相互に部分的に積み上げることができるエッジ。したがって、積み上げるために必要になるスペースが削減される。 |
| PEG | フック | 商品をつり下げることができる留め具。 |
| RING HOLDER | リングホルダ | 中空の円形で周囲に材料を巻き付けるもの。 |
| RIVET | リベット | 円筒状のシャフトから成る永久的な留め具。リベットを固定するために、先端と終端が変形する。 |
| SLEEVE | スリーブ | 管状で両端が開き、品目またはパッケージに覆いかぶせるもの。 |
| SPOUT | 注ぎ口 | 注ぎ口は、持ち上げて容器に含まれる液体を注ぐことができる突き出たエッジである。 |
| TAG | タグ | 商品の追加情報を識別または提供するために使用される任意の素材のぶら下げ用カード。 |
| WICKER_OUTER_CONTAINER | 枝編みの外部容器 | 通常、ボトルの半分より少し上に取り付けられる枝編みの外部容器であり、ボトルの保持、つり下げ、支持のために使用される。 |
| WRAP | ラップ | 商品を完全に包み込む任意の素材の層。ラップは、品目の保護の強化から、ギフト包装まで、さまざまな目的で使用できる。 |

6.18

Packaging Function Code gs1:PackagingFunctionCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------------|-----------|---|
| ANTI_TAMPERING | アンチタンパリング | 機器への無許可のアクセスを防止または阻止するための方法 |
| ANTISEPTIC | 無菌 | 無菌性を維持する方法で、無菌商品（通常は食品または医薬品）が無菌容器にパッケージされるプロセス。 |
| ATOMISER | アトマイザ | 液体を微細な噴霧にするための機器。（たとえば、医薬品、香水など）。アトマイザでは、噴射剤用に気圧調節された容器を使用しない。 |
| COATED | コート | 商品またはパッケージを保護する素材（パラフィン、ろう）によるカバー。 |
| COMPRESSED | 圧縮 | 内容は、可能な限り強く圧縮されている。 |
| DISPENSER | ディスペンサ | 内容を提供または抽出する機器または機構。 |
| GIFT_WRAPPED | ギフト包装 | パッケージは、消費者が贈答品として利用できるように装飾的に梱包される。 |
| ISOTHERMIC | 保温容器 | ワクチン、医薬品など、温度管理される商品のカートリッジ用に設計されたサーマルキヤリー容器。 |
| MODIFIED_ATMOSPHERE | 気体調整 | 保管期間の延長のために、パッケージ（一般的に食品または医薬品のパッケージ）内の空気の構成を変更する習慣。 |
| OXYGEN_INFUSED | 酸素重点 | 輸液用のバリアパッケージ素材（つまり酸素）。 |
| PEEL_OFF | ピールオフ | 内容または商品を取り出すために、パッケージの一部を簡単に取り外すことができる。たとえばミルク、コーヒー、カカオパウダーの缶に使用されるピールオフふたなど。 |
| PINPACK | 吊り下げ可能 | このパッケージは、フックに掛けられるようになっている。 |
| PROTECTED | 保護 | 破損、攻撃、盗難、負傷から保護するための安全機能。 |
| REINFORCED | 補強 | 重大な用途での追加サポートのために、特定用途で容器に追加されるコンポーネント。 |
| SIFT_PROOF | 要密閉 | パッケージは、特に粉末状態または液体状態の内容物の漏れがないように設計されている。 |
| TAMPER_EVIDENT | 開封履歴 | パッケージは、元のシール処理またはパッケージ構成に対する干渉があった場合にそれがわかるように設計されている。 |

| | | |
|-----------------|----|--|
| VACUUM_PACKED | 真空 | 容器のパッケージでは、硬軟のいずれであっても、容器の最終シール処理の前にすべてのガスが十分に除去される。 |
| WATER_RESISTANT | 防水 | パッケージが水に影響されない素材が塗布されている。 |

6.19

Packaging Marked Diet Allergen Code gs1:PackagingMarkedDietAllergenCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|--------------------------------------|--------------|---|
| APPROVED_BY_ASTHMA_AND_ALLERGY_ASSOC | 喘息およびアレルギー | 喘息およびアレルギー専門医の団体による定義。 |
| APPROVED_FOR_TUBE_FEEDING | 経管栄養 | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によって経管栄養法の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| BIOLOGICAL | 生物由来 | 商品は、生物学的品目である旨が記されていることを示す。つまり、化学生成肥料、成長刺激物、抗生物質、または農業を使用することなく、植物または動物由来の栄養または肥料により育成された食品である。 |
| CALORIES_PER_PORTION | 分量単位カロリー | 商品の分量ごとに、商品のカロリーを記すことを示す。 |
| COELIAC | セリアック | 規定食がセリアック病の人々に適していることを示す。 |
| CONTAINS_LATEX | ラテックス含有 | 品目にラテックス（ゴム）が含まれることを物理的に記す。 |
| CONTAINS_PVC | PVC含有 | 品目にPVC（ポリ塩化ビニル）が含まれることを物理的に記す。フタル酸塩の含量は明記されない。 |
| CONTAINS_PVC_WITH_PHTHALATES | フタル酸塩入りPVC含有 | 品目にフタル酸塩とPVC（ポリ塩化ビニル）が含まれることを物理的に記す。 |
| CONTAINS_PVC_WITHOUT_PHTHALATES | フタル酸塩なしPVC含有 | 品目にフタル酸塩のないPVC（ポリ塩化ビニル）が含まれることを物理的に記す。 |
| DIET_PRODUCT_450_800_KCAL_PER_DAY | 450~800Kcal | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によって450~800 Kcal/日の規定食の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| DIET_PRODUCT_800_1200_KCAL_PER_DAY | 800~1200Kcal | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によって800~1200 Kcal/日の規定食の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| HALAL | ハラール認証 | イスラム教の食物規定の儀礼に従って適切である食料品を販売または給仕するハラールとして商品が記されていることを示す。 |
| KOSHER | コーシャ認証 | ユダヤ教の食物規定の儀礼に従って適切である食料品を販売または給仕するコーシャとして商品が記されていることを示す。 |
| LACTASE_ENZYME | ラクターゼ酵素 | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によってラクターゼ酵素の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| LOW_ON_PHENYLALANINE | 低フェニルアラニン | 品目は、低レベルのフェニルアラニンを含むことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が物理的に記される。 |
| LOW_ON_SUGAR | ローシュガー | 品目は、低レベルの砂糖を含むことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が物理的に記される。 |
| MOTHERS_MILK_SUBSTITUTE | 母乳代用品 | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によって代替母乳の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| NUTRITION_SUPPLEMENT | 栄養補助食品 | 品目は、ターゲット市場の適切な機関によって栄養補助食品の用途で認定済であることが物理的に記される。 |
| VEGETARIAN | ベジタリアン | 肉、魚、その他の動物性商品を含まず、ベジタリアン向けの商品である旨が記されていることを示す。 |

6.20

Packaging Marked Free From Code gs1:PackagingMarkedFreeFromCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|--------------------------|-------------|--|
| FREE_FROM_CHOLESTEROL | コレステロールフリー | 品目にコレステロールが含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_CLONED_FOOD | クローン生物不使用 | 品目には、クローン生産の食料品が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_DAIRY | 乳製品不使用 | 品目は、乳商品が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM_EGG | 卵不使用 | 品目には、卵が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_FISH | 魚不使用 | 品目は、魚が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM GLUTEN | グルテンフリー | 品目には、グルテンが含まれないことが明記されている。この制限レベルは、規定を通じて決定されることが多い。たとえば、20 mg/kg未満として定義されるEU規定（EC）No 41/2009 [2009年1月20日]など。 |
| FREE_FROM LACTOSE | 乳糖不使用 | 品目には、乳糖が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_LATEX | ラテックス不使用 | 品目は、ラテックス（ゴム）が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM_LEGUME_PROTEIN | 豆由来タンパク質フリー | 品目は、豆科植物のタンパク質が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM_MILK | 牛乳不使用 | 品目は、ミルクおよびその派生物が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM_MILK_PROTEIN | 乳タンパク質不使用 | 品目には、乳タンパク質が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_NATURAL GLUTEN | 自然グルテンフリー | 品目は、グルテンが自然には含まれず、また製造プロセスの一部として抽出されていないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM PEANUTS | ピーナッツ不使用 | 品目には、ピーナッツが含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_PROTEIN | プロテインフリー | 品目は、タンパク質が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM_PVC | PVC不使用 | 品目は、PVC（ポリ塩化ビニル）が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| FREE_FROM SOYA | 大豆不使用 | 品目には、醤油が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM SUGAR | シュガーフリー | 品目には、砂糖が含まれないことが明記されている。 |
| FREE_FROM_TRANS_FAT | トランス脂肪酸フリー | 品目は、トランス脂肪酸（トランス脂肪）が含まれないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| REDUCED LACTOSE | 乳糖減量 | 品目には、乳糖が減量されていることが明記されている。 |
| REDUCED_PROTEIN | プロテイン減量 | 品目は、低レベルのタンパク質を含むことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| REDUCED_TRANSFAT | トランス脂肪酸減量 | 品目には、トランス脂肪（不飽和）が減量されていることが明記されている。 |
| VERY_LOW GLUTEN | グルテン減量 | 品目には、非常に低量のグルテンが含まれることが明記されている。非常に低量とは、規定を通じて決定されることが多い。たとえば、20~100 mg/kgを含むものとして定義されるEU規定（EC）No 41/2009 [2009年1月20日]など。 |
| WITHOUT_ADDED_SUGAR | 非加糖 | 品目は、製造時に商品に砂糖が添加されていないが、自然成分の一部として砂糖が含まれる場合があることがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |
| WITHOUT_ADDED_SWEETENER | 非加甘味料 | 品目は、商品の製造時に甘味料が添加されていないことがターゲット市場の適切な機関によって認定されている旨が明記されている。 |

