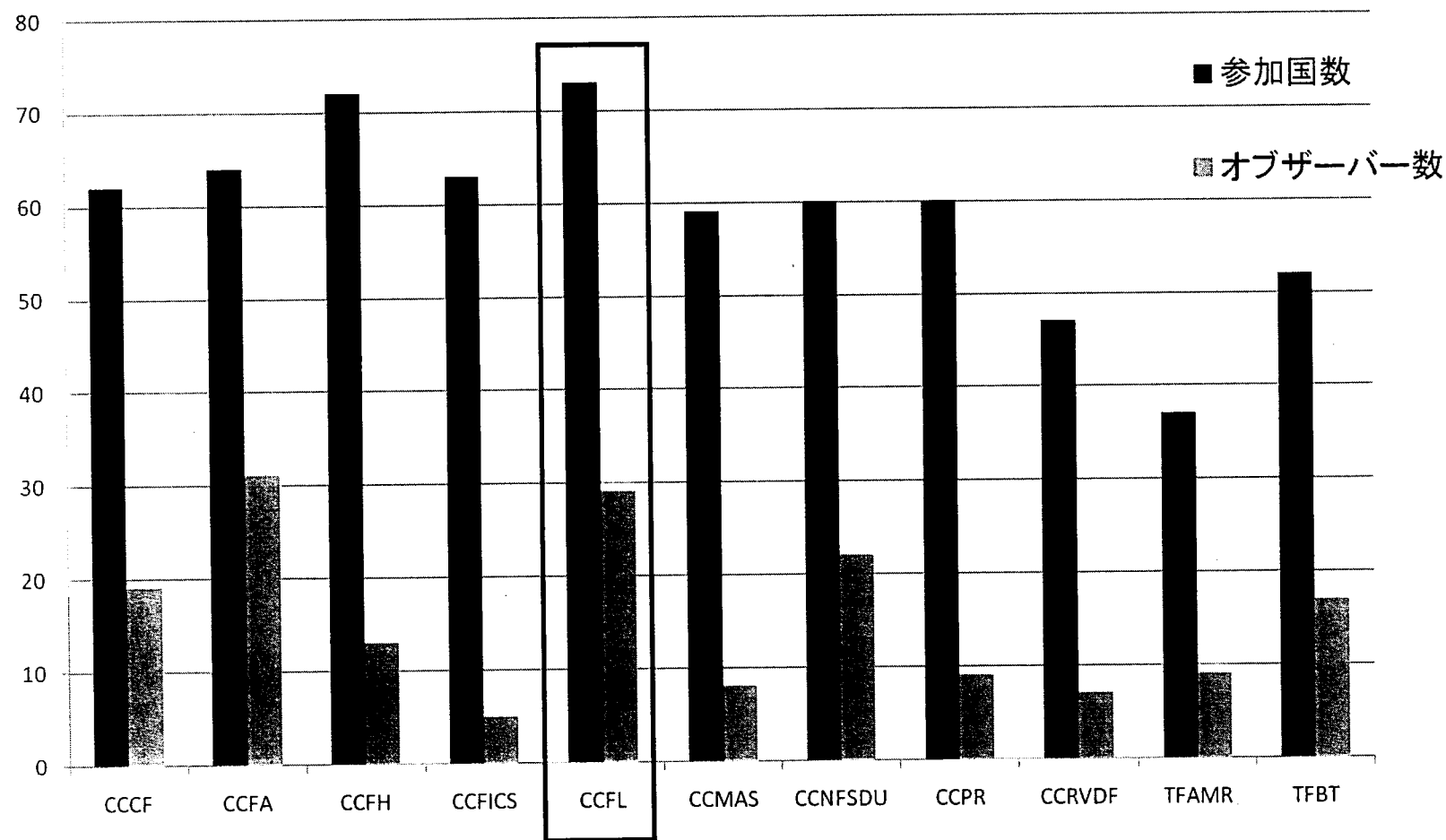


# コーデックス表示部会の特徴

# 表示部会は加盟国、オブザーバーの関心が最も高い部会のひとつ



# 取り扱う分野が食品安全 (SPS)以外であり、コンセンサス・集約が困難

		検討開始年	2004	2005	2006	2007	2008
包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN-1)	遺伝子組み換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示 (提言の検討)	1993	→ step 3	→ step 3	→ step 4	→ step 4	→ step 3
	遺伝子組み換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示 (定義の検討)	1998	→ step 7	→ step 7	→ step 7	→ step 7	→ step 7
	原材料の量に関する表示の見直し	2000	→ step 3	→ step 5 (総会で差し戻し)	→ step 3	→ step 5	→ step 8
	原産地表示の見直し	2000	→ 合意できず総会に意見照会	→ 作業中止			
	規格化された食品の一般名称の他の食品への使用の検討	2006			→ 討議文書	→ 討議文書	→ 討議文書
	容器、包装材、包装済及び包装済食品の定義、添加された水分、正味量の見直し	2008					→ 討議文書
強調表示に関する一般ガイドライン (CAC/GL1)	誤解を招く表示に関する検討	1999	→ 討議文書	→ 作業中止			
栄養表示に関するガイドライン (CAC/GL2)	トランス脂肪酸の定義の検討	2005		→ step 1/2/3	→ step 5/8		
	ガイドラインの見直し	2007				→ 討議文書	→ step 1/2/3
栄養及び健康強調表示ガイドライン (CAC/GL23)	ガイドラインの見直し	1996	→ step 8				
	広告の定義の検討	2004	→ 討議文書	→ 討議文書	→ step 1/2/3	→ step 5	→ step 8

		検討開始年	2004	2005	2006	2007	2008
有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン(CAC/GL32)	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table1(天然の硝酸ナトリウムを除く)、Table2)	2001	→ step 8				
	天然の硝酸ナトリウムの追加(Annex2 Table1)	2004	→ step 3	→ step 3	→ step 3	→ 作業中止	
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3)(Part 1)	2004	→ step 6	→ step 6	→ step 8		
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3)(Part 2)(亜硝酸塩等を除く)	2006			→ step 6	→ step 8	
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3亜硝酸塩等)	2007				→ step 6	→ 作業中止
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table4)	2004	→ step 6	→ 作業中止			
	Annex2に資材を追加する際の手続きの検討	2004	討議文書	→ 討議文書	→ 作業中止		
	エチレンの追加(Annex1)(キウイ、バナナ)	2006			step 1/2/3	→ step 5	→ step 8
	エチレンの追加(Annex1 キウイ、バナナ以外の果実)	2008					→ step 6
