

# ラベルバンク新聞

発行所  
株式会社ラベルバンク  
大阪市淀川区西中島5-12-8  
新大阪ローズビル6F  
TEL：06-6838-7090  
FAX：06-6838-7091  
https://www.label-bank.co.jp/  
customer@label-bank.co.jp

## 第157号

2022年1月17日に内閣府消費者委員会にて第66回食品表示部会が開催され、食品表示基準の一部改正に関する審議が行われました。栄養成分、遺伝子組換え等に関する改正案の意見募集（2021年10月27日～11月26日）を終え、2022年3月末までに一部改正の公布と同日施行が予定されていますので、食品表示部会資料「食品表示基準の一部改正（消費者庁）」をもとに、主な改正点について整理してみました。

【ポイント】  
・脂質の分析方法を統合整理、クロム、セレン、ヨウ素の新たな分析方法を追加  
・遺伝子組換え表示対象農産物に「からしな」を追加  
・特定遺伝子組換え農産物の表示対象から「高オレイン酸」を削除

【栄養成分について】  
2020年12月に文部科学省より公表された「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」における分析方法等の改訂が、直接的な背景であるといえます。以下、資料「食品表示基準の一部改正について」より引用します。

栄養成分等に係る公定法については、基準別表第九及び「食品表示基準について（別添栄養成分等の分析方法等（以下「分析等通知」という。）に規定されている。分析等通知に記載されている方法以外の方が、より定量に適している場合があるなど、従前より分析等通知における運用上の課題が指摘されていた。これに加え、文部科学省の日本食品標準成分表2020年版（八訂）が公表され、新たな栄養成分等の分析方法等が追加。これらを踏まえ、事業者の実行可能性や都道府県等における検証可能性も踏まえつつ、消費者庁において「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」を実施し、関係法令等の改正の要否等を議論。

### 食品表示基準の一部改正の予定について ～栄養成分分析方法の整理、遺伝子組換え“からしな”の追加等～

栄養成分及び熱量	測定及び算出の方法	
脂質	現行	エーテル抽出法、クロロホルム・メタノール混液抽出法、ゲルペル法、酸分解法又はレーゼゴットリーブ法
	改正案	ゲルペル法又は溶媒抽出-重量法
クロム	現行	原子吸光度法又は誘導結合プラズマ発光分析法
	改正案	原子吸光度法、誘導結合プラズマ発光分析法又は誘導結合プラズマ質量法
セレン	現行	蛍光光度法又は原子吸光度法
	改正案	蛍光光度法、原子吸光度法又は誘導結合プラズマ質量法
ヨウ素	現行	滴定法又はガスクロマトグラフ法
	改正案	滴定法、ガスクロマトグラフ法又は誘導結合プラズマ質量法

そして上記の調査検討事業における議論の結果をもとに、今回の改正案が示されたこととなります。

「食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業」における議論を踏まえ、栄養成分、栄養機能食品の表示、栄養強調表示に係る分析方法等を定めた基準別表第九を改正し、新たな分析方法の追加を行う。

現行の基準別表第九に規定されているゲルペル法以外の測定及び算出の方法並びに、食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業において追加することが妥当と判断された酸・アンモニア分析法は、溶媒抽出「重量法」と整理し、具体的な分析方法等は引き続き分析等通知に規定。

改正箇所は、食品表示基準別表第九です。以下に別表第九の「栄養成分及び熱量」「測定及び算出の方法」のみを抜粋し、現行と改正案を整理してみます。

その他、別表第十二の「ビタミンK」の「高い旨の表示の基準値」の100kcal当たりが、30mgから15mgに変更されます。

なお、「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」では熱量の算出方法が変更（アミノ酸組成によるたんぱく質、脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質、利用可能炭水化物、糖当量、糖アルコール、食物繊維、有機酸及びアルコールに各成分のエネルギー換算係数を乗じて算出されましたが、調査検討事業の検討結果、熱量については引き続き「修正アトウォーター法」により算出することになりました。

【遺伝子組換えについて】  
「からしな」の追加と、「高オレイン酸」の削除の大きく2つの改正が予定されていますが、それぞれ資料「食品表示基準の一部改正について」より背景と改正概要について引用します。

遺伝子組換え「からしな」(以下「GMからしな」という。)について、厚生労働省による安全性審査を経て、GMからしな由来の食品の国内流通が見込まれる。

このため、基準別表第十六及び第十七に掲げる対象農産物に「からしな」を加える。GMからしなは油種用の品種であり、食用油としての流通のみが想定されることから、別表第十七の「からしな」に係る加工食品は規定しないこととする。

高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、組換えDNA技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる。特定遺伝子組換え農産物とされている。従来高オレイン酸の形質を有する大豆について、高オレイン酸遺伝子組換え大豆は、「特定遺伝子組換え農産物」の定義に該当しなくなった。このため、「特定遺伝子組換え農産物」として義務表示の対象を規定している基準別表第十八の上欄から「高オレイン酸」を削除する。