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------------------------------|---------------------------------------|--|
| AMA_ORGANIC_SEAL | AMA_ORGANIC_SEAL | オーストリア農業省 (AMA) の有機ラベル、AMAのマーケティングライセンス、AMAの有機ロゴ。赤、白、および黒は、大半の成分がオーストリア原産であることを示す。 |
| AUS_KAUP_ESTONIA | AUS_KAUP_ESTONIA | 商品にエストニア産食肉が含まれることを指定するために使用される。Eesti Lihatöötlemise Assotsiatsioon |
| BDIH_LOGO | BDIH_LOGO | 認定自然化粧品品のBDIHドイツのガイドライン |
| BETER_LEVEN_1_STER | BETER_LEVEN_1_STER | 1つ星のBeter Leven (より良い生活) 記号は、畜産業の保健衛生および健康に関する最小限の要件に従って動物を飼育している事業者からの商品であることを示す。 |
| BETER_LEVEN_2_STER | BETER_LEVEN_2_STER | 2つ星のBeter Leven (より良い生活) 記号は、畜産業の保健衛生および健康に関する最小限の要件よりも高いレベルで動物の健康を維持する事業者からの商品であることを示す。ただし、この条件は生物学的クラスの商品よりは低いものである。 |
| BETER_LEVEN_3_STER | BETER_LEVEN_3_STER | 3つ星のBeter Leven (より良い生活) 記号は、生物学的クラスの商品の最上位のガイドラインに従って動物を飼育している優良事業者からの商品に与えられる。場合によっては、この記号にはEKO指示が付随する。 |
| BIO_AUSTRIA_LABEL | BIO_AUSTRIA_LABEL | Bio Austriaは、オーストリアの東部の有機農家のバイオネットワークである。以前のAssociation Harvest for Lifeの後を受けて設立された。 |
| BIO_LABEL_GERMAN | BIO_LABEL_GERMAN | ドイツの国家有機認証ラベル (Bio-Siegel)。 |
| BIO_SUISSE_BUD_SEAL | BIO_SUISSE_BUD_SEAL | スイスの有機農家の利益を代表する。 |
| BLUE_ANGEL | BLUE_ANGEL | Blue Angelは、環境保護に対する取り組みへの報酬として事業者者に与えられる。市場のエコ商品の専門的な奨励のために使用されている。Blue Angelは、消費者にエコロジカルに優れた商品を紹介し、環境を意識した消費を奨励するエコロジカルな指針である。 |
| BORD_BIA_APPROVED | BORD_BIA_APPROVED | Bord Bia Approved ロゴは、農場から食卓までのプロセスが最高品質保証基準に準拠することがBord Biaによって確認、監査された事業者者に与えられる。こうした標準には、動物福祉、追跡性、環境、安全、栄養、水、試験、点検、検査、および適切な製造慣行が含まれる。「Bord Bia Approved」は、肉の内容を含めて、すべての成分がBord Biaの要件を満たす事業者者に与えられる。 |
| BORD_BIA_APPROVED_MEAT | BORD_BIA_APPROVED_MEAT | Bord Bia Approved - 肉の内容のみがBord Bia要件文書の一定の詳細な条件を満たす事業者者に適用される。 |
| BRA_MILJOVAL_LABEL_SWEDISH | BRA_MILJOVAL_LABEL_SWEDISH | Bra Miljoval Bra Miljovalは、SSNCのエコラベルである。これは、「良好な環境の選択」という意味である。SSNCはエコ表記を開始した。 |
| CROSSED_GRAIN_SYMBOL | CROSSED_GRAIN_SYMBOL | 交差した穀類のロゴは、Coeliacによって所有および管理される商標である。グルテンが含まれない安全な食品の世界的な記号である。各国には独自のCoeliac Webサイトがある。 |
| DEMETER_LABEL | DEMETER_LABEL | 認定バイオダイナミック生産商品のためのDemeter International商標。 |
| EC_NATIONAL_HEALTH_MARK | EC_NATIONAL_HEALTH_MARK | パッケージは、EC National Health Markにより物理的に記される。EC National Health Markは、動物由来の食料品に対する特別な衛生規定の記号である。規定 (EC) Nr. 853/2004 of 29。2004年4月の欧州議会で、動物由来の食料品に関する衛生規則により、動物由来の商品を扱う事業者がこの規定に従って承認されることを求めている。この承認の責任を負う公的機関は、食品を生産する事業者に衛生記号を割り当てる。 |
| ECO_LABEL_LADYBUG | ECO_LABEL_LADYBUG | フィンランドの共通利益グループのオーガニック業界、消費者、および生産者全体を代表するオーガニック団体によって使用されるラベル。さまざまなワークグループおよび協議会において中立的立場で関与し、方針説明書とプレゼンテーションを準備する。またこの連盟は、トレーニングイベントおよびプロフェッショナルセミナーを組織する。またこのオーガニック連盟は、雑誌Organicを発行している。 |
| ECOCERT_CERTIFICATE | ECOCERT_CERTIFICATE | ECOCERTは、持続可能な開発のための認証団体である。 |
| EESTI_OKOMARK | EESTI_OKOMARK | エストニアのエコラベル：農業省のOkomark (オーガニック食品のラベル) |
| EESTI_PARIM_TOIDUAIN | EESTI_PARIM_TOIDUAIN | エストニア食品業界の最も優れた食品団体。エストニアの食品産業とその経済性について支援および奨励し、開発に適したビジネス環境の成員に対して、バランスのとれた適切な倫理の確立に貢献する組織。 |
| EKO | EKO | この記号は、オーガニック生産のEU規定の要件を満たすことがSkalによって認定されたオーガニック生産を表す。Skalは、オランダのオーガニック生産の検査団体である。 |
| EU_ECO_LABEL | EU_ECO_LABEL | この品目は、欧州委員会によって支援された欧州環境イニシアティブであるEUエコラベルが物理的に記される。 |
| EU_ORGANIC_FARMING | EU_ORGANIC_FARMING | 新しいEUのオーガニックロゴ。EUが消費者保護と標準の共通化のために導入した新しいオーガニックロゴ。 |
| EXTREMELY_CLEAN | EXTREMELY_CLEAN | このラベルは、無菌よりもわずかに低レベルではあるが、極めて清潔であることが物理的に記される。これは、ターゲット市場の適切な機能によって極端に清潔であるものとして定義されたレベルまでバクテリア、その他の微生物が存在しないことを示す。 |
| FAIR_TRADE_MARK | FAIR_TRADE_MARK | FAIR TRADE記号は、商品が社会的、経済的、および環境的な国際公正取引の標準を満たすことを証明する。FAIR TRADE記号は通常、地域公正取引ラベル担当組織によって対応され、事業者ではなく商品を確認する。商品を購入する事業者または組織は対象としない。 |
| FALKEN | FALKEN | Falken |
| FINNISH_HEART_SYMBOL | FINNISH_HEART_SYMBOL | この心臓の記号の付いた商品は、脂肪およびナトリウムについて商品グループ内で推奨される選択であることが消費者に一目でわかる。フィンランドの心臓協会。 |
| FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL | FOREST_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL | 品目には、森林管理協議会のラベルが物理的に記される。 |
| GMO_MARKED | GMO_MARKED | 品目には、遺伝子組み換え由来であることが物理的に記される。 |
| GOODS_FROM_FINLAND_BLUE_SWAN | GOODS_FROM_FINLAND_BLUE_SWAN | Finland Blue Swan |
| GREEN_DOT | GREEN_DOT | Green Dot |
| GREEN_RESTAURANT_ASSOCIATION_ENDORSED | GREEN_RESTAURANT_ASSOCIATION_ENDORSED | 品目には、Green Restaurant Association Endorsedの記号が物理的に記される。 |
| GREEN_SEAL_CERTIFIED | GREEN_SEAL_CERTIFIED | 品目には、Green Seal Certifiedの記号が物理的に記される。 |