	ロテノンの削除/注釈の追加(Annex2 Table2)	2006			討議文書	→ 討議文書	→ step 1/2/3

(注)有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン

Annex 2: 使用可能な資材 Table 1=肥料等、Table 2=病虫害管理用資材、Table 3=食品添加物、Table 4=加工助剤

# コーデックス表示規格と日本の措置

# コーデックス規格と各国の措置の調和:

○WTO加盟国は、食品安全以外の食品の規格を必要とする場合は、政策目標を達成するのに適当でない場合を除き、コーデックス規格を基礎としなければならない。(TBT協定)

(TBT協定)

2.4 加盟国は、強制規格を必要とする場合において、関連する国際規格が存在するとき又はその仕上がりが目前であるときは、当該国際規格又はその関連部分を強制規格の基礎として用いる。ただし、ただし、気候上の又は地理的な基本的要因、基本的な技術上の問題等の理由により、当該国際規格又はその関連部分が、追求される正当な目的を達成する方法として効果的でなく又は適当でない場合は、この限りでない。

参考(SPS協定)

○WTO加盟国は、食品安全に関する措置を決める場合、コーデックス規格を基礎としなければならない。

○食品安全に関する措置でコーデックス規格より厳しい措置は、科学的なリスク評価により、コーデックス規格では適切な保護水準を達成できないことを示すことが必要。

## 期限表示の場合：

#国産品は製造年月日を表示

#輸入品は製造年月日または輸入年月日を表示



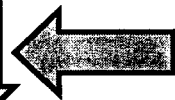
1985 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格  
の採択(別途の定めがない場合、賞味期限を表示)

(1992より期限表示への転換を検討)

1994 JAS調査会審議・答申(8月)



食品衛生調査会審議・答申(9月)



1995.1 WTO発足

1995.4 食品衛生法施行規則及びJAS法告示の施行

(消費期限／賞味期限(品質保持期限))に転換)

#国産品、輸入品ともに期限表示

## (参考)

### (1) 賞味期限の定義

**日本**(食品衛生法施行規則(昭和23年7月13日厚生省令第23号)第21条第1項第1号ロ及び加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第1167号)第2条)

#### (定義)

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

(農林水産省ホームページ)

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>)

おいしく食べることができる期限です。  
この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

**コーデックス**(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(STAN 1-1985))

#### 「賞味期限 Date of Minimum Durability

(“best before”)」とは、付してある表示に記載された保存条件下において、製品が十分に販売可能であり、黙示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期限を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き全く問題のない状態(perfectly satisfactory)である場合がある。



## (2) 消費期限の定義

日本 (食品衛生法施行規則、加工食品品質表示基準)

(定義)

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

(農林水産省ホームページ)