改正箇所は、食品表示基準別表第十六、第十七、別表第十六（第二条関係）

別表第十七(第三条 第九条関係)	対象農産物	加工食品
9 からしな【追加】		

【別表第十八(第三条 第十八条関係)】

【現行】	【改正案】																		
<table border="1"> <tr> <th>形質</th> <th>加工食品</th> <th>対象農産物</th> </tr> <tr> <td>高オレイン酸</td> <td>1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）</td> <td>大豆</td> </tr> <tr> <td>ステアリン酸</td> <td>2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</td> <td></td> </tr> </table>	形質	加工食品	対象農産物	高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆	ステアリン酸	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの		<table border="1"> <tr> <th>形質</th> <th>加工食品</th> <th>対象農産物</th> </tr> <tr> <td>高オレイン酸</td> <td>1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）</td> <td>大豆</td> </tr> <tr> <td>ステアリン酸</td> <td>2 1に掲げるものを主な原材料とするもの</td> <td></td> </tr> </table>	形質	加工食品	対象農産物	高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆	ステアリン酸	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの	
形質	加工食品	対象農産物																	
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆																	
ステアリン酸	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの																		
形質	加工食品	対象農産物																	
高オレイン酸	1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）	大豆																	
ステアリン酸	2 1に掲げるものを主な原材料とするもの																		

【改正案】  
形質  
【削除】ステアリン酸  
酸産生

1 大豆を主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、上欄に掲げる形質を有しなくなったものを除く。）  
2 1に掲げるものを主な原材料とするもの

なお、今回の基準改正は、高オレイン酸「形質」に係る表示を妨げるものではないため、基準改正後においても高オレイン酸形質を付加価値として事業者が訴求したい場合は、引き続き、根拠に基づき任意でその表示をすることが可能とされています。また、「高オレイン酸大豆」の使用の旨を強調する場合は、「特色のある原材料等に関する事項」に従って表示することが必要です。

その他、食品表示基準別表第二十一「表示禁止事項」の「しょうゆ」「食用植物油」について、日本農林規格（JAS）の改正に伴い、引用箇所の表現が変更されています。

【今後の予定】  
2022年3月末までに同日での公布と施行が予定されています。すでに表示の修正対応が必要になる改正ではありませんが、該当する表示がされている商品を取り扱いの場合、あらかじめ確認されておくとよいと思います。

（川谷）

参照：  
消費者委員会 第66回食品表示部会  
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syoku  
hinhyoujij/bukai/066/shinyou/index.html  
食品表示基準における栄養成分等の分析方法等に係る調査検討事業報告書  
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\_labeling/information/research/2020/assets/food\_labeling\_cms206\_20211027\_01.pdf

## ミニコラム

## 20歳以上を対象とした飲料の表示について

スーパー等のお酒売場では日々、いろいろな商品を目にするとお思います。酒類にあたるもの、お酒のようなテイストのノンアルコールのもの、酒類に該当はしないがアルコール分を含むもの、お酒を飲む機会においての選択肢が広がったように感じます。今回はお酒売場で目にするそれぞれの商品について、アルコール分の視点からそれぞれの定義やどのような表示が必要となるか等について見ていきたいと思います。

## ■酒類について

酒税法では、酒類は下記の定義となっています。

第二条 この法律において「酒類」とは、アルコール分一度以上の飲料（薄めてアルコール分一度以上の飲料とすることができるもの（アルコール分が九十度以上のアルコールのうち、第七条第一項の規定による酒類の製造免許を受けた者が酒類の原料として当該製造免許を受けた製造場において製造するもの以外のものを除く。）又は溶解してアルコール分一度以上の飲料とすることができる粉末状のものを含む。）をいう。

こちらから、酒類とはアルコール分が1度以上の飲料とわかります。酒類は、清酒、果実酒、ビール等、品目ごとに定義があり、また品目ごとに必要となる表示事項も異なります。例えば、食品表示基準においては、酒類については原材料名の表示は要しないとされていますが、ビールでは公正競争規約において、清酒では清酒の製法品質表示基準において原材料名の表示の基準が定められています。また日本洋酒酒造組合にて、低アルコールリキュールの原材料表示に関する自主基準が制定されており、『この基準で「低アルコールリキュール」とは、酒税法第3条第21号に規定するリキュールのうちアルコール分10度未満のものをいう。』とされており、品目以外にアルコール分によっても確認が必要となる基準が異なってきます。

その一方で、酒類における共通の義務表示もあり、その1つとして20歳未満の者の飲酒防止に関する表示が挙げられます。「二十歳未満の者の飲酒防止に関する表示基準」により、「20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。」「お酒は20歳になってから。」等の表示が必要となりますが、これまで「未成年者の飲酒は法律で禁止されています。」との表示を見かけられたこともあるかと思われます。