| | | |
|--|--|--|
| GUARANTEED_IRISH | GUARANTEED_IRISH | アイルランド：Guaranteed Irish記号は、アイルランドの商品およびサービスの購入を非常に容易にするものである。買物客は、Guaranteed Irishロゴの商品またはサービスを購入する場合は、アイルランドの事業者を支援し、アイルランドの雇用を保護していることを認識できる。 |
| KRAV_MARK | KRAV_MARK | KRAV記号 |
| LABEL_OF_THE_ALLERGY_AND_ASTHMA_FEDERATION | LABEL_OF_THE_ALLERGY_AND_ASTHMA_FEDERATION | Allergy and Asthma Federationは、非営利の公衆衛生組織である。この組織の目的は、アレルギーと喘息の患者の生活の質を向上させることである。 |
| LEAPING_BUNNY | LEAPING_BUNNY | Coalition for Consumer Information on Cosmetics (CCIC) のLeaping Bunnyプログラムは、化粧品、個人向け医薬品、家庭用品を生産する事業者に対して、動物実験を排除するための標準および国際的に認識されたLeaping Bunnyロゴを管理するものである。Leaping Bunnyプログラムは、事業者、その研究所、または供給者によって、商品開発のどのフェーズでも新たな動物試験が行われていないという最善の確約をするものである。 |
| LOODUSSOBRALIK_TOODE_ESTONIA | LOODUSSOBRALIK_TOODE_ESTONIA | エコ商品。「eco-friendly product」記号は、店頭で、環境負荷が少ない商品がより注目されるようにデザインされている。食料品では、自然農法を使用するものとする。鉱物肥料、昆虫制御、および植物毒は使用されない。 |
| LOVE_IRISH_FOOD | LOVE_IRISH_FOOD | Love Irish Food - 商品パッケージに印刷されるプロモーションラベル。アイルランドの材料を使用してアイルランドで食品が製造されたことを消費者に示す。 |
| MADE_IN_FINLAND_FLAG_WITH_KEY | MADE_IN_FINLAND_FLAG_WITH_KEY | フィンランド産。フィンランドで生産された商品。Avainlippu (Key Flag) Suomalaisen Työn |
| MARINE_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL | MARINE_STEWARDSHIP_COUNCIL_LABEL | 品目には、海洋管理協議会のラベルが物理的に記される。 |
| MAX_HAVELAAR | MAX_HAVELAAR | オランダターゲット市場で使用される公正取引記号。恵まれない地域の小規模農場主および農業労働者の生活および労働の条件向上に貢献したメーカーに与えられる。 |
| NATRUE_LABEL | NATRUE_LABEL | NATRUEラベルは、商品がソフトな製造プロセスと環境負荷の少ない方法で自然およびオーガニック成分のみにより作成されていることを保証する。NATRUEラベルは、高水準の品質および環境保全の奨励および保護のために尽力する非営利組織NATRUEによって与えられる。 |
| NYCKELHALET | NYCKELHALET | 緑の鍵穴の記号は、スウェーデン、デンマーク、およびノルウェーで顧客が健全な選択をより簡単に行うことができるように、特定の商品グループの健康によい食品に記される。 |
| OEKO_TEX_LABEL | OEKO_TEX_LABEL | テキスタイルに対する信頼性 - これは1992年以来、衛生リスクがまったくないあらゆるタイプの織物商品のために、Oeko-Tex® Standard 100に準拠して有害物質に対する試験を行うInternational Oeko-Tex® Associationの独立試験機関のモットーである。 |
| OFFICIAL_ECO_LABEL_SUN | OFFICIAL_ECO_LABEL_SUN | Luomo Sun記号。管理されたオーガニック生産であることを示す。農林省によって所有されたフィンランド検査機関の公式ラベルである。 http://opetus.ruokatiето.fi/Programme for Endorsement of Forest Certification |
| PEFC | PEFC | (PEFC) は、独立した第三者の認証を通じて持続可能な森林管理 (SFM) を促進することを専門とする国際的な非営利民間組織である。 |
| PROTECTED_DESIGNATION_OF_ORIGIN | PROTECTED_DESIGNATION_OF_ORIGIN | 原産地の保護された名称は、農産物または食品の名称として使用される地域、特定の場所、または例外的に国の名前であり、その商品全体がその特定の地域内で伝統的および完全に生産され (準備、処理、生成のすべて)、したがって固有の属性を獲得していることが必要である。原産地名保護制度 (PGS) は、地域の食品の名前を保護するためにEUの法律で定義された法的なフレームワークである。 |
| PROTECTED_GEOGRAPHICAL_INDICATION | PROTECTED_GEOGRAPHICAL_INDICATION | 原産地の保護された地理的指示は、農産物または食品の記述として使用される地域、特定の場所、または例外的に国の名前であり、その商品全体がその特定の地域内で伝統的および少なくとも部分的に生産され (準備、処理、生成のいずれか)、したがって固有の属性を獲得していることが必要である。原産地名保護制度 (PGS) は、地域の食品の名前を保護するためにEUの法律で定義された法的なフレームワーク [1] である。 |
| PROTECTED_HARVEST_CERTIFIED | PROTECTED_HARVEST_CERTIFIED | 品目には、Protected Harvest Certifiedの記号が物理的に記される。 |
| QUALITY_MARK_IRELAND | QUALITY_MARK_IRELAND | Control IMO Organic農業は、環境負荷の少ない代替的な食品生産の方法である。化学物質の使用を禁止し、動物福祉を尊重して、環境を破壊しない生産方法が必要である。アイルランドでは「オーガニック」という言葉は、食品がアイルランドおよびEUの厳格なオーガニックの標準を満たし、承認された認証団体によってライセンスを取得した場合にのみ、食品のラベルで使用できる。 |
| RAINFOREST_ALLIANCE | RAINFOREST_ALLIANCE | 品目には、Rainforest Alliance Certifiedの記号が物理的に記される。 |
| SCHARRELVLEES | SCHARRELVLEES | 動物の飼育に抗生物質が使用されなかったことを保証し、肉を中心とする商品を対象としてオランダターゲット市場で使用される記号。 |
| SOIL_ASSOCIATION_ORGANIC_SYMBOL | SOIL_ASSOCIATION_ORGANIC_SYMBOL | Soil Association Organic記号は、英国で商品が衛生、持続性、および環境を保護する一連の厳格なオーガニック標準を満たすことを示すために使用される記号である。 |
| STERILE | STERILE | パッケージには、最高レベルの清潔さである無菌であることが物理的に記される。これは、ターゲット市場の適切な機関によって無菌であるものとして定義されたレベルまでバクテリア、その他の微生物が存在しないことを示す。 |
| SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO | SUSTAINABLE_PALM_OIL_RSPO | 世界全体の森林に由来するパーム油の持続可能な生産に対応するために、有望な世界的標準を通じて持続可能なヤシ油商品の使用拡大を促し、利害関係者の関与を目標として、2004年に持続可能なパーム油のための円卓会議 (RSPO) が設立された。 |
| SVANEN | SVANEN | Swanは北欧の環境ラベルである。1989年に北欧閣僚会議によって制定され、1997年にデンマークが参加した。Swanは、すべての北欧諸国 (つまりデンマーク、ノルウェー、スウェーデン、フィンランド、およびアイスランド) で使用されている。 |
| SWEDISH_SEAL_OF_QUALITY | SWEDISH_SEAL_OF_QUALITY | 品目には、商品の環境に対する責任を保証することを意図するSwedish Seal of Qualityラベルが物理的に記される。 |

| | | |
|----------------------------------|----------------------------------|---|
| TRADITIONAL_SPECIALTY_GUARANTEED | TRADITIONAL_SPECIALTY_GUARANTEED | 伝統的特産品保護は、同じカテゴリに属する他の類似の商品または食品とは明確に異なる特定の機能または一連の機能を備える農産物または食品のための商標である。商品または食品は、伝統的な成分を使用して製造するか、または伝統的なタイプの製造または処理を反映して伝統的な構成、生産プロセス、または処理について特徴的であることが必要である。 |
| TUNNUSTATUD_EESTI_MAITSE | TUNNUSTATUD_EESTI_MAITSE | 承認されたエストニアの味 - エストニア商品の品質/伝統/原産/追跡性。すべての原材料は100%エストニア産であることが必要である。エストニアの農商業会議所。 |
| TUNNUSTATUD_MAITSE | TUNNUSTATUD_MAITSE | エストニア原産であり、高品質を表すApproved Tasteラベル（ツバメのデザイン）が導入されている。このラベルは、食品の品質と安全に寄与する目的で商品に与えられている。エストニアの農商業会議所（ECAC）。www.epkk.ee。 |
| UNIQUELY_FINNISH | UNIQUELY_FINNISH | Uniquely Finnish http://www.maakuntienparhaat.fi/en/ Uniquely Finnishラベルは、小規模ベンチャーのための国家品質ラベルである。ProAgria Association of Rural Advisory Centresは、出願に基づいて適格な食品、工芸品、農村観光事業者にラベルを付与する。 |
| USDA | USDA | US Department of Agriculture (米国農務省) |
| UTZ_CERTIFIED | UTZ_CERTIFIED | コーヒー生産の社会的および環境的な質を保証するための認証。コーヒーベースの商品は、この認証の記号を記載することができる。 |
| VAELG_FULDKORN_FORST | VAELG_FULDKORN_FORST | 全粒穀物の含有量の高い穀類ベースの食品（パン、朝食用食品、バイクト食品など）は、2009年初頭からの栄養補助食品の喧伝により人気が高まるだろう。まず全粒穀物を選択することをお勧めする。 |
| WWF_PANDA_LABEL | WWF_PANDA_LABEL | 世界自然保護基金をサポートする商品。 |