期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう。

コーデックス (包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

「消費期限 Use-by Date (Recommended Last Consumption Date, Expiration Date)」とは、記載された保存条件下においてその期限を過ぎると、消費者が当該製品に対して通常期待する品質特性が失われるであろうと考えられる期限を示す日付をいう。この日付を過ぎると、当該製品は販売不可能と見なすべきである。

# 原産地の表示の場合：

日本(加工食品品質表示基準)

## 第3条第5項

別表2に掲げる加工食品(輸入品を除く。以下「対象加工食品」という。)にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

(注)別表2:乾燥きのこ類、緑茶、塩蔵魚介類等20食品群

## 第3条第6項

輸入品にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

# 量的表示の場合：

日本(加工食品品質表示基準)

(特色ある原材料等の表示)

第5条 特定のものであるもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、(中略)次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は(中略)原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる

(1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合(参考3)

(2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合(この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。)(参考2)

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

## 5.1 原材料の量的表示

5.1.1 原材料を混合又は組み合わせて販売される食品については、原材料が以下にあてはまる場合、製造時に使用する当該原材料(複合原材料又は原材料群を含む)の重量又は体積の割合を明らかにしなければならない。  
当該原材料が、

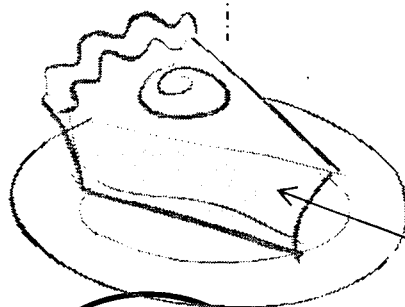
(a)含まれていることが語句、絵又は図によってラベル上で強調されているもの(参考1、2、3)

# (参考1) 量的表示の考え方の事例①

## 日本加工食品品質表示基準

(特色ある原材料表示の対象とならない場合)

全体100g (原材料の重量として。以下同じ。)



リンゴパイ

リンゴ50g

日本における特色ある原材料についての表示制度と、コーデックスの量的表示のうち「強調」の概念は完全には一致しない。  
この事例の場合、単に「リンゴ」では、特色ある原材料表示の対象とはならないため、割合表示の義務はない。

(参考:加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(問26))

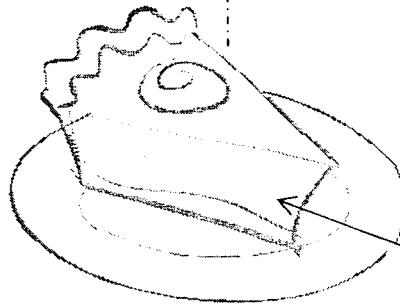
コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)(QUID: Quantitative Ingredients Declaration)

「リンゴ」  
＝リンゴの使用を強調  
→製品に占めるリンゴの割合  
(50%(50g/100g))を記載

## (参考2) 量的表示の考え方の事例②

日本加工食品品質表示基準  
(特色ある原材料表示)

全体100g



コーデックス (包装食品の表示に関する  
コーデックス一般規格) (QUID: Quantitative  
Ingredients Declaration)  
(「紅玉」が強調されていると解釈した  
場合)

リンゴ50g  
(うち紅玉10g)

**紅玉**使用リンゴパイ

「紅玉」

= 紅玉の使用を強調

→ リンゴに占める紅玉の割合

(20%(10g/50g))を記載

(表示に際しては、この20%がリンゴに占める紅玉の割合であるとわかるように説明を記載)