こちらの「未成年者」との表示が可能なのは今年の3月末までとなっております。4月1日以降は「20歳未満の者」との表示が必要となります。

「未成年者の飲酒防止に関する表示基準を定める件」の一部を改正する件」に記載の内容が、比較としてわかりやすいと思いますので下記に一部を抜粋いたします。こちらにより、件名（未成年者の飲酒防止に関する表示基準を定める件）や表示基準（未成年者の飲酒防止に関する表示基準）の「未成年者」が「二十歳未満の者」に改められています。

改正後	改正前
<p><b>二十歳未満の者</b>の飲酒防止に関する表示基準 （酒類の容器又は包装に対する表示）</p> <p>1 酒類の容器又は包装（以下「容器等」という。）には、「<b>二十歳未満の者</b>の飲酒は法律で禁止されている」旨を表示するものとする。</p> <p>2 前項に規定する表示は、容器等の見やすい所に<b>明瞭</b>に表示するものとし、表示に使用する文字は、6ポイント（<b>日本産業規格</b></p>	<p><b>未成年者</b>の飲酒防止に関する表示基準 （酒類の容器又は包装に対する表示）</p> <p>1 酒類の容器又は包装（以下「容器等」という。）には、「<b>未成年者</b>の飲酒は法律で禁止されている」旨を表示するものとする。</p> <p>2 前項に規定する表示は、容器等の見やすい所に<b>明りょう</b>に表示するものとし、表示に使用する文字は、6ポイント（<b>日本工業規格</b></p>

Z八三〇五（一九六二）に規定するポイントをいう。以下同じ。）の活字以上の大きさの統一のとれた日本文字とする。ただし、容量360ml以下の容器にあっては、5.5ポイントの活字以上の大きさとして差し支えない。

Z八三〇五（一九六二）に規定するポイントをいう。以下同じ。）の活字以上の大きさの統一のとれた日本文字とする。ただし、容量360ml以下の容器にあっては、5.5ポイントの活字以上の大きさとして差し支えない。

## 附則

- この告示は、不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行の日（令和元年7月1日）から施行する。
- この告示の施行の日から令和4年3月31日までの間、第1項、第6項（表示に使用する文字に係る部分を除く。）及び第7項に規定する表示は、なお従前の例によることができる。

## ■ノンアルコール飲料

ノンアルコール飲料については、「酒類の広告・宣伝及び酒類容器の表示に関する自主基準」にて、下記のように定義されています。

ノンアルコール飲料とは、アルコール度数0.00%で、味わいが酒類に類似しており、20歳以上の者の飲用を想定・推奨しているものとする。

アルコール度数0.00%ですので、一括表示の名称としては、「清涼飲料水」や「炭酸飲料」等のように一般的な飲料と同様に表示することとなりますが、成人の飲用を想定しているものであることから、同自主基準にて下記の容器の表示等の基準が定められています。

- 製品に20歳以上を対象としている旨を表示する。
- 既存のアルコール飲料と同一のブランド名及び誤認を招くような類似する意匠は使用しない。

## ■アルコール分（1%未満）を含む飲料

アルコール分を1%未満である0.3%や0.5%等含む飲料については、「酒類」にも「ノンアルコール飲料」にも該当しない位置づけとなります。現時点では、アルコール分1%未満の飲料について定義された基準はありませんので、アルコール分を含みますが酒類には該当せず、一括表示の名称としてはノンアルコール飲料と同様に「清涼飲料水」や「炭酸飲料」等と表示することになります。

酒類ではありませんので、アルコール分の表示や20歳未満の者の飲酒防止に関する表示は義務表示にあたらなないこととなりますが、アルコール分を含む旨や20歳未満の飲酒防止について同等の表示等、またノンアルコール飲料のように20歳以上を対象としている旨の表示が推奨されると言えるでしょう。

対象が20歳以上を想定していると伝わることが、こうした商品の表示を考える上で大切と思われます。今後も新たな商品が開発・販売されていくと思いますが、その際の表示について1つの参考となりましたら幸いです。



（齊藤）

## 【参考】

二十歳未満の者の飲酒防止に関する表示基準を定める件  
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/miseinen/kokuji891122/01.htm>

酒類の広告・宣伝及び酒類容器の表示に関する自主基準  
[http://www.rcaa.jp/standard/pdf/jishukijun\\_new.pdf](http://www.rcaa.jp/standard/pdf/jishukijun_new.pdf)

## 今月の「お気に入り」言葉

Bon pain et bon vin et tu feras un bon chemin.

美味しいパンとよい酒（ワイン）があれば、いい道ができる。

（フランスのことわざ）