6.22 Packaging Material Type Code gs1:PackagingMaterialTypeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|------------------------------|-------------------|---|
| CERAMIC | 陶器 | 粘土から作られ、高温で焼成することにより硬化された非特定の素材。例としては、テラコッタ、土器、石器、磁器、先端のセラミックスなどが挙げられる。 |
| CLOTH_OR_FABRIC | 布または繊維 | 織布、フェルト地、編物、またはかぎ針編みの天然/合成繊維によって作られた非特定の素材。 |
| COMPOSITE | 複合 | 複数の材料から作られている素材。 |
| CORRUGATED_BOARD_DOUBLE_WALL | 両面段ボール | 2枚の波状の内部部材による構造。1枚の板紙を介し、他の2枚の板紙が相互の外側に波状に接着する。 |
| CORRUGATED_BOARD_OTHER | 片面段ボール | 1枚の波状の内部部材を1枚の板紙に接着した構造。 |
| CORRUGATED_BOARD_SINGLE_WALL | 1面段ボール | 2枚の板面間に1枚の波状の内部部材を接着した構造。 |
| CORRUGATED_BOARD_TRIPLE_WALL | 3面段ボール | 3枚の波状の内部部材による構造。2枚の板紙を介し、他の2枚の板紙が相互の外側に波状に接着する。 |
| FIBRE_OTHER | その他の繊維 | ある材質単位の天然のまたは製造された非特定の素材。繊維およびその他の繊維構造の基礎要素を構成する。 |
| FIBRE_JUTE | ジュート繊維 | シナノキ科の丸幹ジュートまたは長幹ジュートから得られる靱皮繊維。パキスタンおよびインド、主にパキスタンのベンガル地域で広く栽培されている。 |
| FIBRE_BURLAP | Burlap | ジュート繊維の布のアメリカの名称。世界の他の地域では、ヘッセン、ヘッセンクロス、またはインドの穀物の黄麻布とも呼ばれる。 |
| FIBRE_COTTON | 綿繊維 | 綿の種鞘から得られる天然セルロースの種毛繊維。インドで紀元前3000年に初めて知られるようになった。 |
| FIBRE_FLAX | 亜麻繊維 (Fibre Flax) | 亜麻布を得るために水に浸して柔らかくすることにより茎から靱皮繊維を抽出する植物。特に混成で、亜麻繊維 (linen fibre) に対する誤った語彙。 |
| FIBRE_HEMP | 麻繊維 | 麻は、麻科植物の品種で一般的に使用される語彙である。麻は、製紙パルプやポリマ複合体の強化に加えて、ロープ、布、織物で使用可能な繊維を得ることができる。 |
| FOAM | 発泡体 | 製造時にガス泡の導入によって生成される軽量気泡の非特定の素材。衝撃、震動、減耗の軽減のために使用される。 |
| GLASS | ガラス | 高温で溶融し、急速に冷却してガラス質または非晶質の状態に凝固する非特定の無機物質。この語彙は透明なガラスに使用されるが、着色ガラスとの区別が必要ない場合には一般的な語彙としても使用される。 |
| GLASS_COLOURED | 着色ガラス | 作成時に着色剤/着色粒の添加によって着色された外部の着色料またはガラスを含むガラス。 |
| LAMINATED_CARTON | ラミネートカートン | ボール紙、箔、ポリエチレンラミネートから構成される素材。それらを組み合わせることで、無菌処理に適したシートが得られる。 |
| METAL_ALUMINUM | アルミニウム | アルミニウムまたはアルミニウム合金から構成される非特定の素材。 |
| METAL_BRASS | 真鍮 | 真鍮は、銅と亜鉛の合金である。 |
| METAL_IRON | 鉄 | さまざまな形態に形成できる重金属元素 (Fe)。 |
| METAL_LEAD | 鉛 | 青みを帯びた白い軟質の可鍛延性の可塑性だが、非弾性の重金属元素 (Pb)。 |
| METAL_OTHER | 金属 | 金属または合金素材から構成される非特定の素材。 |
| METAL_STAINLESS_STEEL | ステンレス鋼 | クロム、時に別の成分（ニッケルまたはモリブデン）と銅の合金は、さびおよび通常の腐食に対して実質的に影響を受けない。 |
| METAL_STEEL | 鋼 | 適合する条件下で、基本合金成分として約1.7パーセントまでの分量の炭素を含む商用鉄は可鍛性であり、その展性および低炭素含量により鉄と区別される。 |
| METAL_TIN | 錫 | 錫は、主に鉱物の錫石から得られる化学元素であり、酸化物SnO2として生成される。この銀色の可鍛性に乏しい金属は、空气中で容易に酸化されず、腐食を防ぐ目的で他の金属を被覆するために使用される。多くの合金、特に青銅で使用される。 |
| MINERAL_CALCICIUM_CARBONATE | 炭酸カルシウム | 重質炭酸カルシウムおよび軽質炭酸カルシウム商品は、プラスチックおよびゴムの用途で充填剤としての機能を果たす。炭酸カルシウムは、ポリ塩化ビニル (PVC)、ポリオレフィン、ポリプロピレン (PP)、ポリエチレン (PE)、および不飽和ポリエステル樹脂の用途で広く使用される。炭酸カルシウムでは、その優れた光学的性質、衝撃強度を改善する能力、加工助剤としての役割、およびプラスチック樹脂を代替する能力が活用される。 |
| MINERAL_OTHER | その他の鉱物 | この一覧にない他の鉱物に基づく素材。適切なコードが設定されるまでの一時的措置として使用するべきである。 |

