

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158号

2022年3月1日、食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会において、消費者庁は意見募集(パブリックコメント)後修正の「食品添加物の不使用表示に関するガイドライン(案)」を公表しました。意見募集時の案より変更されている点もありますので、こちらに整理してみました。

意見募集の結果について

パブリックコメントは2021年12月22日に開始され、2022年1月21日に締め切られました。寄せられた意見総数は758件です。意見の内訳も資料「パブリックコメントにおける御意見」として公表されています。

「ガイドライン全体」、「ガイドラインの適用範囲」、「類型」、「普及・啓発」、「表示の見直し期間」、「その他」の分類のうち最も意見が多かったものは「類型3(376件)」です。次に「ガイドライン全体(208件)」です。また「類型」のうち意見が多かったものは「類型5」同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示(68件)、「次に「類型10」過度に強調された表示(50件)」、そして「類型4」同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示(47件)、「類型2」食品表示基準(46件)」と続きます。

意見募集後修正案の主な変更点について

同検討会では、「ガイドライン見直し修正版」として、意見募集時のガイドライン案からの修正点が分かりやすい資料が公表されています。以下に、実務に影響のあると思われる変更点を抜粋します。

食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの意見募集後修正案が公表されました

<p>(赤字のうちに、傍線は追加、取り消し線は削除された箇所)</p> <p>背景及び趣旨</p> <p>本ガイドラインは、食品関連事業者等が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか自己点検を行う際に用いることができるものである。</p>	<p>類型1 単なる「無添加」の表示</p> <p>例：無添加となる対象が不明確な、単に「無添加」とだけ記載した表示</p>	<p>類型2 食品表示基準に規定されていない用語を使用した表示</p> <p>例：「人工甘味料不使用」等、無添加ありは不使用と共に、人工、合成、化学調味料、天然等の用語を使用した表示</p>	<p>類型3 食品添加物の使用が法令で認められていない食品への表示</p> <p>(軽微な修正のみ)</p>	<p>類型4 同一機能・類似機能を持つ食品添加物を使用した食品への表示</p> <p>同一機能、類似機能を持つ食品添加物と、それと同一機能、類似機能を有する食品添加物の違いが表示において分からない場合</p> <p>例2：既存添加物の着色料を使用した食品に「金属着色料不使用」〇〇着色料が不使用である旨をと表示 (〇〇着色料とは、指定添加物の着色料をいう。)</p>	<p>類型5 同一機能・類似機能を持つ原材料を使用した食品への表示</p>
---	--	---	--	---	---------------------------------------

<p>例1：原材料として、アミノ酸を含有する抽出物を使用した食品に、化学調味料添加物としての調味料を使用していない旨を表示</p>	<p>類型6 健康、安全と関連付ける表示</p> <p>(軽微な修正のみ)</p>	<p>類型7 健康、安全以外と関連付ける表示</p> <p>例2：「開封後」に言及せずに「保存料不使用なのでお早めにお召し上がりください」と表示</p>	<p>類型8 食品添加物の使用が予期されていない食品への表示</p> <p>例1：同種の製品で一般的に着色料が使用されており、かつ、食品由来の色を呈している食品に、「着色料不使用」と表示</p>	<p>類型9 加工助剤、キャリアオーバーとして使用されている(又は使用されていない)ことが確認できない食品への表示</p> <p>(軽微な修正のみ)</p>	<p>類型10 過度に強調された表示</p> <p>例1：商品の多くの箇所に、過剰に目立つ色で、〇〇を使用していない旨を記載する</p>
--	---	---	---	--	---

・消費者の商品選択において表示の正確性は重要なことであると考えられることから、本ガイドラインは、食品添加物の不使用表示に関して、誤認又は矛盾させる表示に基づく商品選択が行われることがないよう、食品表示基準第9条に規定する表示禁止事項の解釈を示したものです。

・食品表示基準第9条においては、どのような表示が消費者に対する正確な情報提供となる表示なのか、また、どのような表示が消費者に誤認を与える表示なのか等は、詳細に規定していないこと、実際の商品における食品添加物の不使用表示の種類は多岐に渡っていることから、あらゆる例示を列挙することは困難です。

・本ガイドラインは、食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に当たるか否かのメルクマールとして新たに策定されたものです。

・なお、食品添加物の不使用表示が食品表示基準第9条に規定された表示禁止事項に該当するかどうかは、各類型のうち、表示禁止事項に該当するおそれが高いと考えられる場合に当てはまることだけでなく、商品の性質、一般消費者の知識水準、取引の実態、表示の方法、表示の対象となる内容などを基に、ケースバイケースで全体として判断するものです。

今後の予定

2022年3月末までに正式なガイドラインとして公表される見通しです。その後、2024年3月末までに表示の見直しを行うといった予定にない見込みです。該当する表示をされている商品を取り扱いは、ガイドライン案はじめ検討会の資料について、事前に目を通しておかれるとよいと思います。

(川合)

【参照】

第8回食品添加物の不使用表示に関するガイドライン検討会(2022年3月1日)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_006/027525.html



「大豆ミート食品類」の日本農林規格が制定されました ～プラントベース(植物由来)食品の表示の注意点について～

2022年2月24日、大豆ミート食品類の日本農林規格（以下「JAS規格」）が制定されました。同日に農林水産省ホームページのJAS一覧に追加されていますので、以下に概要と表示上のポイントを整理してみたいと思います。

■背景と概要

2020年秋にJAS規格化に向けた検討（検討主体：大塚食品株式会社）を開始し、その後2021年11月のJAS規格案の意見募集を経て、現在の制定に至ります。大豆ミート食品類の「規格」の制定に合わせて、「認証の技術的基準」「検査方法」が示されています。規格には、「大豆ミート食品」と「調製大豆ミート食品」の2食品の要件が定義されています。