「紅玉」

= 紅玉の使用を強調

→ 製品に占める紅玉の割合

(10%(10g/100g))を記載

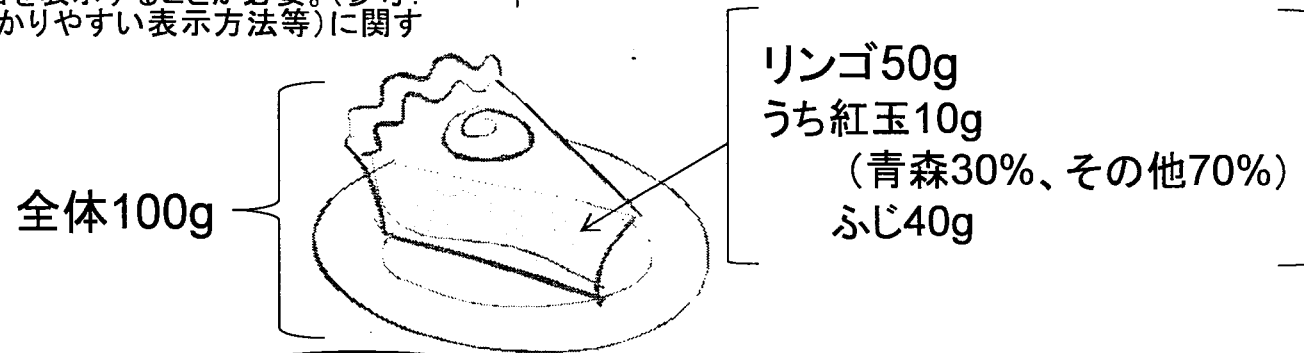
# (参考3)量的表示の考え方の事例③

日本加工食品品質表示基準

## (特色ある原材料表示)

特色のある原材料(青森県産紅玉)と同種の原材料(産地不明の紅玉)を比較する場合、より分類の大きな一般名称(紅玉、ふじに対するリンゴ)が存在し、細分化された原材料の製品に占める割合が少ない場合、紅玉に占める青森県産の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあるので、「青森県産紅玉3%使用」のように、製品全体に対する割合を表示することが必要。(参考:加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(問32、3))

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)(QUID: Quantitative Ingredients Declaration)  
(「青森県産紅玉」が強調されていると解釈した場合)



## 青森県産紅玉使用リンゴパイ

× 青森県産紅玉30%使用  
(紅玉に占める割合)

○ 青森県産紅玉3%使用  
(製品に占める割合)

(表示に際しては、この3%が製品に占める青森県産紅玉の割合であるとわかるように説明を記載)

「青森県産紅玉」  
＝青森県産紅玉を強調  
→製品に占める青森県産紅玉の割合  
(3%( 3g(10g × 30%) / 100g))を記載

(参考)

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(抜粋)  
(<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>)

(問26) どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。

(答)

1 「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合に「〇〇使用」、「〇〇入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。今回の見直しにおいて、明確に「特色のある原材料」に該当するものを、以下のとおり整理しました。

① 特定の原因地のもの

- ・国産大豆絹豆腐
- ・トルコ産ヘーゼルナッツ使用
- ・十勝産小豆使用
- ・国内産山ごぼう使用
- ・三陸産わかめを使用等

② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

- ・有機小麦粉使用
- ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産
- ・有機牛肉使用等

③ 非遺伝子組換えのもの等

④ 特定の製造地のもの

- ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り
- ・北海道で製造されたバターを使用等

⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物

- ・特別栽培ねぎ入り
- ・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用等

⑥ 品種名等

- ・とちおとめ使用
- ・コシヒカリ入り
- ・本まぐろ入り等

⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名

- ・宇治茶使用
- ・松阪牛使用
- ・越前がに入り
- ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

注) ①、②(有機農産物及び有機農産物加工食品)、③は現行の「特色のある原材料」の対象である。

④、⑤、⑥、⑦は、今回の改正で「特色のある原材料」とされたものである。

(③については、「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」に基づき表示することが必要。)

2 ただし、他法令、行政機関の定めるガイドライン等により、上記①～⑦に該当する原材料の記載が定められているものについては、当該法令等に定める方法により記載する場合に限り、本規定(加工食品品質表示基準第5条)の特色のある原材料には該当しないものとします。

- 3 なお、当然のことながら、1において特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、その原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。事業者はJAS法に基づく本規定のみならず、景品表示法など他法令で定められた優良誤認防止の規定にも留意しつつ、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

(問3 2) 特色のある原材料の割合表示として、

- ① 製品に占める割合
  - ② 特色のある原材料と同一の種類 of 原材料に占める割合
- のいずれを記載すればよいのですか。

(答)

- 1 表示が必要な割合については、加工食品品質表示基準第5条において、
- ① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
  - ② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類 of 原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類 of 原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）
- のいずれかであることが定められています。
- 2 (問2 6) に掲げた特色のある原材料の特徴から、基本的には②の考え方にに基づき、同一の種類 of 原材料に占める割合を表示するべきと考えます。例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の2つの方法が考えられます。

【方法1】 強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記

(例1) 「コシヒカリ50%使用 (米に占める割合)」

(例2) 「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

【方法2】 一括表示部分 of 原材料名欄において割合表示

(例) 「原材料名うるち米 (コシヒカリ50%)、…」

注) 特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から強調した箇所の全てに表示する必要があると考えます。



3 ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ20%（北太平洋産50%、メキシコ産50%）、メバチマグロ80%』

のまぐろのたたき

→ ×「北太平洋産本マグロ50%使用（本マグロに占める割合）」

○「北太平洋産本マグロ10%使用（マグロに占める割合）」

4 また、製品中ごく少量しか含まれていないものについて、1の②を活用して例えば次の表示例1のように、100%と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合（実際に含まれている原材料の量）と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例2を参考に表示してください。

・表示例1：「〇〇県産りんご100%使用（りんごに占める割合）」

・表示例2：「製品中に〇〇県産りんごを5%（〇グラム）使用」

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明りょうに表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書をご覧ください。

報告書のURL：<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/06.november/0611080101.pdf>