| | | |
|---------------------------|----------------------|--|
| MINERAL_TALC | タルク | タルクは、熱可塑性樹脂、主にポリプロピレンのほか、ポリエチレン、ポリアミド（ナイロン）の強化に使用される。 |
| NATURAL_RUBBER | 天然ゴム | さまざまな熱帯樹木、特にアメリカゴムの樹液を乾燥させることにより作られる強力な弾性素材。 |
| OTHER | 未指定 | 現在の素材コードで定義できない非特定の素材。この素材の種類に対して適切なコードが設定されるまでの一時的措置として使用するべきである。 |
| PAPER_CORRUGATED | 段ボール | 段ボール紙から製造される最も一般的なタイプの箱、段ボール原紙の層、および中間の1層。これらの層は、段ボール紙製造機（ひだを中間に押しつぶし、段ボール原紙の層を各面にラミネートする機械）で組み合わせられる。シートは、折り畳み、印刷が行われ、接着またはホチキス止めがなされ、完成した箱が作成される。 |
| PAPER_MOLDED_PULP | モールドパルプ | プレスにより、パルプベースの商品または繊維商品を作成するために使用される。商品例：卵のパッケージ、果物と野菜のトレイおよびボックス。 |
| PAPER_OTHER | その他の紙 | この一覧にない他の紙に基づく素材。適切なコードが設定されるまでの一時的措置として使用するべきである。 |
| PAPER_PAPER | 紙 | 木材、古紙、その他の繊維状物質からの繊維マットにより生成される非特定のシート素材。一般に、紙は板紙よりも厚さや重量に劣る。 |
| PAPER_PAPERBOARD | 板紙 | 一般に綿または木材から作られる非特定の素材。箱、折り畳みボール紙、固体繊維と段ボール運送箱の生産に使用されるさまざまな素材またはボード素材を記述する。厚紙とも呼ばれる。 |
| PAPER_RAYON | レーヨン紙 | 再生セルロース由来の人工繊維の一般的な語彙。 |
| PLASTIC_OTHER | その他のプラスチック | 多数の有機合成または処理された物質のいずれかで作成された非特定の素材。大半が高分子量の熱可塑性または熱硬化性のポリマーであり、さまざまな形状、フィルム、またはフィラメントにできる。 |
| PLASTIC_BIO_PLASTIC | バイオプラスチック | 分解または生分解による再利用可能性について欧州規格EN13432に準拠するものとして認定されたプラスチック。 |
| PLASTIC_THERMOPLASTICS | 熱可塑性プラスチック | 加熱時にその固有の特性が変化することなく、柔らかくしなやかになる非特定の物質。ポリスチレンとポリエチレンは熱可塑性プラスチックである。 |
| POLYMER_CELLULOSE_ACETATE | セルロースアセテート | セルロースアセテートは、セルロースの最も重要なエステル1つである。セルロースアセテートは、その処理方法に応じて、さまざまな用途（たとえばフィルム、薄膜、繊維など）に使用できる。 |
| POLYMER_EPOXY | エポキシ | エポキシ樹脂は、清涼飲料缶などの金属パッケージングでコーティングとして頻繁に使用される熱硬化性ポリマーである。 |
| POLYMER_EVA | エチレンビニルアセテート (EVA) | エチレンビニルアセテート、60~90%のエチレンと40~10%のビニルアセテートの共重合体、パッケージ用途には、ソフトフィルム、コーティング、ホットメルト接着剤、ワインコルクの代用品、プラスチックおよび金属容器キャップ用のクロージャシールが含まれる。 |
| POLYMER_EVOH | エチレンビニルアルコール (EVOH) | エチレンビニルアルコール、エチレンとビニルアルコールの共重合体。食品用途で、酸素およびその他のガスへの障壁とするために一般的に使用されるプラスチック樹脂。 |
| POLYMER_HDPE | 高密度ポリエチレン (HDPE) | 高密度ポリエチレン (HDPE) は、石油から作られるポリエチレン熱可塑性プラスチックである。炭素主鎖からいくつかの側枝を持つ稠密な構造のポリエチレンの強力な比較的不透明な形態。ボトル、フラスコ、キャップに適用できる。 |
| POLYMER_LDPE | 低密度ポリエチレン (LDPE) | 低密度ポリエチレン (LDPE) は、石油から作られるポリエチレン熱可塑性プラスチックである。炭素主鎖からHDPEよりも多い側枝を持ち（炭素原子の約2%）、より稠密性の小さい構造のポリエチレンの強力な形態。したがって、引張強度は小さく、弾性は高くなる。半透明または不透明な異形で作られ、ほとんど壊れない程度に非常に柔軟かつ頑丈である。コンピュータコンポーネントおよび各種の成型実験装置用のさまざまな容器、投葉びん、洗浄びん、チューブ、ビニール袋の製造に広く使用される。最も一般的な用途はビニール袋である。 |
| POLYMER_LLDPE | 直鎖状低密度ポリエチレン (LLDPE) | 直鎖状低密度ポリエチレン (LLDPE) は、ポリマー主鎖上にかなりの数の短枝を有する直鎖状ポリエチレンである。これは一般に、長鎖オレフィンとエチレンの共重合によって作られる。LDPEとは異なり長鎖枝がないために、LDPEよりも高い引張強度、衝撃抵抗、および穿刺抵抗が得られる。LLDPEは一般に、ビニール袋、ラップ、ストレッチラップ、ポーチ、カバー、ふたに使用される。 |
| POLYMER_MDPE | 中密度ポリエチレン | 中密度ポリエチレンは、密度範囲0.926-0.940 g/cm3で定義されるポリエチレンの一種である。MDPEは通常、収縮フィルム、袋、包装フィルム、キャリアバッグに使用される。 |
| POLYMER_NYLON | ナイロン | パッケージ用途としては、オープンベークバッグ（ナイロン6およびナイロン66）、PETとHDPEボトル用の障壁層（MXD6とナイロン6）が挙げられる。まれに、ボトルはナイロンで作られることがある。 |
| POLYMER_OTHER | その他のポリマー | 重合により形成され、反復構造単位から基本的に構成される非特定の化合物または化合物の混合 |
| POLYMER_PAN | ポリアクリロニトリル (PAN) | ポリアクリロニトリルは、繊維の繊維でよく使用される有機ポリマーである。繊維としてのこの素材は、アクリルと呼ばれることが多い。 |
| POLYMER_PC | ポリカーボネート (PC) | ポリカーボネートは、CD、DVD、眼鏡、携帯電話カバー、ラップトップ、ボトルなどのパッケージの用途で使用される透明な熱可塑性プラスチックである。 |
| POLYMER_PCL | ポリプロラクトン (PCL) | ポリプロラクトンは、ポリウレタンの製造に使用される生分解性ポリエステルである。特性改善のために熱可塑性でんぷんとの混合で使用され、さらにPVCの可塑剤としても使用されることがある。 |
| POLYMER_PE | ポリエチレン (PE) | エチレンのポリマーから成る熱可塑性プラスチック。 |
| POLYMER_PEN | ポリエチレンナフタレート (ペン) | ポリエチレンナフタレートは、（ポリエチレンテレフタレートとは異なり）正常なバリア特性を有するポリマーである。ビールなどの飲料品を充填することを意味する琥珀色のボトルの生産に適している。 |
| POLYMER_PET | ポリエチレンテレフタレート (PET) | ポリエチレンテレフタレートは、ポリエステル系の熱可塑性ポリマー樹脂であり、合成繊維に使用される。ボトル、フラスコ、キャップに適用できる。 |
| POLYMER_PHA | ポリヒドロキシアルカノエート (PHA) | ポリヒドロキシアルカノエートは、自然界で糖または脂質のバクテリア発酵により生成される線形ポリエステルである。 |

| | | |
|---------------|------------------|--|
| POLYMER_PLA | ポリ乳酸 (PLA) | ポリ乳酸は、乳酸由来の生分解性かつ熱可塑性の脂肪族ポリエステルである。 |
| POLYMER_PP | ポリプロピレン (PP) | プロピレンのポリマーであるさまざまな熱可塑性プラスチックまたは繊維から成る非特定の素材。 |
| POLYMER_PS | ポリスチレン (PS) | 単独モノマとしてスチレンの重合によって調製されるポリマー。 |
| POLYMER_PU | ポリウレタン (PU) | ポリウレタンは、主に熱硬化性樹脂であり、軟質および硬質の発泡体、微発泡シールおよびガスケットのほか、高性能接着剤、表面被覆剤と封止剤の製造に使用される。またポリウレタンは、合成繊維を製造するために使用できる。 |
| POLYMER_PVA | ポリビニルアルコール (PVA) | ポリビニルアルコール (PVAまたはPVOH) は、高いガス/グリースバリアを有する生分解性および高水溶性ポリマーである。PVAの一般的な用途は紙用接着剤、紙面コーティング、自立水溶性フィルム、熱可塑性でんぷんの処理改善のための混合である。 |
| POLYMER_PVC | ポリ塩化ビニル (PVC) | 特に電気絶縁、フィルム、パイプに使用される塩化ビニルのポリマー。 |
| POLYMER_PVDC | ポリ塩化ビニリデン (PVDC) | ポリ塩化ビニリデンは主に、脂肪、蒸気、およびガスに対するバリアコーティングとして使用される。 |
| POLYMER_TPS | 熱可塑性でんぷん (TPS) | 熱可塑性でんぷんは、剪断および熱への曝露を通じた自然でんぷんの構造解体によって得られる。TPSは、PCLやPVAなどの生分解性合成ポリマーとの混合で最も一般的に使用される。 |
| RUBBER | ゴム | 天然ゴムの品質を向上させるか、あるいは石油/石炭商品を使用した工業的プロセスによって作られる強い弾力を有する合成物質。 |
| WOOD_HARDWOOD | 堅木 | 多様な広葉樹、落葉樹、およびそれらの木材を示す一般的な語彙。この語彙は、実際の木材の硬さとはまったく関係がない。いくつかの堅木は、一部の軟木（常緑樹）種よりも柔らかい。 |
| WOOD_OTHER | 木材 | 樹皮の下にある硬い繊維状木質物質から作られる非特定の素材。 |
| WOOD_SOFTWOOD | 軟木 | 針葉樹から生産される木材を示す一般的な語彙。 |
| VINYL | ビニル | ビニル化合物またはその（樹脂または繊維繊維としての）生成物の非特定のポリマー。 |
| WIRE | ワイヤ | 非常に軟質の糸状または細い棒状の金属から成る非特定の素材。 |

6.23 Packaging Recycling Process Type gs1: Packaging Recycling Process Type

| 値 | 和訳 | 定義 |
|--------------------|-----------|---|
| COMPOSTABLE | 堆肥可能 | 比較的均質で安定した腐植様物質を生成する生分解可能なパッケージ。 |
| ENERGY_RECOVERABLE | エネルギー回収可能 | エネルギー回収事業における純発熱量の増加を可能にするパッケージ。 |
| RECYCLABLE | リサイクル可能 | プロセスおよびプログラムを通じて廃棄物の流れを迂回し、原材料または商品の形態で使用するために収集、処理、復元できるパッケージの材料および形態。 |
| REUSABLE | 再利用可能 | |

6.24 Packaging Recycling Scheme Code gs1:PackagingRecyclingSchemeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-----------|-----------|--|
| A_PULLO | A_PULLO | PALPAは、Suomen Palautuspakkaus Oyの略である。PALPAは、フィンランドで飲料容器の再利用を管理し、リサイクルングを推進している。A-pulloは、PALPAが管理するリサイクルングシステムの1つである。これは、フィンランドで使用されているリサイクルングシステムである。 |
| ALKO | ALKO | Alko inc. は、独立した完全な国営企業である。Alkoは、社会保健省の監督下にある。Alkoと呼ばれるアルコール商品ボトルのための独自のリサイクルングシステムを有する。これは、フィンランドで使用されているリサイクルングシステムである。 |
| CEN | CEN | 欧州標準化委員会は、欧州の規格および技術仕様的主要な策定機関である。これは、電気工学 (CENELEC) および通信 (ETSI) を例外として、経済活動のすべての分野で、欧州規格の計画、草稿、および採用について指令98/34/ECに従って承認された唯一の欧州機関である。 |
| EKO_PULLO | EKO_PULLO | PALPAは、Suomen Palautuspakkaus Oyの略である。PALPAは、フィンランドで飲料容器の再利用を管理し、リサイクルングを推進している。EKO-pulloは、PALPAが管理するリサイクルングシステムの1つである。これは、フィンランドで使用されているリサイクルングシステムである。 |
| PALPA | PALPA | PALPAは、Suomen Palautuspakkaus Oyの略である。PALPAは、フィンランドで飲料容器の再利用を管理し、リサイクルングを推進している。PALPAは、PALPAが管理するリサイクルングシステムの1つである。これは、フィンランドで使用されているリサイクルングシステムである。 |