■「大豆ミート食品」と「調製大豆ミート食品」

同規格の定義より、2食品の違いを整理すると以下ようになります。

	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
加工	大豆ミート原料を用いて、製品特有の肉様の特徴を有するように加工すること	大豆ミート原料を用いて、製品特有の肉様の特徴を有するように加工すること
原材料	1次原材料から3次原材料までに、動物性原材料およびその加工品を原材料として使用しないこと	1次原材料から3次原材料までに、動物性原材料（乳及び食用鳥卵を除く）およびその加工品（調味料を除く）を原材料として使用しないこと
大豆たん白質含有率	大豆たん白質含有率が10%以上であること	大豆たん白質含有率が1%以上であること
原料のアミノ酸スコア	アミノ酸スコアが100である大豆ミート原料を使用すること	-（設定なし）

なお、アミノ酸スコアの基準値設定の経緯として、「大豆たん白の新たな摂り方を消費者に提案する目的」から「全ての必須アミノ酸をバランスよく摂取できる」点の訴求は重要であるためとされています。

■表示について

同規格より、表示の基準を整理すると以下ようになります。

	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
表示事項	“大豆ミート食品”又は“大豆肉様食品”と容器包装の見やすい箇所に記載*	“調製大豆ミート食品”又は“調製大豆肉様食品”と容器包装の見やすい箇所に記載*
	当該製品が食肉ではないことの説明（“肉を使用していません”、“肉不使用”等）を容器包装の見やすい箇所に記載しなければならない。	
表示方法	-（設定なし）	-（設定なし）
表示の方式等	-（設定なし）	-（設定なし）
表示禁止事項	-（設定なし）	-（設定なし）

*業務用加工食品については、送り状、納品書等又は規格書等に表示できる。

大豆ミート食品類においては、“肉を使用していません”、“肉不使用”等の表示が必要となる点については、昨年夏に消費者庁より公表された「プラントベース(植物由来)食品等の表示に関するQ&A」が参考になると思いますので、以下に関連Q&Aを整理してみたいと思います。

■プラントベース食品等の表示に関する Q&A

2021年8月20日に公表された同Q&Aより、植物由来食品の「肉」(代替肉)に関する表示について注意点を抜粋します。(プラントベース食品の定義は、「主に植物由来の原材料(畜産物や水産物を含まない)で肉な

どの畜産物や魚などの水産物に似せて作った商品。動物由来の添加物が含まれている場合でも、主な原材料が植物由来である場合は、「プラントベース(植物由来)食品」に含める。）」

表示例	注意点
商品名に「大豆肉」、「ノットミート」等と表示	商品名とは別に、「大豆を使用したものです」、「原材料に大豆使用」、「お肉を使用していません」、「肉不使用」と表示するなど、一般消費者が、表示全体から、食肉ではないのに食肉であるかのように誤認する表示になっていないこと
大豆から作った代替肉を使ったハンバーグの商品名に「大豆からつくったハンバーグ」と表示	代替肉の使用割合が100%でない場合は、例えば、商品名とは別に、代替肉の使用割合を表示するなど、一般消費者が、表示全体から、代替肉の使用割合が100%ではないのに100%であるかのように誤認する表示になっていないこと
大豆から作った代替肉の商品名に「大豆ミート」と表示し、「100%植物性」と併記	商品名とは別に、「原材料は植物性です(食品添加物を除く)」と表示するなど、一般消費者が、表示全体から、食品添加物を含めて全ての原材料に植物性のものを使用していないのに使用しているかのように誤認する表示になっていないこと

上記は、容器包装を含むすべての表示に関する注意事項です。そして以下が、一括表示内の「原材料名表示」に関する注意点です。プラントベース食品の原材料名表示では、「肉」や「卵」を含む用語は使用できない点に注意が必要といえます。

Q. プラントベース(植物由来)食品について、一括表示の原材料名はどのように記載すべきでしょうか。例えば、代替肉や液卵と記載可能ですか。

A. 食品表示基準において、原材料名は「その最も一般的な名称をもって表示すること」となっております。プラントベース(植物由来)食品の原材料名としては、例えば、大豆から作られている食品の場合には、「大豆」「大豆加工品」等と記載してください。なお、プラントベース(植物由来)食品の原材料の名称としては、現時点では、肉や卵を含む用語は、「一般的な名称」とは言えないと考えます。

以上、大豆ミート食品類のJAS規格の概要と、プラントベース食品の表示に関する注意点についてです。また関連する食品として、「ベジタリアン又はヴィーガンに適した食品」のJAS規格化も検討が進んでいる状況です。大豆をはじめとする植物由来食品を取り扱いの方は、一度、こうした状況を整理しておかれるとよいと思います。

【参考】

大豆ミート食品類 日本農林規格（農林水産省）
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-95.pdf
 プラントベース食品等の表示に関する Q&A（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/notice/other/plant_based/

(川合)

Zoom ウェビナーのお知らせ 3月

食品表示改正情報 ミニセミナー

ミニセミナーでは、当新聞の食品表示コラム（改正情報や動向等）の内容を主に題材として、食品表示関連基準のサイトおよび公開資料をもとに、確認しておくべきポイントなどを整理してお伝えします。

● 2022年3月17日（木）

遺伝子組換え“からしな”の追加と「遺伝子組換えでない」表示の経過措置期間について

● 2022年3月24日（木）

添加物不使用表示ガイドラインについて（2）

詳細・お申し込みはこちら

<https://www.label-bank.co.jp/webinar/>



今月の「お気に入り」言葉

大豆は畑の肉 (ことわざ)