6.25 Packaging Shape Code gs1:PackagingShapeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------|-------|---|
| BAR | 棒状 | 棒状。比較的長く、均等な形状の固体物。 |
| COIL | 巻き | 巻き。一連の環状に素材を巻くことにより作られるらせん構造。コイルは、周囲に環状を形成する軸を持つ場合と持たない場合がある。 |
| CONE | 円錐 | 円錐。円錐は、平坦な円形の基部からある点に向けて滑らかに先細りになる三次元の幾何学的図形である。 |
| CYLINDRICAL | 円柱 | 円柱。円形の基部と一様なサイズの円形の頂部を持つ長い形。 |
| POLYGON | 多面体 | 多面体。一様な長さの線分の有限な並びから作られ、閉じた経路または円によって限定される平面図形。多角形は、さまざまな数の部分または「面」を有し、さまざまな構成が得られる（たとえば、5つの表面を有する多角形として五角形、6面の六角形、8面の八角形、12面の十二面体などがある）。 |
| RECTANGULAR | 長方形 | 長方形。4つの直角で閉じた平面の四角形。 |
| SPHERICAL | 球体 | 球体。丸いボールの形状など、三次元空間で完全に丸い幾何学的な形。完全な球は、2次元の円と同様に、その中心の周囲で完全に対称であり、表面上のすべての点が中心点から同じ距離に位置する。 |
| TABLET | タブレット | タブレット。通常は小型の固体ブロックにさまざまな素材が圧縮されたもの。 |
| UNSPECIFIED | 不特定 | 現在この一覧に指定されていない形状。欠落する特定の値がこの一覧に追加されるまで、一時的な手段として使用する。 |

| | | |
|------|-----------------|---|
| 6.26 | Party Role Code | gs1:PartyRoleCode |
| | Values | URLを参照のこと。 http://apps.gs1.org/GDD/Pages/clDetails.aspx?semanticURN=urn:gs1:gdd:cl:PartyRoleCode&release=2 |

| | | |
|------|---------------------|--|
| 6.27 | Payment Method Code | gs1:PaymentMethodCodeList |
| | Values | URLを参照のこと。 https://gs1.org/voc/PaymentMethod |

| | | | |
|------|-----------------------|-------------------------|--|
| 6.28 | Preparation Type Code | gs1:PreparationTypeCode | |
| | 値 | 和訳 | 定義 |
| | AS_DRAINED | 液体分離 | パッケージ内の液体をすべて分離した商品の状態。たとえば、アンズを消費する前にシロップを排出する場合と、アンズをシロップとともに消費した場合は、アンズとシロップの缶の栄養組成は異なる（シロップには多量の糖分とエネルギー含有量が含まれるため）。 |
| | BAKE | 焼き | オーブン全体で均等な乾燥熱により、オーブンで食品を調理すること。 |
| | BARBECUE | バーベキュー | 火熱および高温ガスによる調理方法。 |
| | BLANCH | ブランチ | 食品を熱湯に手早く浸し、すぐに氷水または冷たい流水に入れる調理方法。 |
| | BLIND_BAKE | 素焼き | 詰め物なしでパイ生地、その他の練り粉を焼くこと。 |
| | BOIL | ボイル | 熱湯や、ストックまたはミルクなどその他の水性の液体で食品を調理すること。 |
| | BRAISE | 蒸し煮 | 「高温の蒸気」（一般的に少量の液体を入れて蓋をした鍋）による調理。 |
| | BROIL | 炙り | （最も一般的には食品の上から直接）高熱により食品を調理すること。主に放射熱による食品の加熱。 |
| | DEEP_FRY | ディープフライ | 食品を高温の油または脂肪に浸す調理法。 |
| | DOUBLE_STEAM | ダブルスチーム | 鳥の巣、フカヒレなどの繊細な食品の調理技術。食品は水に浸し、ふたをした陶器の瓶に入れる。 |
| | FREEZE | 冷凍 | 商品を室温から凍結状態に変化させる。簡単。 |
| | FRY | フライ | 脂肪で食品を調理すること。 |
| | GRIDDLE_FRY | グリドルフライ | 食品をそれ自体の脂肪により炒める調理法。 |
| | GRILL | グリル | 直接加熱する調理法。この定義は、地域と文化によって大きく異なる。 |
| | HEAT_AND_SERVE | 加熱 | 給仕前に望ましい温度または視覚的な状態になるまで単純に加熱するか温めることにより品目を調理すること。 |
| | MICROWAVE | 電子レンジ | マイクロ波の放射により食品を調理すること。 |
| | PAN_FRY | パンフライ | 揚げる場合よりも少ない食用油を使用する揚げ料理。 |
| | POACH | 茹で | 液体（一般に湯、ストック、またはワイン）で食品をふつふつと煮ることにより食品を調理すること。 |
| | PREPARED | 調理済み | 調理後（たとえば、ミルクまたは水を付加した後）の商品の状態。 |
| | PRESSURE_COOK | 加圧調理 | 事前に設定された圧力を下回らないように、空気または液体が漏れることを防ぐ密閉容器での調理方法。 |
| | PRESSURE_FRY | 加圧フライ | 肉と食用油を高温にしなが、内部の水分の沸騰を妨げるほど十分に高い圧力を維持する。 |
| | READY_TO_DRINK | 調理不要飲料 | 調理は不要。取引品目は、消費または使用する前に、それ以上の調理をする必要なく、パッケージ（パッケージが存在する場合）から取り出して消費できる。 |
| | READY_TO_EAT | 調理不要食物 | 調理は不要。取引品目は、消費または使用する前に、それ以上の調理をする必要なく、パッケージ（パッケージが存在する場合）から取り出して消費できる。 |
| | RECONSTITUTE | 水で戻す | 水を付加することにより、乾燥または濃縮された食品を元の軟度または濃度に復元する。 |
| | REFRIGERATE | チルド | 商品を室温からチルド状態に変化させる。 |
| | ROAST | ロースト | 乾燥した熱（火気、オーブン、またはその他の熱源）を使用する調理法。 |
| | ROTISSERIE | 串焼き | 肉を串に刺して火の上で回転させて焼くスタイル。 |
| | SAUTE | ソテー | 比較的強い熱によって浅いパンで少量の脂肪を使って食品を調理すること。 |
| | SEAR | 焦がし | グリル、ロースト、蒸し煮、ソテーなどに使用される手法。カラメル状の外皮が形成されるまで高温で食品（通常は肉、鶏肉、または魚）の表面を調理する。 |
| | SIMMER | とろ火 | 沸点よりわずかに低い温度に維持された熱湯で加熱することにより食品を調理すること（とろ火で煮ること）。 |
| | SMOKE | 燻製 | 木を燃やしたスモークに長期間さらすことによって食品を硬化させ、調理または調味するプロセス。 |
| | STEAM | 蒸し | 最初に水を沸騰させることにより蒸発させ、その蒸気によって食品を加熱して調理すること。 |
| | STEW | シチュー | 小さなピースまたは角形に肉をカットし、通常は野菜とともに液体でふつふつ煮て調理すること。 |
| | STIR_FRY | 炒め | その短い調理時間のために使用されている中国の調理手法。 |
| | THAW | 解凍 | 商品を凍結状態からチルド状態または室温状態に変えること。 |
| | UNPREPARED | 非調理 | 商品の初期状態。 |
| | UNSPECIFIED | 不特定 | 不明、対象外。 |

| | | | |
|------|-------------------------------|-------------------------------|---|
| 6.29 | Preservation Technique Code | gs1:PreservationTechniqueCode | |
| | 値 | 和訳 | 定義 |
| | ACIDIFICATION | 酸性化 | 食品のpHを低下させる。 |
| | ALCOHOL_CURING | アルコール添加 | 商品の保存のためにアルコールを添加する食品の処理。 |
| | ATTESTED_MILK | 生乳 | 生乳（熱処理なし）。 |
| | BOILING | 茹で | 調理法。 |
| | BRINING | 塩水漬け | 塩分が飽和しているか高濃度の水。 |
| | CANNING | 缶詰 | 通常は錫でコーティングされた鉄製の密閉した気密容器で保存される。 |
| | COLD_SMOKE_CURING | 低温燻製 | 華氏70~90度で食品を燻製する。 |
| | CONSERVE | 保存 | 損傷に対して保護する。 |
| | DEHYDRATION | 脱水 | 食品から水分を取り除くこと。 |
| | DRYING | 乾燥 | 湿気を蒸発させ、排出すること。 |
| | FERMENTATION | 発行 | 複雑な有機化合物を比較的単純な物質に分割する非生物的または生物的な発酵によって誘導される化学反応。 |
| | FREEZE_DRYING | フリーズドライ | 凍結後に真空乾燥することにより食品を保存すること。 |
| | FREEZING | 冷凍 | 冷却することで、氷またはその他の固体に変換すること。 |
| | HIGH_TEMPERATURE_TREATED_MILK | 高温殺菌ミルク | 法的には低温殺菌でも、より長期（約2~3週間）の場合はMHD、ESLミルク。 |

| | | |
|---------------------------|---------|--|
| HOT_SMOKE_CURING | 高温燻製 | 華氏100～190度の高温の煙により食品を部分的にまたは完全に処理することにより調理する。 |
| IONISATION | イオン化 | イオンに変換すること。 |
| IRRADIATION | 放射線殺菌 | 食品照射は、食品の害虫の駆除、殺菌、または保存のために食品を電離放射線に露出するプロセスである。 |
| PASTEURISATION | 低温殺菌 | 加熱によって部分的に殺菌する。 |
| QUICK_FREEZING | 急速冷凍 | 品質維持のために急速に（食品）を凍結すること。 |
| SALT_CURING | 塩漬け | 塩水を使って保存すること。 |
| SOUS_VIDE | 真空調理 | 真空下での低温長時間の調理法。 |
| STERILISATION | 殺菌 | 伝染性の病原体（菌類、バクテリア、ウイルス、孢子形など）を本質的に殺菌または排除するプロセス。 |
| SUGAR_CURING | 砂糖漬け | 商品の保存のために砂糖を添加する食品の処理。 |
| ULTRA_HIGH_TEMPERATURE | 超高温 | 超加熱処理（特にミルクの場合）。 |
| UNDER_MODIFIED_ATMOSPHERE | ガス充填 | 模範的保護措置によるガスのパッケージング。 |
| VACUUM_PACKED | 真空パッケージ | 空気を部分的に除去した後封印する。 |

6.30 Product Yield Type Code gs1:ProductYieldTypeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|----------------|---------|----------------------------|
| AFTER_COOKING | 調理後 | 調理後の食品の重量または体積。 |
| AFTER_DILUTION | 液体添加後 | 液体の添加後の食品の体積。 |
| DRAINED_WEIGHT | 液体除去後重量 | 食品生成物が保存されていた液体の除去後の食品の重量。 |
| UNSPECIFIED | 不特定 | 商品の産出タイプは不明であるか、または関連性がない。 |

6.31 Referenced File Type Code gs1:ReferencedFileTypeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------------------------|-----------|---|
| CERTIFICATION | 認証 | 第三者（たとえば国際食品規格[IFS]：肉商品/ソーセージ/果物/野菜/じゃがいも、またはバイオ検査のためのQS承認記号）による特別な認証を記載した文書。 |
| CHEMICAL_ASSESSMENT_SUMMARY | 化学成分 | 評価の結果として第三者から供給者に送信された化学成分情報を含むファイルへのリンク。 |
| CHEMICAL_SAFETY_REPORT | 化学安全レポート | 物質の製造および（または）使用に起因するリスクの詳細を記載し、そのリスクが適切に管理されていることを確認するためのレポートを含むファイルへのリンク。 |
| DIET_CERTIFICATE | 食品認証 | 商品に付与された規定食の認定を含むWebサイトまたはファイルへのリンク。 |
| DOCUMENT | 書類 | 商品情報を含む文書またはテキストファイルへのリンク。このタイプの例としては、取扱説明書、組立ガイド、保証文書などが挙げられる。 |
| GROUP_CHARACTERISTIC_SHEET | グループ特徴シート | 定義が利用可能ではない。 |
| HAZARDOUS_SUBSTANCES_DATA | 危険物質データ | 物質の管理に関する「ネットワークデータからの」追加データを見つけることができるファイルへのリンク。 |
| LOGO | ロゴ | 商品に関連するメーカーまたはブランドのロゴを含むファイルへのリンク。 |
| MARKETING_INFORMATION | マーケティング情報 | 商品またはサービスの販売に関連する商品情報を含むファイルへのリンク。 |
| MOBILE_DEVICE_IMAGE | モバイル機器用画像 | メーカーがモバイル機器用に消費者に提供する画像を表す、取引品目の画像。 |
| OTHER_EXTERNAL_INFORMATION | その他外部情報 | 不特定のタイプの商品情報を含むファイルへのリンク。 |
| OUT_OF_PACKAGE_IMAGE | 本体画像 | パッケージから取り出された、必要であれば取扱い者が使用できるように組み立てられた品目の画像へのリンク。この種類のファイルは、現行バージョンのGDSN商品画像仕様規格の対象になる。 |
| PLANOGRAM | 棚割り | 小売商品を表示すべき方法と場所を示すファイルへのリンク。 |
| PRODUCT_WEBSITE | 商品webサイト | 商品固有の情報を含むWebサイトへのリンク。例としては、商品専用のWebサイトへのリンク、または商品情報を含むメーカーまたはブランドオーナーのWebサイトの該当分野へのリンクなどが挙げられる。 |
| PRODUCT_LABEL_IMAGE | 商品ラベル画像 | 商品ラベルの視覚的な表現を含むファイルへのリンク。 |
| QUALITY_CONTROL_PLAN | 品質管理計画 | 実験/分析試験および評価されたパラメータの数値に関する詳細情報を含む文書。 |
| REGULATORY_INSPECTION_AUDIT | 検査報告書 | 検査の報告書。たとえば食品、医薬品、その他の規制された商品など。 |
| RISK_ANALYSIS_DOCUMENT | リスク分析文書 | 供給者が最終商品または生産プロセスの品質管理を保証する方法について記述する文書。このプロセスは、供給者の内部統制システム、単純なリスク分析、または危害分析および重要管理点（HACCP）に従った系統的な予防的取り組みであることが考えられる。 |
| SAFETY_DATA_SHEET | 安全性データシート | 商品の安全性データシート（SDS）を含むファイルへのリンク。このファイルは、画像または文書のいずれであってもかまわない。 |
| SAMPLE_SHIPPING_ORDER | | 文書は、船積指図書例である。船積指図書の例は、すべての品目（GTIN）で必要であるとは限らないが、ただし船積指図書はGTINによって異なる場合がある。たとえば、施行規則EG Nr. 889/2008の第31条に準拠するオーガニック商品原産地番号を船積指図書の例に含める必要がある有機商品である品目の場合などがある。非オーガニック品目では、この情報は必要ない。 |
| TESTING_METHODODOLOGY_RESULTS | テスト方法結果 | 商品検査時に観察された商品の微生物学的および物理化学的知見を含む文書。 |
| TRADE_ITEM_DESCRIPTION | 商品詳細 | 取引品目の外部の記述に対する参照を識別する。外部の記述へのリンク（たとえばURLなど）は、適切な属性が適用される。 |
| VIDEO | ビデオ | 商品に関連する映像クリップを含むファイルへのリンク。例としては、広告、予告編、説明/映像ファイルの使用方法などが挙げられる。 |
| WARRANTY_INFORMATION | 保証情報 | 商品が信頼でき、既知の不具合がなく、販売者が無料で所定の期限内および特定の条件下で欠陥部品を修理または交換することを明示する、事業者による保証に関連する情報を含むファイルへのリンク。 |
| WEBSITE | webサイト | 商品またはメーカーの情報を含むWebサイトへのリンク。 |

6.32 Season Parameter Code gs1:SeasonParameterCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------|-----|------------------------------------|
| ALL_YEAR | 一年中 | 本質的に季節品ではなく、すべての販売シーズンに適用される取引品目。 |
| AUTUMN | 秋 | 本質的に季節品であり、秋の販売シーズンに適用される取引品目。 |
| AUTUMN_WINTER | 秋冬 | 本質的に季節品であり、秋および冬の販売シーズンに適用される取引品目。 |
| SPRING | 春 | 本質的に季節品であり、春の販売シーズンに適用される取引品目。 |

| | | |
|---------------|----|------------------------------------|
| SPRING_SUMMER | 春夏 | 本質的に季節品であり、春および夏の販売シーズンに適用される取引品目。 |
| SUMMER | 夏 | 本質的に季節品であり、夏の販売シーズンに適用される取引品目。 |
| WINTER | 冬 | 本質的に季節品であり、冬の販売シーズンに適用される取引品目。 |

6.33 Sharpness of Cheese Code gs1:SharpnessOfCheeseCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------------|------------|-------------------|
| EXTRA_EXTRA_SHARP | 極めて極めて癖の強い | Extra Extra Sharp |
| EXTRA_SHARP | 極めて癖の強い | Extra Sharp |
| MILD | マイルド | Mild |
| REGULAR | 普通 | Regular |
| SHARP | 癖の強い | Sharp |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | 未分類 |

6.34 Size Group Code gs1:SizeGroupCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------|--------|----------------------------|
| BOYS | 男の子 | 男の子の服のサイズ。 |
| GIRLS | 女の子 | 女の子の服のサイズ。 |
| INFANTS | 乳幼児 | 乳幼児の服のサイズ。 |
| JUNIORS | 10代 | 一般的にティーンエイジャのための服のサイズ。 |
| MATERNITY | マタニティ | マタニティ。 |
| MENS | メンズ | 成人男性の服のサイズ。 |
| MENS TALL | 高身長メンズ | 平均身長を超える成人男性の服のサイズ。 |
| MISSES | ミセス | 一般的にジュニアサイズよりも大きい女性の服のサイズ。 |
| PETITE | プチ | より小さい女性向けの標準の服のサイズ。 |
| WOMENS | 女性 | 成人女性の服のサイズ。 |
| WOMENS TALL | 高身長女性 | 平均身長を超える成人女性の服のサイズ。 |

6.35 Size System Code gs1:SizeSystemCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|-------------|---------|----------------|
| AUSTRALIA | オーストラリア | オーストラリアのサイズ体系。 |
| CONTINENTAL | 欧州大陸 | 欧州大陸のサイズ体系。 |
| EUROPE | ヨーロッパ | 欧州のサイズ体系。 |
| JAPAN | 日本 | 日本のサイズ体系。 |
| MEXICO | メキシコ | メキシコのサイズ体系。 |
| UK | イギリス | 英国のサイズ体系。 |
| US | アメリカ | 米国のサイズ体系。 |

6.36 Size Type Code gs1:SizeTypeCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|---------------|-----------------------------------|----|
| BACK | 背 | |
| CHEST_BUST | バストトップ | |
| COLLAR | 襟 | |
| CUP | カップ | |
| HIPS | ヒップ | |
| INSEAM | 股下 | |
| LENGTH | 丈 | |
| ONE_DIMENSION | 一次元 | |
| OUTSIDE_LEG | 総丈 (外側の脚の縫目の計測値。ウエストからズボンの裾までの長さ) | |
| SLEEVE | 袖 | |
| WAIST | ウエスト | |
| WIDTH | 幅 | |

6.37 Source Animal Code gs1:SourceAnimalCode

| 値 | 和訳 | 定義 |
|--------------|--------|-------------------------------------|
| ALLIGATOR | アリゲータ | アリゲータ科のアリゲータ属のワニの一種。 |
| ASS | ロバ | ウマ科の家畜化された種。 |
| BEAR | 熊 | クマ科の哺乳動物。 |
| BOAR | 豚 | 家畜化されたブタの近縁野生種。 |
| BUFFALO | 野牛 | 畜産業でよく使用される大型の牛などの動物。 |
| CAMEL | ラクダ | ラクダ属の偶蹄類の動物。 |
| CHICKEN | 鶏 | 家禽の一種。 |
| COCKEREL | 雄鶏 | 雄鶏。 |
| COW | 牛 | ウシ亜科の家畜化された種。 |
| CROCODILE | クロコダイル | クロコダイル科に属する種。 |
| DEER | 鹿 | シカ科を構成する反芻哺乳動物。 |
| DOG | 犬 | 家畜化されたオオカミ、食肉目のイヌ科の一種。 |
| DUCK | アヒル・カモ | 大半は白鳥やガチョウよりも小さく、淡水および海水の両方に生息する水鳥。 |
| DUCKLING | 子カモ | 若いアヒル。 |
| FISH | 魚 | 淡水魚または海水魚。 |
| FROG | カエル | 無尾目の両生動物。 |
| GOAT | ヤギ | ウシ科の一種であり、羊の近縁。 |
| GOOSE | ガチョウ | カモ科に属する鳥の一種。 |
| GROUSE | ライチョウ | キジ目の鳥類の一種。 |
| GUINEAFOWL | ホロホロ鳥 | キジ目の鳥類の一種。 |
| HARE | 野ウサギ | ウサギ属のウサギ科。 |
| HORSE | 馬 | 有蹄哺乳動物であり、ウマ科の7つの現存種の中の亜種の1 |
| INVERTEBRATE | 無脊椎動物 | 淡水または海水の無脊椎動物。 |
| LAMB | 子羊 | 若い家畜化された羊。 |
| LAND_SNAIL | 陸貝 | 成体段階で巻貝を持ち、陸上に生息する腹足綱の軟体動物の一種。 |
| MOOSE | ヘラジカ | シカ科で現存する最大の種。 |
| OSTRICH | ダチョウ | アフリカ固有の大型で飛ばない鳥。 |
| OTHER | その他 | この一覧で指定されないその他の動物。 |
| PARTRIDGE | ヤマウズラ | 大型のキジと小型のウズラの中間ほどの中型の鳥。 |
| PHEASANT | キジ | キジ目、キジ科の亜科の鳥の一種。 |
| PIGEON | 鳩 | ハト科の鳥の一種。 |
| PORK | 豚肉 | 家畜化された豚の肉。 |
| POUSSIN | ひよこ | 屠殺時に28日未満の若い鶏。 |
| QUAIL | ウズラ | キジ科の中型の鳥のいくつかの属。 |
| RABBIT | ウサギ | ウサギ目、ウサギ科の小型の哺乳動物。 |
| RAT | ネズミ | ネズミは、ネズミ上科の中型で長い尾を持つさまざまな齧歯動物である。 |
| REINDEER | トナカイ | 北極および亜北極全体に多数生息する鹿の一種。 |

| | | |
|-----------|---------|---|
| ROE DEER | ノロジカ | 欧州、小アジア、およびカスピ海沿岸地域に生息する鹿の一 |
| SHEEP | 羊 | 通常、羊毛と呼ばれる波形の毛と、しばしば横方向に螺旋を形成する角を持つ小型の反芻動物。 |
| SHELLFISH | 貝 | 軟体動物や甲殻類など、貝殻または貝殻状の外骨格を持つ淡水動物または海水動物。 |
| SNAKE | 蛇 | へビ亜目の足を持たない肉食性の長い爬虫類。 |
| SNIPE | シギ | シギ科の3つの属の約20種類の渉禽類。 |
| SPARROW | スズメ | スズメ科、スズメ目の小型の鳥。 |
| THRUSH | ツグミ | 柔らかい羽毛を持つ小型～中型のスズメ目の鳥。 |
| TURKEY | シチメンチョウ | シチメンチョウ属の大型の鳥。 |
| TURTLE | カメ | あばら骨から発達した特殊な骨または軟骨であり、盾として機能する甲羅を特徴とする爬虫類。 |
| WOODCOCK | ヤマシギ | ヤマシギは、ヤマシギ属の渉禽類に属する7～8種類のよく似た生物種のグループである。 |
| YAK | ヤク | 南中央アジアのヒマラヤ地域、チベット高原から、最北のモンゴルに至るまで生息する毛の長い牛。 |

6.38 Sporting Activity Type Code

gs1:Sporting Activity Type Code

| 値 | | 定義 |
|-------------------|-------------|----|
| AMERICAN FOOTBALL | アメリカンフットボール | |
| ARCHERY | アーチェリー | |
| BADMINTON | バドミントン | |
| BASEBALL | 野球 | |
| BASKETBALL | バスケットボール | |
| BOXING | ボクシング | |
| CLIMBING | クライミング | |
| CRICKET | クリケット | |
| CYCLING | サイクリング | |
| DIVING | ダイビング | |
| EQUESTRIAN | 馬術 | |
| FENCING | フェンシング | |
| FISHING | 釣り | |
| FOOTBALL | サッカー | |
| GOLF | ゴルフ | |
| GYMNASTICS | 体操 | |
| HOCKEY | ホッケー | |
| ICE HOCKEY | アイスホッケー | |
| ICE SKATING | アイススケート | |
| MOTOR CYCLING | モーターサイクリング | |
| RUGBY | ラグビー | |
| RUNNING | ランニング | |
| SKIING | スキー | |
| SQUASH | スカッシュ | |
| SURFING | サーフィン | |
| SWIMMING | 水泳 | |
| TENNIS | テニス | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |
| UNIDENTIFIED | 未確認 | |

6.39 Target Consumer Gender Code

gs1:TargetConsumerGenderCode

| 値 | | 定義 |
|--------|--------|-------|
| MALE | 男性向け | 男性向け。 |
| FEMALE | 女性向け | 女性向け。 |
| UNISEX | ユニセックス | 男女向け。 |

6.40 Upper Type Code

gs1:UpperTypeCode

| 値 | | 定義 |
|------------------------------------|-------------------------|----|
| CLOSED_TOE_CLOSED_BACK_OPEN_INSTEP | クローズドトゥ、クローズバックオープンステップ | |
| CLOSED_TOE_OPEN BACK | クローズドトゥオープンバック | |
| CLOSED_TOE STRAP BACK | クローズドトゥストラップバック | |
| FULLY CLOSED | フルクローズ | |
| OPEN_TOE_FULLY_CLOSED_BACK | オープントゥフルクローズバック | |
| OPEN TOE OPEN BACK | オープントゥオープンバック | |
| OPEN TOE STRAP BACK | オープントゥストラップバック | |
| UNCLASSIFIED | 未分類 | |